

Call for Order Shopping

●お電話で(通話無料)
0800-200-7377

受付時間 AM9:00～PM5:00
定休日=水曜日、毎月第3木曜日

●FAX(回線無料) ※ご注文
承り書にて
0800-200-7388

別紙ご注文用紙に、内容をご記入の上、
上記FAX番号までお送りください。

●ネットショップ(SANOMAN ONLINE SHOP)
http://sanoman.jp

●メールで(E-mail)
gift@sanoman.net

送料

適正価格の商品をお届けするため
クール便1,000円(税別)、北海道、沖縄は1,750円(税別)
冷蔵便、冷凍便はそれぞれ別の梱包になります。
冷蔵品、冷凍品の同一梱包はご遠慮ください。

商品のお届け

クール便にてお届けします。
指定日、指定時間等ご希望を承りますが、当店の品は、手づくりのため在庫状況によりご希望到着日のご変更、ご注文商品の発送にお時間をいただく場合がございますのであらかじめご了承ください。

冷凍 冷凍便 **冷蔵** 冷蔵便

お支払い

※初めてさの萬をご利用されるお客様は前払いとなります。(代引指定を除く)
■クレジットカード決済(店頭受付とインターネットからのご注文のみ対応)
■ヤマト運輸代金引換(代引き手数料お客様ご負担)
■銀行振込(振込手数料はお客様ご負担)
■郵便局振込(振込手数料はさの萬負担※後払いのお客様に限る)にてお願いさせていただきます。
請求書はお荷物には同封せず、後日発送させていただきます。
なお、請求書到着後、1週間以内にお振込ください。

箱・風呂敷について

カタログ掲載商品は、すべて箱入りでのお届けとなります。
ただし、萬幻豚骨付き1本ハムは、段ボールでのお届けとなります。
※風呂敷付きは別途500円(税別)となります。
※風呂敷+木箱付きは別途1,000円(税別)となります。
(特選和牛静岡そだち熟成ローストビーフを除く)



SANOMAN
DRY AGING
MADE IN JAPAN



SANOMAN
DRY AGING
MADE IN JAPAN

ドライエイジングビーフ(DAB)について

このマークがさの萬ドライエイジングビーフとドライエイジングポークの証です。

「ラ・カーブ・ド・サノマン」、「カルネヤサノマンズ」お食事券

さの萬直営レストラン「ラ・カーブ・ド・サノマン」(富士宮市)、
「カルネヤサノマンズ」(東京・西麻布)で各々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～



1,000円～

「さの萬」商品券

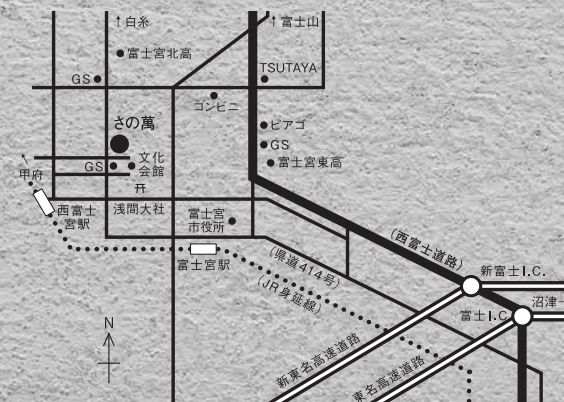
さの萬店舗でご利用いただけます。
ギフト・ご贈答品としてご利用ください。



1,000円～



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。

2018年6月発行 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。



SANOMAN 29 GIFT TIMES
Meat & Meet Gift Selection

不二
求心

お肉で結ぶ、
萬の縁。

手間ひまを惜しまない、
温もりのある手づくりです。

Excellent Dry Aging Beef

食べて、参加して、贈って、

味わうという新しいギフトのカタチ。

さの萬からの
新たなご提案
深化する
体験型
ギフト

見守る、学ぶ、体感する “あなたのための”熟成肉

取り寄せたドライエイジングビーフをご自宅やBBQ会場で、自分たちで焼いて家族や仲間と楽しむ。もちろん、それも素晴らしい体験です。

でも、そのドライエイジングビーフがどんな風に熟成されていて、どんな風に焼けば最高の状態になるのか、もっと知りたくはありませんか？さの萬も、もっと皆さんに知って欲しいのです。

