



手間ひまを惜しまない、ぬくもりのある手作りです。
 自然な美味しさを活かすため、添加物を使わない無添加製品と低添加製品です。
 私たちが食べたいと思えるものを、ひとつひとつ心を込めて作り上げます。



さの萬の商品券をギフト、ご贈答用等にご利用ください。

ご注文

インターネット、Eメール、お電話、FAXにてご注文いただけます。

SANOMAN ONLINE SHOP
<http://sanoman.jp>

Eメール
info@sanoman.net

フリーダイヤル
 0800-200-7377

電話受付：AM9:00～PM6:00
 毎週水曜日休、月1回木曜日休

フリーFAX
 0800-200-7388

別紙ご注文用紙に、ご注文内容をご記入の上、
 FAX番号まで送ってください。

送料

- ◎適正価格の商品をお届けするため
 フレッシュクール便 900円(税込)
 北海道・沖縄は 1,600円(税込)
- ◎冷蔵品・冷凍品はそれぞれの梱包になります。
- ◎品質維持のため冷蔵品・冷凍品の同梱は承れませんのでご了承ください。

商品のお届け

- ◎フレッシュクール便にて発送いたします。
- ◎指定日・指定時間等ご希望を承りますが、当店の品は手作りの為、在庫状況によりご到着日の変更、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、予めご了承ください。
- ◎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。
- ◎木箱/風呂敷包み対応・・・こちらの商品は、別途1,000円(税込)にて木箱、風呂敷付きも対応可能です。



お支払い

- ◎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)
- ◎ヤマト運輸代引き(代引き手数料はお客様ご負担)
- ◎銀行お振込(振込手数料はお客様ご負担)
- ◎郵便局お振込(振込手数料は初回ご注文のみお客様負担、2回目以降はさの萬負担)
- ◎請求書は同封せず、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。



このマークがさの萬ドライエイジングビーフの証です。

◎商品はすべて税込み価格です。

このカタログは2014年6月発行です。価格変更になる場合もございますのでご了承ください。



【お問い合わせ先】
 株式会社さの萬

〒418-0067 静岡県富士宮市14-19
 TEL 0544-26-3352 FAX 0544-26-3433
<http://www.sanoman.net>



SANOMAN
 Summer Gift
 2014

不二求心

富士山のふもとから
 この夏も「美味しい」の笑顔をお届けします。





その美味しさは、先駆者としての使命と
こだわり続ける製法から。
これぞ、さの萬ドライエイジングビーフ。



味わい

赤身の肉から出てくる肉汁は絶品。
肉そのもののジューシーさが口の中に広がります。
適度な日数をかけた熟成により生まれるのは、
健康感にあふれるジューシーさです。

香り

その香りは芳醇の極み。
「時の恩恵」「微生物」のはたらきにより実現します。
ふくよかな香りは口の中から。
そして飲み込んだ後、鼻にかえてくるのです。

食感

マイルドで、テンダーな食感。
噛み締めるほどに湧き出る深い旨みは、
適度な熟成により実現します。
「肉を噛む」という楽しさそのものが楽しめます。

SDA 株式会社

ドライエイジングビーフをご自宅で。

ご家庭でも美味しいドライエイジングビーフのステーキを。
試行錯誤を繰り返しホットプレートにたどり着きました。
ポイントはアルミホイルで包んでからの二度焼き。
十分ほど寝かせることで肉汁を逃しません。

【準備するもの】
ホットプレート、アルミホイル、塩（できれば岩塩）
ドライエイジングビーフステーキ
（常温に戻してからさらに30分置いておく）



ホットプレートは250度に設定。
十分にプレート表面が熱くなったところで、
脂身の面から焼いていく。
（肉から脂が出るので油はひかなくて大丈夫。）



脂の面が焦げ茶色にカリッと焼けたら、
反対の面も。
側面を十分に焼いたら、両面も同じように
焼き色がつくまで焼き上げる。



二重にしたアルミホイルに包んで、
約10分置いておく。



岩塩を両面に多めにふる。



もう一度ホットプレートで、
各面1分ほど焼く
肉汁で肉の表面が膨らんでいたら
上手に焼けた証し。



食べやすい大きさに切り分ける。



さあ、
召し上がれ！！

熟成肉ならではのナッツ香が食欲をそそります



ドライエイジングビーフ/サーロインステーキ

商品番号 22220 噛みしめるほどにあふれだす肉汁と、濃厚なナッツ香。
食べ応えある250gのロースステーキが2枚。
BBQのメインイベントにドライエイジングビーフはいかが？
ドライエイジングサーロイン(250g)2枚、箱入り
冷凍便

