SANOMAN WINTER GIFT SELECTION

Sanomans
29 GIFT TIMES

創業大正三年 肉匠 さの萬

2016

やっぱり、お肉の虜。

お肉づくりにも手間ひま。
創業百年の「さの萬」から
今年もとっておきのギフトで
"おいしい"の笑顔を
お届けいたします。

不二求心

手間ひまを
惜しまない、
温もりのある
手づくりです。

【第一条】究極のおいしさ
おいしさの追求におわりはありません。
牧場から食卓までの
すべてのつながりを見つめながら
安全・安心で肉本来の「おいしさ」を
さらに深く追い求め続けます。

【第二条】食文化を織りなす
肉匠としての食材、調理、楽しみ方の提案と共に
生産者と消費者の双方がより楽しい
食べ「ゴト」を創造し、おいしい食文化偉人をつくります。

【第三条】ご縁を大切に
ご縁により生産者に学び、
ご縁により仲間が集い、
ご縁によりお客様に励まされ、
毎日勉強、毎日感謝の日々です。
一期一会、肉道百年。ありがとう。

食は命を継ぐこと…
とても大切で幸せな仕事をいただいています。

創業大正三年 肉匠 さの萬

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/

2016年10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。

T-BORNと TOMAHAWK

野趣の中にも繊細な味が同居する
ワイルドマイルドな肉との出会い。

旨い肉に国境はない。

そこに旨い肉がある、と耳にしたら
世界中どこでも、この舌で確かめに行く。
“究極”を追い求める男の物語。

NY

ナッツの香りを思わせる芳しい熟成香、噛み応えがありつつも柔らかで肉の弾力もあり、噛むほどに口中に広がる肉汁と肉本来の旨み…ドライエイジングビーフのおいしさは、いまや日本でも多くのファンを魅了しています。

さの萬代表・佐野佳治とドライエイジングビーフの最初の出会いは、1980年代前半のニューヨークに遡ります。それから25年の時を経た、2006年の春の**再会は衝撃的**でした。赤身肉の肉汁のあまりのおいしさに、すぐには言葉も出なかった衝撃を今もはっきりと覚えています。

「この、肉本来の赤身肉のジューシーさと、健康感にあふれるおいしさが日本でも求められる時代が絶対に来る。」

この時からさの萬のドライエイジングビーフへの**探求**が始まりました。ニューヨークの肉屋を何軒もまわり、一から教えを請う日々。ドライエイジングに必要なのは温度、湿度、強い風だということは分かったものの、うまくはいかず失敗の連続でした。光が見えないまま訪れた何度目かのニューヨークで、訪れた肉屋の貯蔵庫に入った時に気が付いたのはその香りでした。**日本の**醤油蔵や味噌蔵、酒蔵でも感じる独特の香り、これこそが**熟成**に必要だったのです。

その後もドライエイジングビーフの大きな特徴である熟成香を醸し出す微生物を特定するため、日本の研究機関はもちろん、**本場ニューヨーク**にも何度も足を運びました。

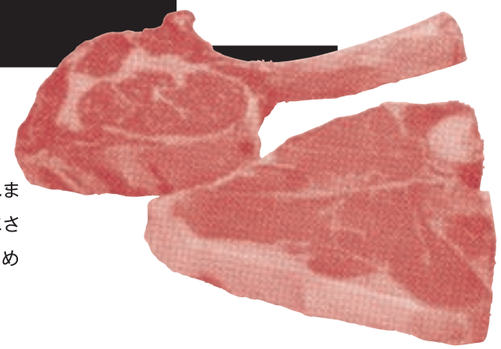
ドライエイジングビーフの熟成のメカニズムは、強い**風と湿度**が肉本来の水分活性を促し、中心部に向けてタンパク質、ミネラルを凝縮し、微生物の働きから生まれる酵素がタンパク質を分解、うま味アミノ酸を劇的に増やし、柔らかでジューシーな質感と芳醇な香りがもたらされます。衝撃の再会から2年半の月日が流れた2008年、ついにさの萬の特製熟成庫からニューヨークと**同じ香り**が漂い始めました。

熟成肉普及の先駆者としての使命と覚悟。

2013年、ドライエイジングビーフの研究や普及に先駆的に取り組んだこと等を評価いただき、さの萬は「外食アワード2013」を受賞しました。あれから3年、ドライエイジングビーフに代表される熟成肉は、多くのメディアに取り上げられ、熟成肉を取り扱う飲食店も驚くほどに増えました。