「ドライエイジングの奥深さ、おいしさに触れ、もっとドライエイジングビーフのファンになってもらいたい！」そんな想いから、今回の企画は生まれました。

お届けする商品は、ドライエイジングビーフの中でも、特に人気の高いTポーンステーキ（ポーターハウス）、「北海道北十勝ファーム」で育てている日本国内に1%もない希少な短角和牛のサーロインステーキ、さらにこれも人気の高いドライエイジングビーフサーロインのカツレツのセットです。

NEW

40日の熟成後お届け

ラ・カープでの食事付

熟成庫見学&DAB教室

Dry Aging Beef

商品番号 22258 冷凍

SANOMAN DRY AGING

熟成庫見学とDAB教室&お食事付

熟成肉スペシャルセット

45,000円 ※1セットおひとり様の参加費を含みます。

国産Tポーン（ポーターハウス・650g）
北十勝ファーム短角和牛ドライエイジングビーフ（200g）、
国産牛ドライエイジングビーフカツレツ1枚（180g）
※お届けは8月10日～8月31日の期間中、ご希望日に
※ご同伴者様は1名につき、8,000円（税込）

イベント招待付

※この企画は商品が届くだけではありません。

- 体感イベント **7月29日①開催！**
- 会場／さの萬（富士宮市）詳細はご注文の方にお知らせいたします

それぞれのお肉は、さの萬特製熟成庫で40日の時をかけ、じっくり熟成させて、8月中旬以降のお届けを予定しています。その熟成の真っただ中、ちょうど熟成庫に芳しいナッツのような熟成香が漂い始める7月29日（日）。さの萬・佐野代表自らがみなさんを“あなたのために”熟成しているお肉をご案内、熟成の仕組みについてもご説明します。

見学後は、さの萬直営レストラン「ラ・カープ・ド・サノマン」にてドライエイジングビーフの焼き方教室を開催。焼き上げたお肉をご昼食として召し上がっていただきます。

ドライエイジングビーフステーキの焼き方やビフカツの調理法をしっかりと学んで帰ったら、あとはご指定の日に熟成が完了したお肉が届くのをお待ちいただき、あなたの大切な方々にシェフ直伝の焼き方でその腕をふるってあげてください。

焼きあげたステーキとともに、熟成庫や焼き方教室、食事会での経験もふまけていただければ、ゲストのみなさんのおいしい笑顔もさらに広がるのではないのでしょうか。



Excellent Dry Aging Beef

2つの熟成 違いを極める。

ドライエイジングと吊るし熟成

ドライエイジングビーフをはじめとする熟成肉は、一時のブームにとどまらず、食文化のひとつとして日本にも根付きました。しかし、ひと口に熟成肉といってもその熟成技術は様々。熟成させる方法、熟成させる肉の種類によって、旨みの変化にも違いがあることまでご存知の方はまだ少ないかもしれません。

さの萬では、創業から百有余年お肉を扱ってきた経験、そして熟成肉のバイオニアとして長年培ってきたドライエイジング技術をもとに、国産ホルスタイン、短角牛、黒毛和牛など、その肉質に合わせて最適な熟成方法を選んでいきます。そんなさの萬だからこそ、お届けできる食べくらべセットをご用意しました。

風、温度、湿度、微生物により熟成させる国産牛のドライエイジングビーフは、ナッツのような芳醇な熟成香と柔らかな質感が特長。短角牛は、旨みのもととなるアミノ酸が多く脂肪が少ない品種。中でも岩手・田村牧場で育てている短角牛は、枝肉の状態で吊るして熟成することで、柔らかく、旨み、甘み、ジューシーさが増します。

焼きあげるときの香り、口に含んだ時に広がる旨み、柔らかでジューシーな食感。それぞれの違いは、食べくらべるからこそ実感できるはず。熟成肉をもっと楽しみたい方、初めてだからこそ違いを知りたい方、どちらにもオススメしたいセットです。