¥9,000



ドライエイジングビーフ/サーロイン&モモ食べくらべセット

商品番号 22228 赤身肉ならではの味わい深さを堪能できるモモ肉と、
脂の美味しさも味わえるサーロインのセット。
ドライエイジングビーフの奥深さが味わえる食べくらべセットです。
ドライエイジングサーロイン(250g)1枚、ドライエイジングモモ(150g)2枚、箱入り
冷凍便

¥8,000



ドライエイジングビーフ/モモ

商品番号 22229 赤身肉のヘルシーな美味しさを味わえるモモ肉がたっぷり3枚。
驚くほどに軽やかでサッパリといただけます。
噛みしめるほどに湧き出る深い旨みを存分にご賞味ください。
ドライエイジングモモ(150g)3枚、箱入り
冷凍便

¥6,000



弊社代表佐野佳治が30数年前、NYで出会ったドライエイジングビーフ。その後20年の時を経て再び出会った赤身肉の肉汁の健康的な美味しさを、日本にも広めたいとの想いから、自社に熟成庫を設置。何度も本場NYに足を運び、独自に研鑽を積み熟成技術を確立しました。
「牛肉に付加価値を与え、新たな牛食文化を創造した」ことをご評価いただき、外食アワード2013年食材事業者部門を受賞いたしました。



ドライエイジングビーフハンバーグ

商品番号 22230 ¥4,800

今夏、ドライエイジングビーフのハンバーグが新登場。その芳しさ、あふれだす濃厚な旨みたっぷりの肉汁。肉の食感も楽しめるドライエイジングならではのハンバーグです。

ドライエイジングハンバーグ(150g)4個、箱入り
冷凍便



ドライエイジングビーフモモ&ハンバーグセット

商品番号 22231 ¥6,000

モモ肉のステーキとハンバーグをセットに。どちらも楽しめる贅沢なセットです。時の恩恵をたっぷり味わってください。

ドライエイジングハンバーグ(150g)2個、ドライエイジングモモ(150g)2枚、箱入り
冷凍便



さの萬は、日本ドライエイジングビーフ普及協会(JDBP/Japan Dryaging Beef Promotion Board)の認定第1号を取得いたしました。JDBPは、新しい日本の牛食文化の創造に向けドライエイジングの熟成及び調理技術への正しい認識を普及しその研究と交流活動に務めています。
<http://www.dryaging.jp/>

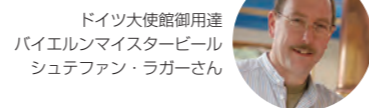
◎商品はすべて税込み価格です。



バイエルンマイスタービールセット

夏はやっぱりコレ!!

多くのファンを持つドイツ大使館御用達のビールと、そのビールにピッタリのさの萬のウィンナー・ハムをセットでお届け。「安心で安全で美味しいものをお客様にお届けしたい」と考える両社の想いが詰まっています。



ドイツ大使館御用達
バイエルンマイスタービール
シュテファン・ラガーさん

ステファン・ラガー × さの萬 ビール&ウィンナーセット



商品番号 00111 ¥5,000

ビール(エーデルワイス・プリンス各1本)、パストラミハム80g、ショルダーベーコン80g、くるくるウィンナー100g、骨付きフランク2本(120g)、チョリソーウィンナー4本(80g)、わさびウィンナー4本(80g)、荒挽きウィンナーロング3本(120g)、バジルウィンナーロング3本(120g)、種入りマスタード(90g、フランス産)、箱入り

冷蔵便



商品番号 00112 ¥4,000

ビール(エーデルワイス・プリンス各1本)、パストラミハム80g、ショルダーベーコン80g、くるくるウィンナー100g、骨付きフランク2本(120g)、荒挽きウィンナー4本(80g)、わさびウィンナー4本(80g)、種入りマスタード(90g、フランス産)、箱入り

冷蔵便

ご自宅で本格的な味を!