しかし一方では、残念ながら眉をひそめたくなるような紛い物も世の中に流通し、「こんなものか」と消費者に思わせてしまうようなニセモノもあるのが現状です。本物の熟成肉には「こんなお肉食べたことがない!」と食べた人間を感激させる力があるのです。

熟成肉づくりには熟成肉のメカニズムに関する確かな知識と設備、そして経験が不可欠です。さの萬は正しい知識と熟成技術の普及のため、これからも本物のおいしさを発信していきます。



熟成肉は
温度、湿度、
送風、微生物が
キーワード。

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

熟成肉のさらなる深化を。

本場ニューヨークスタイルの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。さらにさの萬では、日本の風土や食文化にあわせた独自の熟成技術を確立し、NYメソッドからさの萬メソッドと呼べるものへと深化させてきました。

その一つのステップとして、全米No.1のドライエイジングビーフ作りの老舗であり、ブライアントクーパー、ピータールーガー、クラブ21等、ニューヨークの名だたる名店に肉を卸す「マスター・パーベイヤーズ」社との業務提携が実現しました。さの萬の熟成技術力の高さとこれまで培ってきた信頼関係の深さが全米No.1の老舗に選ばれたのです。提携前、マスター・パーベイヤーズ社のマーク氏が富士宮の特製熟成庫を訪れました。熟成庫内を満たす芳しい熟成香と熟成過程の肉の状態に「エクセレント！」とひと言。熟成に関してはさの萬に一任すると太鼓判を押してくれました。

いま、さの萬の特製熟成庫では、国産牛と並んでマスター・パーベイヤーズ社が選び抜いたアンガスビーフが時の恩恵を受けながら、その旨みを凝縮させ重厚かつ芳醇な香りを放っています。

熟成肉のパイオニア、
さの萬だからこそできる、
究極の熟成肉食べくらべセットを
ご用意しました。
磨きをかけた技が引き出す
それぞれの熟成の妙味を
存分にご堪能ください。

商品番号22250 ￥30,000 冷凍 COOL

熟成肉・極みの食べくらべセット

USAアンガスビーフ・Tボーン「ポーターハウス」(650g)
国産牛サーロインステーキ1枚(200g)
寝かし熟成黒毛和牛サーロインステーキ1枚(180g)
吊るし熟成短角牛サーロインステーキ1枚(180g)、箱入り

限定100セット

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8%をいただきます。

旨い肉に
理屈はいらない。

DRY AGING BEEF

T-BORN STEAK

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！

商品番号22255 ￥15,000 冷凍 COOL

ドライエイジング Tボーンボーンステーキ

USAアンガスビーフ・Tボーン「ポーターハウス」(650g)

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

BEEF SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8%をいただきます。

旨い肉に
飾りはいらない。

DRY AGING BEEF

TOMAHAWK STEAK

ネイティブアメリカンの斧「トマホーク」を
連想させることからこの名前がつきました。

商品番号22254 ￥15,000 冷凍 COOL

ドライエイジング トマホークステーキ

USAアンガスビーフ・トマホーク(650g)

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

BEEF SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN

サーロインステーキとハンバーグのセットに、水分が多く難しいと言われてきた豚肉（萬幻豚）のドライエイジングをプラス。先駆者さの萬ならではの熟成肉食べくらべセットです。

商品番号22251 ￥15,000 冷凍 COOL

ドライエイジング牛肉豚肉食べくらべ！あれこれ3種セット

国産牛サーロインステーキ2枚（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（300g）、箱入り

ドライエイジングビーフを味わいたいなら、まずはこのセットから。一度食べたら肉汁のジューシーさとお肉の柔らかさ、濃厚な香りが忘れられなくなります。

商品番号22220 ￥10,000 冷凍 COOL

ドライエイジングビーフ サーロインステーキ

国産牛サーロインステーキ2枚（400g）、箱入り

脂身と赤身とのバランスを楽しめるサーロイン、赤身肉の美味しさを堪能できるモモ肉。ドライエイジングビーフならではの醍醐味を存分に味わいたいなら、このセット。

商品番号22228 ￥9,000 冷凍 COOL

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

国産牛サーロインステーキ1枚（200g）、
国産牛モモ2枚（300g）、箱入り

ドライエイジングビーフをお手軽に食べられるセットをご用意いたしました。お子さまからご高齢の方まで、安心のメニューでお肉を楽しんでいただけます。

商品番号22234 ￥7,300 冷凍 COOL

ドライエイジングビーフ お気軽セット

国産牛サーロインサイコロステーキ2袋（300g）、
ビーフハンバーグ2個（300g）箱入り

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8％をいただきます。

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8%をいただきます。

PORK MANGENTON SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN

PORK MANGENTON SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN

豚肉も熟成肉の時代へ。

新たな食文化として日本に根付き始めた熟成肉をブームでは終わらせず、さらに新しく、さらに深化した熟成肉を作りだしていくこと。それがパイオニアとしてのさの萬の使命だと考えています。そんな私たちが自信を持って新たに世に送り出すもの、それがエサにこだわって育てる日本一の豚肉＝萬幻豚のドライエイジングです。