NEW



Dry Aging Beef

商品番号 **22257** 冷凍 

熟成方法食べくらべ！
吊るし短角&DABサーロイン
12,000円

吊るし熟成短角和牛ロースステーキ1枚(200g)、
国産牛DABサーロインステーキ1枚(200g)

T A N
K A K U
B E E F



岩手・田村牧場の

短角和牛

牛本来の生き方を尊重し、できるだけストレスを感じさせない飼育方法にこだわって育てられる岩手・田村牧場の短角和牛。正式名称は「日本短角種」。国内の和牛流通において年間1%のシェアしかない希少性の高いブランド牛。脂肪分が少なく、うま味成分のグルタミン酸やイノシン酸がたっぷり含まれている良質の赤身肉が特長です。



ヒレとサーロインの両方が楽しめるTボーン。
王様と言われるポーターハウスをお届けします！

Dry Aging Beef

商品番号 **22255** 冷凍

Master Purveyors, Inc.
Specializing in Fresh Hanging Prime Beef
Always Thinking Out of the Box

 SANOMAN
DRY AGING
MADE IN JAPAN

ドライエイジング

Tボーンステーキ 15,000円
USAアンガスビーフ・Tボーン「ポーターハウス」(650g)



Dry Aging Beef

商品番号 **22211** 冷凍 

SANOMAN
DRY AGING
MADE IN JAPAN

ドライエイジングビーフ
欲張りセット

7,500円
国産牛サーロインステーキ1枚(200g)、
ビーフハンバーグ2個(300g)、箱入り



豚肉のイメージを覆すおいしさ！
旨みの濃さはプロの料理人も絶賛。

Dry Aging Pork

商品番号 **22253** 冷凍 

SANOMAN
DRY AGING
MADE IN JAPAN

ドライエイジング萬幻豚
肩ロースステーキ5枚セット
7,500円

萬幻豚肩ロースステーキ5枚(750g)、箱入り



Dry Aging Beef

商品番号 **22220** 冷凍 

SANOMAN
DRY AGING
MADE IN JAPAN

ドライエイジングビーフ
サーロインステーキ
10,000円

国産牛サーロインステーキ2枚(400g)、箱入り





Amezing Sanoman Beef



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
厚さにしました。

Sanoman Beef

商品番号 00027 冷凍 さの萬牛
さの萬牛 熟成
サーロインステーキ3枚
13,500円
さの萬牛サーロインステーキ
3枚(660g)、箱入り

Sanoman Beef

商品番号 00030 冷凍 さの萬牛
さの萬牛 熟成
サーロインステーキ2枚
9,000円
さの萬牛サーロインステーキ
2枚(440g)、箱入り



厚さのあるお肉なのに、
驚くほど柔らかく、
噛んだ瞬間、口中に
広がる肉汁に
きっと驚かれるはず。

Sanoman Beef

商品番号 00024 冷凍

さの萬牛

さの萬牛 熟成
厚切りミニステーキ
5,500円
さの萬牛厚切りミニステーキ
(350g)、箱入り



BRO



常識を変える、ワンランクアップの焼肉!



さの萬牛

Sanoman Beef

商品番号 00133 冷凍
さの萬牛 熟成
焼肉カルビ
5,500円
さの萬牛カルビ(350g)、箱入り



Dry Aging Beef Hamburg

熟成肉ならではの濃厚な旨みと、芳しい香りが
最大の魅力のドライエイジングビーフハンバー
グ。荒挽きの二度挽きだからお肉の食感が活か
され、芳醇な旨みと甘みを湛えた肉汁が噛みし
めるほどに口の中いっぱいに広がります。熟成肉
を知り尽くしたさの萬が自信をもってお届けする
他では味わえない唯一無二のおいしさです。

アウトドアでも大人気!

実は夏のバーベキューの
密かなブームなのが豪快に炙るハンバーグ。
肉汁たっぷりの本格派だから、もちろん
そのまま食べてもいいし、パンズとサンドしたり
串焼きにしたりとアウトドアの人気急上昇中です。



ドライエイジングビーフならではの
芳醇な香りと濃厚な旨みがギュッと凝縮!