富士宮焼きそばの美味しさ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。萬幻豚はもちろん、肉かす、ラードも自家製です。

富士宮焼きそばセット

商品番号 00051 ¥3,200

富士宮焼きそば 120g×5、萬幻豚 150g、肉かす 60g、ラード 130g、太陽のソース 300ml、カットキャベツ 500g、削り節粉 15g、5食分、箱入り

冷蔵便



萬幻豚

贈り物にもご自宅用にも、 冷蔵庫の優等生

プリプリ食感のウィンナーたっぷりのセット、お料理の幅が広がるハムやベーコンも含んだセット、どちらも「冷蔵庫にあると便利!」と人気です。



萬幻豚ナチュラルウィンナー詰合せ

商品番号 00039 ¥3,600

骨付きフランク2本(120g)、荒挽きウィンナー4本(80g)、荒挽きウィンナー(ロング)3本(120g)、にんにくウィンナー4本(80g)、わさびウィンナー4本(80g)、種入りマスタード(フランス産 90g)、箱入り

冷蔵便



萬幻豚ハム・ベーコン・ウィンナー詰合せ

商品番号 00012 ¥3,600

ボンレスハム80g、パストラミハム80g、ショルダーベーコン80g、荒挽きウィンナー4本(80g)、バジルウィンナー4本(80g)、箱入り

冷蔵便

登場以来、大人気のギフト!

お客様からご指名 No.1 のベテラン店員・明美ちゃんがお店で人気の萬幻豚商品を選びました。「私たちも欲しいよね」とスタッフにも評判です。



明美ちゃんセレクト 萬幻豚百年得盛りセット

商品番号 00040 ¥5,200

レバーペースト100g、くるくるウィンナー1本(100g)、バジルウィンナーロング3本(120g)、荒挽きウィンナーロング3本(120g)、骨付きフランク2本(120g)、わさびウィンナー4本(80g)、チョリソー4本(80g)、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、種入りマスタード90g(フランス産)、箱入り

冷蔵便



さの萬セレクション

商品番号 00052 ¥4,800

肉まん2個、ちまき2個、レトルトハンバーグ(牛1個、豚1個)、ベーコン80g、荒挽きウィンナー4本(80g)、わさびウィンナー4本(80g)、焼売(8個)

冷凍便



萬幻豚



萬幻豚



萬幻豚

手間ひまを惜しまない 極上の旨み

天然の岩塩を使用し三十日間かけ熟成させる最上級のロースハム。添加物を一切使わない秘伝のたれに漬け揉みこんで一本一本焼きあげた炭火焼豚。どちらも「献上」の名にふさわしい贈り物。贈る方の大切な想いをこめてお届けします。

並べるだけで Let's パーティー!!

2種類のパテや生ハムに、萬幻豚を使ったパストラミハム、レバーペースト、リエット、ウィンナーのオードブルセット。



オードブルセット

商品番号 00100 ¥5,200

生ハム(80g)、パテ・ド・カンパーニュ(80g)、鴨とチェリーのパテ(80g)、リエット(100g)、レバーペースト(100g)、パストラミハム(80g)、荒挽きウィンナー4本(80g)、バジルウィンナー4本(80g)、箱入り

冷凍便



[献上品] 萬幻豚ロースハムと炭火焼豚

商品番号 00127 ¥5,200

ロースハム400g、炭火焼豚250g、箱入り

木箱/風呂敷包み対応 冷蔵便

滋味秘伝

鎌倉時代、源頼朝が行った富士の巻狩りに由来する萬惣漬は、さの萬初のギフト商品。秘伝の味噌に漬けこんだ萬幻豚は、一層旨みが深くなり、脂身はさらにまろやかに進化します。

萬惣漬萬幻豚味噌漬

商品番号 00019 ¥5,200 100g×7枚

商品番号 00018 ¥3,600 100g×5枚

箱入り

冷蔵便

◎商品はすべて税込み価格です。



肉屋自慢のローストビーフ



さの萬牛熟成ローストビーフ

商品番号 00811 ¥8,500 550g

商品番号 00011 ¥5,500 350g

ローストビーフ(モモ)、生わさび1本、自家製ソース付、箱入り

木箱/風呂敷包み対応 冷蔵便

さの萬ギフト不動の一番人気!

