

# 求不 心二

MEAT MEET!  
SANOMAN GIFT SELECTION



創業  
大正三年  
肉匠

肉匠 創業  
大正三年

株式会社さの萬 〒418-0067 静岡県富士宮市宮町14-19  
TEL 0544-26-3352 FAX 0544-26-3433  
<http://sanoman.jp/>

表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税をいただきます。  
本カタログの掲載商品は予告なしに価格を改訂する場合がございます。あらかじめご了承ください。



La Cave de Sanoman

ラ・カーブ・ド・サンマン

さの萬店舗でお求めいただいた熟成肉を持ち込み、プロが調理。お肉屋さん併設だからこそのお楽しみ方をご提案いたします。



1,000円~

「ラ・カーブ・ド・サンマン」  
お食事券

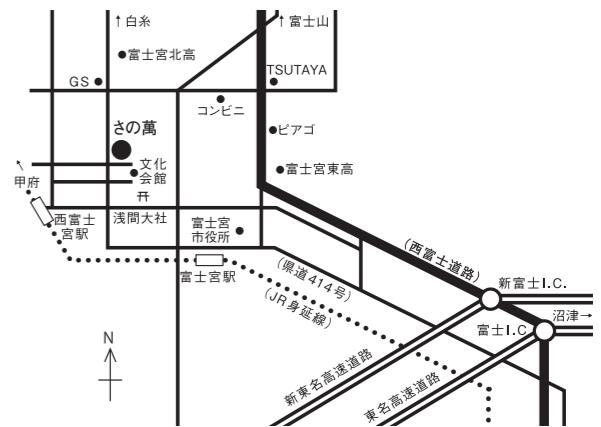
さの萬直営レストラン  
「ラ・カーブ・ド・サンマン」  
(富士宮市)で  
ご利用いただけます。  
記念日やお祝いの食事会等に  
ご利用ください。



1,000円~

「さの萬」商品券

さの萬店舗でご利用いただけます。  
ギフト・ご贈答品としてご利用ください。



カタログ有効期限:2020年10月31日

# 本物のおいしさ

さの萬では、ハムやソーセージを作るときも  
加水や增量剤を一切使いません。

萬幻豚のおいしさに自信があるからこそ  
本物のおいしさをお客様には味わっていただきたいのです。



限定  
10本

100人で楽しめる骨付き1本ハム!

さの萬自慢の萬幻豚のモモ肉を骨付きでまるごと1本ハムに仕上げました!萬幻豚のおいしさをひきだす岩塩やハーブ、スパイスなどオリジナルのソミュール液に漬け込み、じっくり3週間ほどかけて仕込みます。