Dry Aging Beef

商品番号 22230 冷凍  SANOMAN
MADE IN JAPAN
ドライエイジング
ビーフハンバーグ
4,500円
ドライエイジングビーフハンバーグ4個(600g)、箱入り

Margenton & Sanoman Beef

商品番号 00002 冷凍
萬幻豚・さの萬牛
ハンバーグセット
3,500円

萬幻豚

さの萬牛

萬幻豚ハンバーグ4個(各120g)、さの萬牛ハンバーグ
4個(各120g)、さの萬特製ハンバーグソース1本
(200ml)、箱入り

Margenton & Sanoman Beef

商品番号 00075 冷凍
萬幻豚&さの萬牛
お手軽ハンバーグ
3,500円

萬幻豚

さの萬牛

萬幻豚ハンバーグ3個(各110g)、ソース(各30g)、
さの萬牛ハンバーグ3個(各110g)、ソース(各28g)、
箱入り



夏の昼下がり
萬幻豚がある贅沢な時間



萬幻豚のおいしさをシャルキュトリで味わう

萬幻豚の甘く軽やかな脂、濃厚な肉のうまみを活かした新しいシャルキュトリが生まれました。

ふわふわの食感が特長のソーシッソン・ブラウンはボイルするだけ、チョリソーはカリッと香ばしく焼き上げて。

モモ肉ならではのしっかりした食感と香り豊かなジャンボンブラン、角肉入りでハムとソーセージの両方のおいしさを味わえるモルタンデラ、とろける脂身のおいしさが際立つベーコンは、袋から取り出すだけ。

どれも調理の手間もほとんどかからず、すぐに食卓に並べられる状態でのお届けです。

キリッと冷やしたシャンパンや白ワインとの相性抜群!休日のご自分へのご褒美時間や、昼下がりのミニパーティーにもオススメです。

商品番号 00123 冷蔵

Charcuterie Set

萬幻豚 特選シャルキュトリセット

4,000円

ソーシッソン・ブラウン2本(140g)、チョリソー2本(80g)、ジャンボンブラン(100g)、モルタンデラ(100g)、ベーコン(80g)

萬幻豚



Tokumori Set

商品番号 00040 冷蔵

萬幻豚

萬幻豚百年得盛セット 5,500円

レバーペースト(80g)、くるくるウインナー 1本(100g)、バジルウインナー(ロング)3本(120g)、荒挽きウインナー(ロング)3本(120g)、骨付きフランク2本(120g)、わさびウインナー 4本(72g)、チョリソー 4本(72g)、ボンレスハム(80g)、ショルダーベーコン(80g)、パストラミハム(80g)、種入りマスタート(フランス産90g)、種入り



Variety Set

商品番号 00053 冷蔵

萬幻豚

さの萬

さの萬バラエティセット 4,500円

熟成コンビーフ(100g)、フライッシュケーゼ(250g)、パストラミハム(80g)、ソーシッソニアライユ3本(200g)、荒挽きウインナー 4本(72g)、わさびウインナー 4本(72g)



Wiener Set

商品番号 00121 冷蔵

萬幻豚

萬幻豚 ハム・ベーコン・ウインナーセレクション 3,500円

ベーコン(80g)、バジルロング3本(120g)、荒挽きウインナー4本(72g)、わさびウインナー4本(72g)、骨付きフランク2本(120g)、ボンレスハム(80g)

頼朝公の
富士の巻狩りに由来。
地域の食文化を
継承する萬惣漬。



Misoduke

滋味秘伝 さの萬ギフトの真髄

鎌倉時代、征夷大將軍源頼朝は、智勇に優れた屈強の関東武者三万を率いて、富士の裾野で巻狩りを行いました。獲物の猪、鹿、熊等を持ち寄り、夜毎に盛大な酒宴が開かれたとも伝えられています。
富士山の裾野一帯に伝わる味噌による肉の保存方法をもとに、幾多の研鑽を重ね、創意工夫し考案した萬惣漬は、さの萬の創業以来初のギフト商品でした。