萬幻豚は「豚本来のおいしさを消費者に届けたい」との想いから誕生しました。生産性や効率が重視され、肉の味や品質は二の次にされてきた豚肉の名誉復権を目指し、飼料にこだわり、自家配合のエサで通常より長い飼育期間で育て、生産過程から出荷にいたるまで厳しい選別作業を課しています。その特徴は良質なえさが作り出す甘く軽やかな脂身、旨みの濃い赤身です。

この萬幻豚に、培ってきたドライエイジング技術を応用することは、ドライエイジングビーフ作りに携わり始めた頃からの念願でした。しかし、豚肉は水分量が多いこともあり牛肉以上にドライエイジングが難しい食材でした。

「もう豚肉ではない。この旨みの濃さは仔牛以上です。」とプロの料理人も絶賛。

トライアンドエラーを繰り返す日々を経て、ついに「これは！」と思えるものが完成しました。

特製熟成庫を満たす熟成香は、牛肉のものとはまた異なり、軽やかで華やかでフルーティーなものです。絶妙な歯ごたえ、噛むほどにあふれだす肉汁と旨味、鼻に抜けていく芳ばしい香りも特徴的です。軽やかな脂身は、口の中でパチッと弾け、甘みと芳醇な香りがぶわっと広がります。萬幻豚自体、旨みが濃い豚肉ですが、その旨みは一層濃密で深いものとなっています。多くのプロの料理人の皆様からも「一度食べたら忘れられない味」とそのおいしさを認められています。

おいしさのふり幅の大きさは、成分分析調査でも裏打ちされました。うま味を表すアミノ酸の総数が約50倍に増えるという驚きの数値が出たのです。ドライエイジングという手間をかけることで、萬幻豚本来のポテンシャルの高さがさらに惹きだされた結果です。

商品番号22253 ¥7,500 冷凍 COOL

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（750g）、箱入り

PORK MANGENTON SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN

進化を続ける
肉屋のローストビーフ。

さの萬牛 ローストビーフ

ローストビーフは前菜として食べられる機会が多いもの。そこで、さの萬では冷たい状態で食べておいしいローストビーフを目指しました。そのために必要なのは、和牛の霜降り肉のしつこさではなく、サッパリとした食べ口が特長の交雑種の内モモ肉。適度に脂が乗り、赤身肉の美味しさが味わえるさの萬牛をローストビーフ用に選り分けます。その牛がどんな環境で、どんなエサを食べ、どんな生産者さんの愛情を受けて育っているかは重要なポイント。全国の畜産農家さんを訪ね、自分たちの目で確かめる、その手間は惜しみません。

ローストビーフはさの萬のギフトの中でも不動の一番人気です。驚くほどにしっとりとジューシーで、噛むほどに肉の旨みが口中に広がるそのおいしさは、前菜はもちろん、ごはんに乗せてローストビーフ丼にもおすすめです。長い長い挑戦と試行錯誤を繰り返し誕生した肉屋自慢のローストビーフをぜひお召し上がりください。

おいしさのヒミツ

●お肉の選定
適度に脂が乗り赤身の美味しさも味わえる、牛肉選びから。和牛霜降り肉のしつこさでなく、冷めた状態でも美味しいローストビーフを目指しています。

●繊細な火入れ
赤身肉の美味しさを引き出すには火加減が重要。低温でじっくり約2時間。時間をかけて焼き上げることで、しっとりと仕上がります。

●深みを加える香味野菜
美味しさを引き出すのに欠かせないセロリ、生姜、ニンニク等の香味野菜。旨みがほどよく肉に沁み、香り豊かなローストビーフが出来上がります。

●オリジナルスパイス
天然岩塩にローズマリーなどのハーブ、コショウ等をあわせた特製ハーブソルト。塩を少し強めに利かせることで、肉本来の味を引き出します。

●特製ソース
お肉を噛んだ時、風味豊かなソースが旨みを引き立てます。「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。