商品番号 40019

## 萬幻豚骨付きハム1本

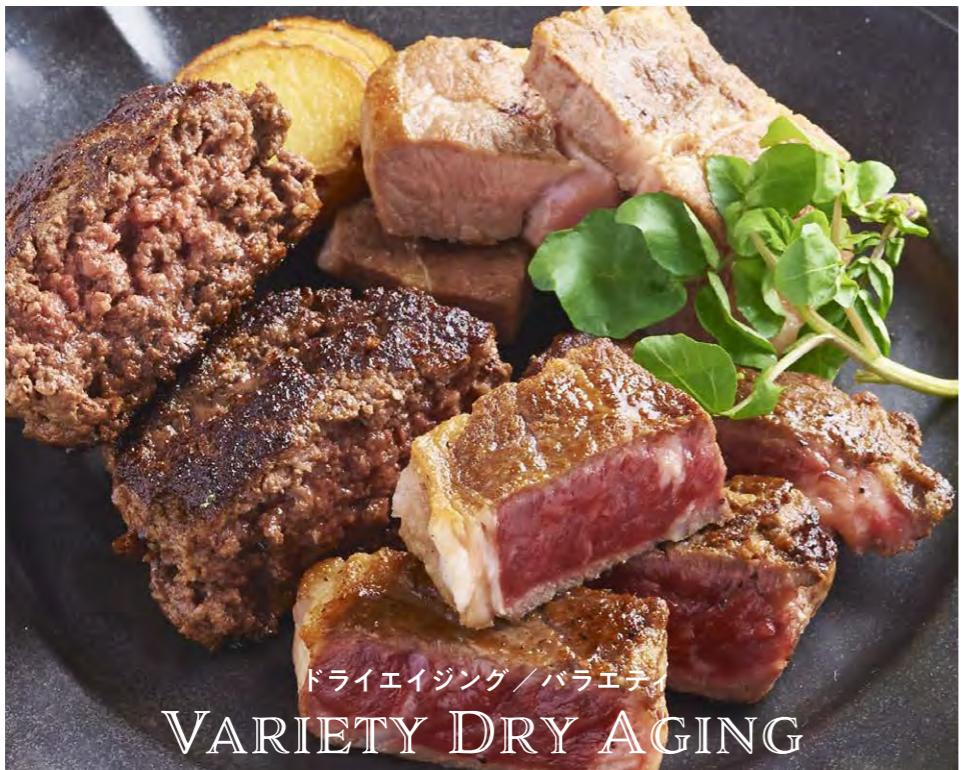
- 萬幻豚骨付きハム約10kg  
(約100名分)
  - 賞味期限000日

税抜 50,000円 | 冷蔵 



## ドライエイジングとは

ドライエイジングビーフは、温度・湿度・強い風・微生物がキーワード。その熟成のメカニズムは、強い風と湿度が肉本来の水分活性を促し、中心部に向けてタンパク質、ミネラルを凝縮し、微生物の働きから生まれる酵素がタンパク質を分解、うま味アミノ酸を劇的に増えることで柔らかくジューシーな質感と、芳醇な香りがもたらされます。



# VARIETY DRY AGING

ドライ  
エイジング  
食べぐらべ



ステーキにハンバーグ、さらに萬幻豚まで  
食べくらべができるうれしいセットです。  
それぞれの旨みを味わってください。

商品番号 22251

●国産牛サーロインステーキ2枚(国産・400g)、ビーフハンバーグ2個(300g)、萬幻豚肩ロースステーキ2枚(神奈川県産・240g) ●賞味期限 180日

第 12 / 666 |

税抜 18,000円 | 冷凍   DA 箱



# ドライエイジングビーフ DRY AGING BEEF SPECIAL

最上級のUSAアンガスビーフのTボーン、希少な北十勝ファーム産の短角牛等、さの萬だからこそ提案できる極みの食べくらべセットです。

商品番号 22259

DABスペシャルセット

- CABアンガスピーフ・Tボーン ポーターhaus  
(アメリカ牛産・600g)、サーロインステーキ1枚(国産・200g)、  
北十勝ファーム産短角和牛サーロインステーキ  
1枚(国産・250g) ●賞味期限 180日