萬惣漬を生み出した当初の「肉屋だからこそ、本当においしい、本物の味をお客様に提供する義務がある」という想いが、いまもさの萬ギフトの原点です。

肉の味わいを引き立たせる秘伝の味噌に漬け込むことで、萬幻豚の赤身部分はより一層味わい深く、甘く軽やかな脂はさらにまろやかに進化します。

味噌漬



お肉に少し焼き目がつく程度の焼き加減がおいしさの目安。ジュジュッと味噌が焼けていく芳ばしい香りが食欲をそそります。ごはんやお弁当のおかずにはもちろん、お酒のおつまみとしてもオススメです。



萬幻豚

*Mangenton
Misoduke*

商品番号 00019 冷蔵

萬惣漬
萬幻豚味噌漬
6,300円

萬惣漬 萬幻豚味噌漬7枚(840g)、箱入り



萬幻豚

*Mangenton
Misoduke*

商品番号 00018 冷蔵

萬惣漬
萬幻豚味噌漬
4,500円

萬惣漬 萬幻豚味噌漬5枚(600g)、箱入り

萬幻豚

SPECIAL
MIX

富士宮焼きそば

FUJINOMIYA YAKISOBA

SALAD NOODLE

Mangenton

Shabushabu



さの萬だから、の新提案

B級グルメブームの先駆けとなった富士宮焼きそばは、「さの萬」ともゆかりが深い郷土の味。

だからこそ、もっと進化させられないだろうか…

さの萬からの新提案は、焼かない富士宮焼きそばです。

焼かずに茹でる富士宮焼きそばの麺は、驚きの新食感！サッと氷水で冷やした麺のモチモチの食感は、中華麺やパスタとも全く違います。そのモチモチ麺に合わせるのは、冷めてもお肉がしっとり柔らかな萬幻豚のバラしゃぶ！

特製のごまだれとの相性もバツグンです。

【作り方】

- ①焼きそばの麺を30秒～1分熱湯で湯がき、すぐに氷水で冷やす。
- ②しゃぶしゃぶ肉も色が変わる程度にサッと湯にくぐらせ、すぐに氷水にとる。
- ③よく水気を切った1と2、お好みの野菜を器に盛りつけ、ごまだれをかけて召し上がれ。



めんつゆやごまだれで、冷しゃぶつけ麺として



しゃぶしゃぶのペの麺にも

今夏の新提案！
萬幻豚が
富士宮焼きそばと
新しいコラボ。



*Salad Noodle &
Shabushabu*

NEW

商品番号 00015 冷蔵

萬幻豚

萬幻豚×富士宮焼きそばセット
3,500円

萬幻豚バラ肉(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)



富士宮焼きそばに欠かせない肉かすは、さの萬初代・萬蔵の知恵から生まれました。考案者「さの萬」ならではの富士宮焼きそばセットは、お肉はもちろん萬幻豚、肉かす、ラードも自家製です。



肉かすも萬幻豚！
さの萬ならではの富士宮焼きそば
Yakisoba Set

商品番号 00051 冷蔵

萬幻豚

富士宮焼きそばセット 3,400円

富士宮焼きそば5袋(各120g)、萬幻豚小間(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)、箱入り



ShabuShabu Mangenton 萬幻豚

甘く軽やかな脂が
最大の特長の萬幻豚。
そのおいしさはバラ肉の
しゃぶしゃぶで。
シンプルだからこそ、
おいしさの違いが
ハッキリ分かります。



萬幻豚

Mangenton ShabuShabu Set

商品番号 00004 冷蔵

萬幻豚 バラしゃぶしゃぶ詰合せ
7,500円

萬幻豚バラ肉(800g)、さの萬オリジナルごまだれ
2本(290ml)、ラー油1本(105g)、箱入り

商品番号 00003 冷蔵

萬幻豚 バラしゃぶしゃぶ詰合せ
3,980円

萬幻豚バラ肉(400g)、さの萬オリジナルごまだれ
1本(290ml)、ラー油1本(105g)、箱入り

おいしさはエサが作る～萬幻豚のハナシ～

萬幻豚が生まれるまでの試行錯誤を繰り返した数年間の経験から、私たちは豚肉を育てるための三大要素「系統・環境・エサ」の中で、最も重要なのは「エサ」だという結論に至りました。一般的な豚は、早く太らすためにとうもろこしをベースに大豆かすや菜種油かす等の油脂添加を行います。しかし、萬幻豚はさつまいもや大麦等の麦類を25%配合した、良質のデンプン質を多く含むエサを飼育状況に応じて内容を変更しながら与えています。