肉の旨みが凝縮したジューシーなローストビーフ。その美味しさにはワケがあります。



肉の選定
適度に脂が乗り赤身の美味しさも味わえるさの萬牛を選び、冷たい状態で美味しいローストビーフに仕上げます。



繊細な火入れ
赤身の美味しさを引き出すには火加減が重要。低温でじっくり焼き上げることによって仕上がります。



深みを加える香味野菜
セロリ、生姜、ニンニク等香味野菜の旨みがほど良く肉に沁み、香り豊かなローストビーフが生まれます。



こだわりの塩とハーブ
天然岩塩にローズマリーなどのハーブ、胡椒等をあわせた特製ハーブソルト。強めの塩が肉本来の味を引き出します。



特製ソース
風味豊かなソースがお肉の旨みをさらに引き立てます。「富士高砂酒造」さんの醤油と赤ワイン、酒、砂糖から作るオリジナルです。



静岡産わさび
静岡産のわさびと醤油風味のソースは相性抜群。おろしたての生わさびならではの辛さと甘みがお肉の旨みを引き出します。



肉汁あふれるごちそうハンバーグ



萬幻豚レトルトハンバーグ&さの萬牛レトルトハンバーグ

商品番号 00075

¥3,500

湯煎するだけで本格的なハンバーグの出来上がり。手軽さが嬉しいとご好評いただいています。人気を二分する萬幻豚とさの萬牛、それぞれおススメのソース付きでのお届けです。萬幻豚レトルトハンバーグ3個、さの萬牛レトルトハンバーグ3個 冷蔵便



萬幻豚ハンバーグセット

商品番号 00064 ¥3,500

萬幻豚ハンバーグ8個、さの萬特製ハンバーグソース、箱入り 冷蔵便



さの萬牛ハンバーグセット

商品番号 00074 ¥3,500

さの萬牛ハンバーグ8個、さの萬特製ハンバーグソース、箱入り 冷蔵便



萬幻豚・さの萬牛ハンバーグセット

商品番号 00002 ¥3,500

萬幻豚ハンバーグ4個、さの萬牛ハンバーグ4個、さの萬特製ハンバーグソース、箱入り 冷蔵便

「日本一美味しい豚肉を」みなさまにさの萬百年の夢の実現、萬幻豚

エサにこだわり、自家配合飼料の研究、開発に時間をかけました。一般的に行われる油脂添加を一切行わず、旨みの元になる麦やさつまいもを25%含ませてでんぷん質たっぷりのエサにすることで、うまみたっぷりの豚肉になります。豚肉の美味しさの決め手である「脂」はジューシーで軽やかな甘みがあり、赤身はきめ細やかでコク深い旨みがある極上の肉質に仕上がりました。



萬幻豚バラしゃぶしゃぶ詰合せ

商品番号 00003 ¥3,600

萬幻豚バラ450g、さの萬オリジナルごまだれ、ラー油、箱入り 冷蔵便



萬幻豚食べくらべ焼き肉セット

商品番号 00034 ¥4,200

バラ肉150g、モモ肉150g、肩ロース150g、箱入り 冷蔵便



萬幻豚



厳しい選定眼と職人の技 経験と技術でひきだす時の恩恵、それがさの萬の熟成肉

熟成に欠かせない「温度・湿度・風・微生物」を活かし、枝肉をじっくり30日熟成。美味しさ指数「遊離アミノ酸」が2倍以上になった熟成肉は、噛むほどに赤身肉からあふれ出すジューシーな肉汁と霜降りの甘み、熟成肉ならではの香りもお楽しみいただけます。



さの萬牛 熟成焼肉カルビ

商品番号 00133 ¥5,500

400g、箱入り 冷蔵便



さの萬牛 熟成吟醸ロースすき焼き

商品番号 00058 ¥8,500 700g

商品番号 00021 ¥5,500 400g

箱入り 冷蔵便



さの萬牛 熟成吟醸サーロインステーキ

商品番号 00030 ¥8,000 170g×3枚

商品番号 00024 ¥5,500 170g×2枚

箱入り 冷蔵便

◎商品はすべて税込み価格です。