税抜 **35,000**円 | 冷凍  DA 箱

# ドライ エイジング 極める



おいしさを  
つくる

ドライエイジングビーフ、

さの萬牛、萬幻豚。

どれも素材に自信があります。

しかしながら、ハンバーグの

おいしさは素材任せではありません。

それぞれのお肉の旨みを

最もひきだす部位の選定、

食べ応えのある肉々しい食感を

活かすための荒挽きの二度挽き、

濃厚な旨みと甘みを生み出す

赤身と脂の配合バランス等、

お肉を知り尽くした

さの萬ならではの高い技術から、

そのおいしさはつくられています。

ひと口ほおばると

「なにこれ？ おいしい！」と驚き、

次の瞬間には、思わず笑顔になる

肉屋自慢のハンバーグです。

## HAMBURG ハンバーグ



荒挽きの二度挽きにこだわってつくる  
肉屋自慢のハンバーグ。  
牛肉、豚肉ふたつの味をお楽しみ  
いただける人気の商品。

商品番号 00002

### 萬幻豚・さの萬牛ハンバーグセット

- 萬幻豚ハンバーグ4個(各110g)、さの萬牛ハンバーグ4個(各110g)、さの萬特製ハンバーグソース1本(200ml)
- 賞味期限 30日

税抜 3,800円 | 冷凍 牛 豚 箱



口いっぱいに広がるジューシーな旨みと  
甘みは萬幻豚ならではのおいしさ。  
肉汁とソースとの相性も抜群です。

荒挽きのお肉の食感と凝縮した旨みは  
厳選されたさの萬牛だからこそ。  
男性ファンが多い商品です。

商品番号 00064

### 萬幻豚ハンバーグセット

- 萬幻豚 ハンバーグ 8個(各110g)  
さの萬特製ハンバーグソース1本(200ml)
- 賞味期限 30日

税抜 3,800円 | 冷凍 豚 箱

商品番号 00074

### さの萬牛ハンバーグセット

- さの萬牛 ハンバーグ8個(各110g)  
さの萬特製ハンバーグソース1本(200ml)
- 賞味期限 30日

税抜 3,800円 | 冷凍 牛 豚 箱

⑧表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税をいただきます。

商品番号 00075

### 萬幻豚&さの萬牛 お手軽ハンバーグ

- 萬幻豚ハンバーグ3個(各110g) ソース付(各30g)  
さの萬牛ハンバーグ3個(各110g) ソース付(各28g)
- 賞味期限 60日

税抜 4,000円 | 冷凍 牛 豚 箱

肉屋自慢のハンバーグです。

お肉を知り尽くした

さの萬ならではの高い技術から、

そのおいしさはつくられています。

ひと口ほおばると

「なにこれ？ おいしい！」と驚き、

次の瞬間には、思わず笑顔になる

&lt;p



## 深化を続ける萬幻豚

コクがあるのにさっぱりと軽やか。脂身の甘みが特長の萬幻豚。

おいしい豚肉をつくるのに

最も大切なのは、良質のエサでした。

旨みの元となるさつまいもを

ベースに、大麦等良質な

デンプン質を与え、

じっくりゆっくり一百日。

愛情をかけて育てることで、

旨みがたっぷりの豚肉に育ちます。

もともとおいしい萬幻豚に、

さの萬が培ってきたドライ

エイジングの技術を施してみると、

生まれたのは私たちも驚きの

未体験のおいしさでした。

「豚肉を超えた豚肉。」

このおいしさは仔牛以上」と

プロの料理人も唸らせました。

萬幻豚、そのおいしさの深化は

まだまだ続きます。

### DRY AGING MANGENTON ドライエイジング萬幻豚



FOOD ACTION NIPPON AWARD 2019  
フードアクション・  
ニッポン・アワード  
2019  
100選  
入賞



萬幻豚のさらなる深化!  
おいしさの幅は牛肉以上。プロも絶賛する  
旨みの濃さは、豚肉のイメージを覆します。

商品番号 22253

### ドライエイジング萬幻豚 肩ロースステーキ5枚セット

●萬幻豚肩ロースステーキ5枚(神奈川県産・600g)  
●賞味期限 180日

税抜 8,000円 | 冷凍 | 猪 | DA | 箱

脂身を  
食べると  
違います  
わかります

## 萬幻豚

コクがあるのにさっぱりと軽やか。オレイン酸が豊富で甘く香り高い萬幻豚は、良質のデンプン質を多く含む飼料で育てているので、脂身に最も違いが現れます。おすすめの食べ方がバラ肉のしゃぶしゃぶ。シンプルだからこそ、おいしさの違いをはつきり感じていただけるはず!特製のごまだれラー油を数滴落とすのがさの萬おすすめの食べ方です。



商品番号 00003

### 萬幻豚バラしゃぶしゃぶ詰合せ

●萬幻豚バラ肉(神奈川県産・400g)、  
さの萬オリジナルごまだれ1本(290ml)、  
ラー油1本(105g) ●賞味期限 4日

税抜 4,800円 | 冷蔵 | 猪 | 箱

商品番号 00004

### 萬幻豚バラしゃぶしゃぶ詰合せ

●萬幻豚バラ肉(神奈川県産・800g)、  
さの萬オリジナルごまだれ2本(290ml)、  
ラー油1本(105g) ●賞味期限 4日

税抜 8,000円 | 冷蔵 | 猪 | 箱



焼かずに茹でる富士宮焼きそばの麺は、もっちもちの新食感!! 鍋の〆にもオススメ!

商品番号 00015

### 新提案! 萬幻豚× 富士宮焼きそばセット

●萬幻豚バラ肉(神奈川県産・300g)、  
富士宮焼きそば2袋(各120g)、さの萬オリジナル  
ごまだれ1本(290ml) ●賞味期限 4日

税抜 4,500円 | 冷蔵 | 猪 | 箱



初代萬藏の知恵から生まれた肉かすは  
もちろん、肉もラードも萬幻豚の特製富士宮焼きそばです!