良質なデンプン質を多く含むエサが良質なオレイン酸(オリーブオイルなどに多い香り豊かな脂肪酸)たっぷりの軽やかな脂となり、肉質は焼くとふっくら、モチモチの食感となります。

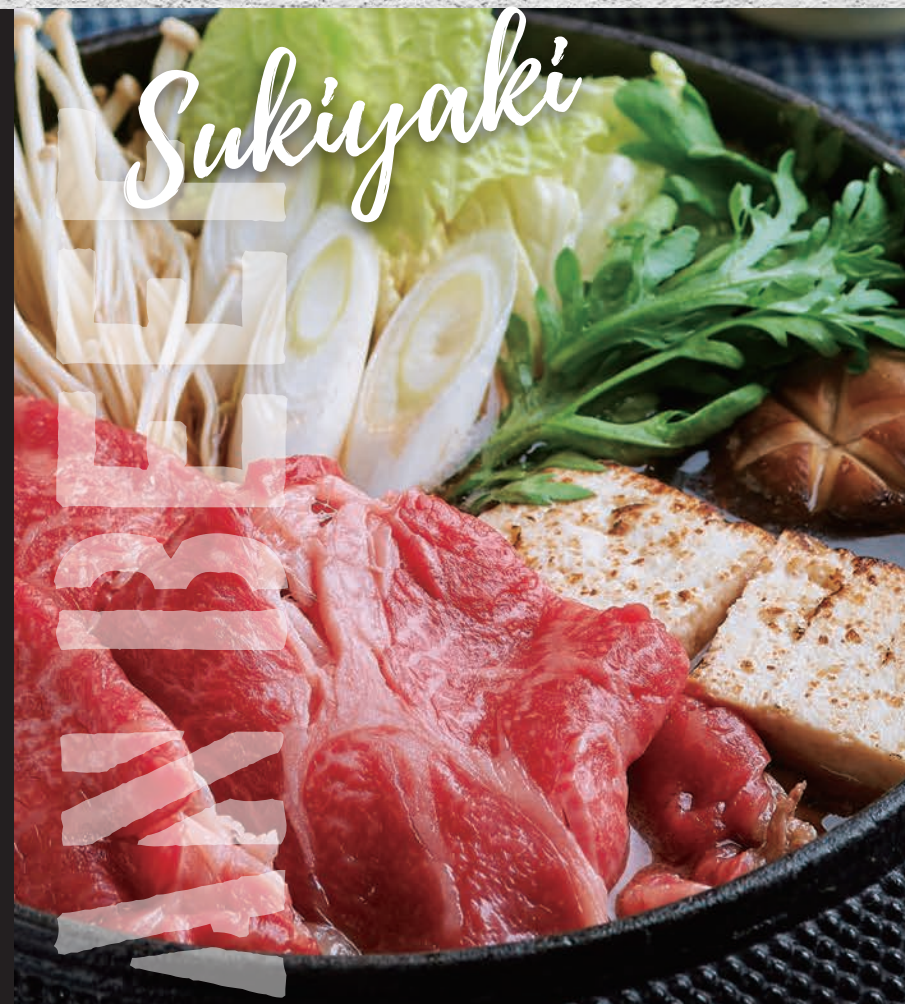
エサ代は一般的な養豚の約2倍かかります。しかし、このエサが萬幻豚のおいしさの源になるので妥協はできません。

