

ドライエイジングビーフ & 萬幻豚 商談会のご案内

ジューシーな肉汁と芳醇な香り

「これが牛肉の本来の美味しさなのか!？」

きっかけは、NYのレストランで出会ったステーキでした。当時、日本では牛肉といえば霜降り至上主義。赤身肉は注目されていませんでした。

食肉を生業としていたにもかかわらず、このとき出会った赤身のステーキの、肉汁のジューシーさ、芳醇な香り、噛みしめるほどににじみ出てくる肉の旨みには、驚くばかりだったのです。

これが「さの萬」三代目・佐野佳治とドライエイジングビーフとの出会い。

この日から、探求の日々が始まりました。



熟成と熟練 — 「時の恩恵」

ドライエイジングビーフ(Dry Aging Beef)とは、「乾燥熟成させたお肉」のこと。

そのポイントは温度、湿度、風、そして微生物。中でも湿度管理は、通常、日本で行われている熟成(Wet Aging)とは大きな違いとなります。ただ、この温度、湿度、風の3つの条件を整えても、NYで出会ったあの美味しい赤身肉にはなりません。微生物と、時間のもたらす恵み加わることで、芳しい香りや旨みを生みだしてくれるのです。それには肉屋として、長年肉を見つめ続けてきた職人としての熟練の技も不可欠です。

ドライエイジングビーフは、熟成と、熟練、二つの“時”の贈りもの。

そのジューシーな肉汁と香り豊かな味わいは、まさに、「時の恩恵」の賜物なのです。



「見る、知る、食べる」ご商談&見学会開催中

「さの萬」では、ドライエイジングビーフの本来の美味しさを知っていただき、その美味しさの理由をご理解いただくために、ご商談&見学会を開催しております。

弊社施設「La Cave(ラ・カブ)」をご見学後、施設併設の厨房で、最適な調理法によるドライエイジングビーフをご賞味いただくことができます。

熟成庫、貯蔵庫、熟成管理技術や科学的な根拠と、その味わいを、お客様ご自身の目で耳で、そして舌でお確かめください。

この度、萬幻豚のドライエイジングも完成しました。あわせてご見学いただけます。

※ご商談&見学会は月に一回程度開催予定です。

※飲食店関係者の方でドライエイジングビーフのお取扱いご検討の方を対象とさせていただきます。



株式会社さの萬

〒418-0067

静岡県富士宮市宮町14-19

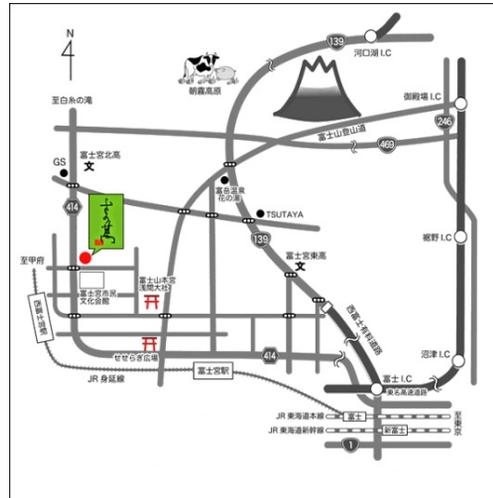
TEL 0544-26-3352

FAX 0544-26-3433

<http://www.sanoman.net/>

<当店へのアクセス>

- ・JR富士宮駅から1km
- ・東名富士I.Cから20分
- ・JR新富士駅から30分
- ・御殿場(R469経由)から40分
- ・河口湖から1時間



ドライエイジングビーフ商談会・資料請求 お申込みフォーム

社名・店名

ご担当者

連絡先ご住所

TEL

FAX

e-mail

FAX >>0544-26-3433

ご商談&見学・資料ご希望の方は、申込みフォームにご記入の上、ファックスにてご返信願います。

商談会希望

※毎月1回開催予定。

応募人数に応じて変更もあり

資料請求