商品番号 00051

### 富士宮焼きそばセット

●富士宮焼きそば5袋(各120g)、萬幻豚こま(神奈川県  
産・150g)、肉かす(60g)、ラード(130g)、太陽ソース1  
本(300ml)、カットキャベツ(500g)、削り節粉(15g)  
●賞味期限 4日

税抜 3,800円 | 冷蔵 | 猪 | 箱



## さの萬牛熟成肉について

NYでドライエイジングビーフに出会ったときの強烈な想いは今も忘れられません。

「このおいしさを日本のみなさんと分かち合いたい！」

それが今につながるドライエイジングビーフ開発の原点でした。

お客様がステーキとして食べるのか、すき焼きで食べるのか、ローストビーフにするのか。

食べ方によっておすすめのお肉も、部位も、熟成方法も違うんです。

例えば、すき焼きにはほどほどの霜降り。香り高くうまみのあるものを選び抜き、日本の伝統的な熟成技術のひとつ「枯らし熟成」という方法で熟成させます。

すき焼きは水分をある程度残した方がおいしく、逆にステーキは水分を飛ばし、うま味をギュッと凝縮させる熟成方法を選びます。

品種やエサ、飼育期間、放牧飼育か牛舎飼育か、霜降りか赤身か等、肉の状態を見極め、熟成方法も熟成期間も変えていく。経験、技術、知識をいかに活かせるかが、肉匠としての技だと言えるでしょう。でも、その根幹にあるのは「本当においしいお肉をお客様にお届けしたい！」という想いです。それぞれのお客様が大切にされている方と聞く食卓です。

「ああ、おいしい」

心の底から声がこぼれてしまふ、そんなお肉を食べて欲しいんです。



### さの萬牛 熟成ロースすき焼き

- さの萬牛ロースすき焼き(国産・300g)
- 賞味期限 30日

税 5,500円 | 冷凍 箱

商品番号 00021

### さの萬牛 熟成ロースすき焼き

- さの萬牛ロースすき焼き(国産・450g)
- 賞味期限 30日

税 8,000円 | 冷凍 箱

商品番号 00058

バーベキューや焼肉に人気の焼肉カルビ。濃厚な旨みと脂のおいしさ、ジューシーさはいつもの焼肉と違います。

商品番号 00133

### さの萬牛 熟成焼肉カルビ

- さの萬牛カルビ(国産・300g)
- 賞味期限 30日

税 5,500円 | 冷凍 箱

厚みのあるお肉なのに、驚くほど柔らかく噛んだ瞬間、口中に広がる旨み。リピーターさんが増えています。

商品番号 00024

### さの萬牛 熟成厚切りミニステーキ

- さの萬牛厚切りミニステーキ(国産・300g)
- 賞味期限 30日

税 6,000円 | 冷凍 箱

さの萬牛ならではのとろけるようなおいしさをもっと味わっていただくため、食べ応えのある厚さになりました。

商品番号 00030

### さの萬牛 熟成サーロインステーキ2枚

- さの萬牛サーロインステーキ2枚(国産・440g)
- 賞味期限 30日

税 10,000円 | 冷凍 箱



SANOMAN BEEF  
さの萬牛



# 滋味秘伝 萬惣漬

鎌倉時代、征夷大將軍源頼朝は、富士の裾野で巻狩りを行いました。智勇に優れた屈強の関東武者三万を率いた壮大な巻狩りでは、夜毎に獲物の猪、鹿、熊等を持ち寄って盛大な酒宴が開かれたと言います。この故事に由来するのでしょうか。富士山の裾野二帯には、味噌による肉の保存方法が伝わっています。

その食文化を継承し、時代にあったおいしさを追求して生まれたのが、さの萬のギフト第一号である萬惣漬です。試行錯誤の繰り返しの中、秘伝の味噌を開発し、豚肉での挑戦が大人気を得て、今ではギフトの定番となっています。

## MANSOUZUKE 萬惣漬

「子どもの頃、お歳暮でいただいた萬惣漬が一番のごちそうだった」  
「お味噌が焼ける香りだけでごはんが食べられるくらい大好きなおかずだった」  
そんなお話を聞かせてくださるお客様がいらっしゃいます。萬惣漬の誕生から40年近い月日が流れました。祖母から母へ、母から娘へ…三代にわたって愛され続けてきたご家庭の味として、これからもたくさんのご家庭に語り継いでいただけるよう、萬惣漬はおいしさの深化を続けます。



商品番号 00018

### 萬惣漬 萬幻豚味噌漬

- 萬惣漬 萬幻豚味噌漬5枚(神奈川県産・600g)
- 賞味期限 20日

税抜 5,000円 | 冷蔵 箱

商品番号 00019

### 萬惣漬 萬幻豚味噌漬

- 萬惣漬 萬幻豚味噌漬8枚(神奈川県産・960g)
- 賞味期限 20日

税抜 8,000円 | 冷蔵 箱



商品番号 00016

### 原点回帰! さの萬牛萬惣漬

- 萬惣漬 さの萬牛味噌漬6枚(国産・600g)
- 賞味期限 20日

税抜 10,000円 | 冷蔵 箱