“おいしさはエサが作る”という揺るぎないさの萬のモノヅクリ、豚育ての理念が「日本一おいしい」と自信をもってお届けできる萬幻豚を育てています。



さの萬が萬幻豚用にオリジナル配合で開発した飼料

「ああ、おいしい」としみじみ思えるような、
日本一の豚肉を作りたい。その想いから生まれたのが、
さの萬自慢の豚肉・萬幻豚です。



MONYUS



進化を続ける熟成さの萬牛

さの萬の牛肉は、ほどほどの霜降り。香り高くうまみのあるものを選び抜いています。

赤身のきめ細やかで濃淡のない深紅色はおいしさの証し。柔らかで艶のある脂肪は、肉の風味に欠かせない要素です。

経験から生まれた厳しい鑑識眼。その厳しい選定基準をクリアしたものだけが「さの萬牛」を名乗ります。

きめが細やかで霜降り加減もちょうどいい和牛を熟成させる技術は、ドライエイジングの手法とはまた別物です。

湿度、温度、風はもちろん、熟成にかかる時間も全く違いますが、その風味や味わいをより引き出すために、ドライエイジングビーフの開発で培った技術や知識、経験が活かされています。

ドライエイジングビーフ同様、進化する熟成さの萬牛。すき焼き、ステーキ、ローストビーフなど、好きなスタイルでそのおいしさをお楽しみください。

赤身と霜降りの極上の調和は
さの萬牛ならではの。
ベテラン職人による肉切りの技が、
肉本来の香りとうまみを
さらにひきたてます。



さの萬牛

Sanoman Beef Sukiyaki Set

商品番号 00059 冷凍

さの萬牛熟成ロースすき焼きセット
10,000円

さの萬牛ロースすきやき(580g)、
さの萬特製すき焼きのタレ(350g)



さの萬牛

Sanoman Beef Sukiyaki

商品番号 00058 冷凍

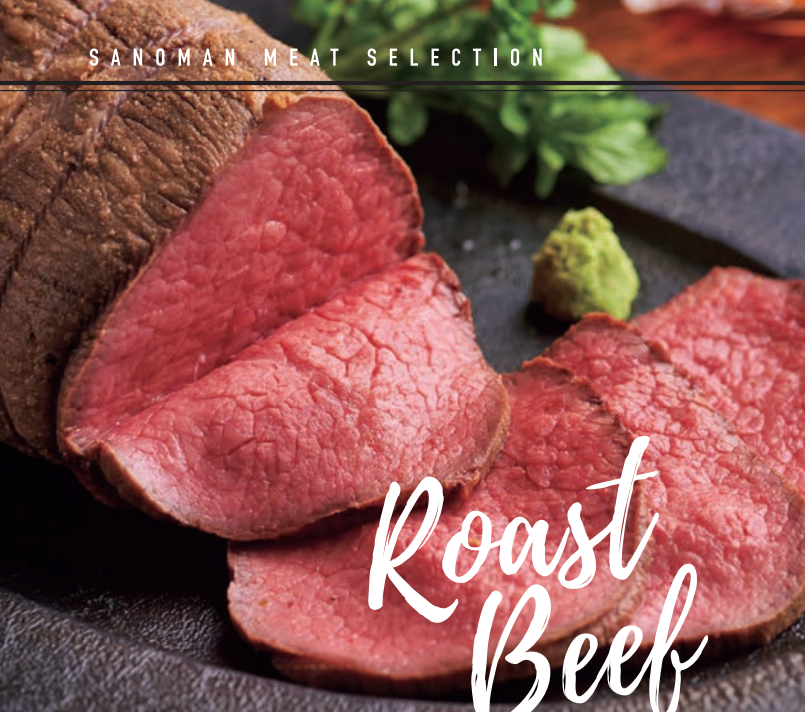
さの萬牛 熟成ロースすき焼き
8,000円

さの萬牛ロースすき焼き(500g)、箱入り

商品番号 00021 冷蔵

さの萬牛 熟成ロースすき焼き
5,500円

さの萬牛ロースすき焼き(350g)、箱入り



Roast Beef

ローストビーフ



「もう他のローストビーフは食べられない」お客様からそんな嬉しいお言葉をいただく肉屋自慢のローストビーフ。しっとり柔らかでお肉の旨みが凝縮されています。特製ソースと静岡産わさびでお召し上がりください。

Roast Beef

商品番号 00811 冷蔵

さの萬牛
熟成ローストビーフ(500g)
8,000円

さの萬牛ローストビーフモモ(500g)、生わさび(1本)、自家製ソース(60ml)、箱入り

商品番号 00011 冷蔵

さの萬牛
熟成ローストビーフ(300g)
5,500円

さの萬牛ローストビーフモモ(300g)、生わさび(1本)、自家製ソース(30ml)、箱入り



木箱、風呂敷付きをご希望の場合は、別途1,000円(税込)をいただきます。

How to Making Process



ローストビーフ6つのこだわり

- お肉の選定(さめてもおいしいお肉選び)
- 繊細な火入れ(低温でじっくり2時間)
- 深みを加える香味野菜(野菜の旨味も閉じ込め香り豊かに)
- オリジナルスパイス(塩を利かせて肉本来の味を引きだす)
- 特製ソース(独自に探究、赤ワインと醤油が味の決め手)
- 静岡産生わさび(相性抜群、肉の旨味をひきだすさの萬)

さの萬こだわりの静岡産生わさび。
生わさびならではの甘みと辛みが
肉の旨みをさらに引き出します。



静岡そだち。

静岡県で、数々のこだわりをもって育てられている和牛「静岡そだち」。絶妙なバランスの霜降りと赤身が特長で、肉質のすばらしさ、味の良さは高く評価されています。多くの料理人をも魅了する「特選和牛静岡そだち」を使用してローストビーフを作りました。

Roast Beef

商品番号 00013 冷蔵

特選和牛静岡そだち 熟成ローストビーフ
10,000円

静岡そだちローストビーフ(350g)、生わさび(1本)、自家製ソース(30ml)、木箱+風呂敷

根強い人気の萬幻豚の焼豚と
ギフト一番人気のローストビーフのセットです。
焼豚は秘伝のタレを手もみでじっくりしみ込ませ、
一本一本丁寧に焼き上げています。

Sanoman Beef Roast Beef & Yakibuta

商品番号 00213 冷蔵

萬幻豚

さの萬牛

さの萬牛 熟成ローストビーフ&萬幻豚焼豚
5,800円

さの萬牛ローストビーフモモ(200g)、萬幻豚焼豚(200g)、生わさび(1本)、自家製ソース(30ml)、箱入り

Pork Loin & Yakibuta



贈り手の想いも届ける
さの萬ギフトの真髄。

献上品

天然の岩塩を使い、たっぷり30日かけ
完成させる最上級の熟成ロースハム。
添加物を一切使わない秘伝のたれに漬け込んで
一本一本丁寧に焼き上げた焼豚。
時間と手間ひま、そして心を尽くした贈り物です。



萬幻豚

Pork Loin & Yakibuta

商品番号 00127 冷蔵

[献上品] 萬幻豚
熟成ロースハムと焼豚
5,500円

萬幻豚ロースハム(400g)、萬幻豚焼豚(250g)、箱入り



萬幻豚

Pork Loin

商品番号 00251 冷蔵

萬幻豚
熟成ロースハム
3,500円

萬幻豚ロースハム(400g)、箱入り

どっちの料理ショーでも
放映された人気の
焼豚とのセットです!

Meet and Meet
Mangenton Story

Nibuta

煮豚

萬幻豚のおいしさを最大限に活かした
豚肉料理の王道がついに誕生!



甘く軽やかな萬幻豚の
脂身のおいしさを最も堪能できる
バラ肉をブロックのまま、
特製醤油だれでじっくり煮込みました。
2センチほどの厚みに切って、
ごはんに乗せて丼に、辛子を添えて
酒の肴に、しっかり味がしみているから
お弁当のおかずにも最適です。

Mangenton Nibuta

商品番号 00268 冷蔵

萬幻豚

萬幻豚 煮豚セット
5,000円

萬幻豚 煮豚(350g)×2本