●静岡産の生わさび
静岡産の生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、お肉本来の甘みを引き出します。

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8%をいただきます。

さの萬牛

しっとりと柔らかでお肉の旨みが凝縮された肉屋自慢のローストビーフ。「もう、このローストビーフしか食べられない」そんな嬉しいお言葉をいただいています。特製醤油ソースと静岡産わさびでお召し上がりください。

商品番号00811 ¥8,000 冷蔵 CHILLED

さの萬牛 熟成ローストビーフ
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(30ml)、箱入り

商品番号00011 ¥5,500 冷蔵 CHILLED

さの萬牛 熟成ローストビーフ
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

風呂敷付きをご希望の場合は、
別途500円(税別)をいただきます。

生わさびで肉の旨みを引き出す。

これぞ、さの萬流のこだわり。

根強い人気の焼豚とギフト一番人気のローストビーフのセット。焼豚は秘伝のタレを手揉みでじっくりしみ込ませ、一本一本丁寧に炭火で焼き上げています。

商品番号00213 ¥5,800 冷蔵 CHILLED

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

風呂敷付きをご希望の場合は、
別途500円(税別)をいただきます。

ロースハム・焼豚［献上品］

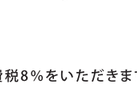
天然の岩塩を使い、たっぷり30日かけ
完成させる最上級の熟成ロースハム。
添加物を一切使わない秘伝のたれに漬け込んで
一本一本丁寧に焼き上げた焼豚。
時間と手間ひま、そして心を尽くした贈り物です。

商品番号00127 ￥5,500 冷蔵 CHILLED

［献上品］萬幻豚
熟成ロースハムと焼豚

萬幻豚ロースハム（400g）、
萬幻豚焼豚（250g）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。



秘伝・萬惣漬

お肉に少し焼き目がつく程度の焼き加減が美味しさの目安。
ジュジュジュッと味噌が焼けていく香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はもちろん、お酒のおつまみとしてもオススメです。

商品番号00019
￥5,200

萬惣漬 萬幻豚味噌漬

萬惣漬 萬幻豚味噌漬
7枚（700g）、箱入り 冷蔵 CHILLED

商品番号00018
￥3,800

萬惣漬 萬幻豚味噌漬

萬惣漬 萬幻豚味噌漬
5枚（500g）、箱入り 冷蔵 CHILLED

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8%をいただきます。

さの萬牛
すき焼き

さの萬牛ならでは！
赤身と霜降りの極上の調和。肉を見る厳しい
選定眼とベテラン職人の肉切りの技。
一家団欒の食卓にすき焼きは欠かせませんね。

商品番号00058 ￥8,500 冷凍 COOL

さの萬牛 熟成ロースすき焼き
さの萬牛ロースすき焼き(580g)、箱入り

商品番号00021 ￥5,500 冷凍 COOL

さの萬牛 熟成ロースすき焼き
さの萬牛ロースすき焼き(350g)、箱入り

萬幻豚
しゃぶしゃぶ

コクがあるのにさっぱり軽やか。
オレイン酸が豊富で軽やかに甘く香り高い萬幻豚。
中でもバラ肉はその脂身の美味しさを
堪能できると人気です。

商品番号00003 ￥3,980 冷蔵 CHILLED

萬幻豚 バラしゃぶしゃぶ詰合せ
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

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8%をいただきます。

さの萬牛 熟成サーロインステーキ

これぞステーキという存在感。赤身のお肉からあふれ出す肉汁のジューシーさと、口の中でとろける柔らかさ。これが「牛肉本来の美味しさなのか！」とご実感いただけるはずです。

商品番号00027 ￥10,000

さの萬牛 熟成サーロインステーキ3枚
さの萬牛サーロインステーキ
3枚(510g)、箱入り 冷凍 COOL

商品番号00030 ￥7,000

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(340g)、箱入り 冷凍 COOL

さの萬牛 ミニステーキ

商品番号00024 ￥5,500 冷凍 COOL

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
(350g)、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。

さの萬牛 焼肉カルビ

商品番号00133 ￥5,500 冷凍 COOL

さの萬牛 熟成 焼肉カルビ
さの萬牛カルビ(350g)、箱入り

ワンランク上の焼肉をご家庭でお手軽に。冬でも楽しい焼肉パーティーに極上のカルビは欠かせません。

思わず笑顔になる肉屋のハンバーグ

口の中いっぱいに広がる芳醇なのに軽やかなお肉の旨みに、食べた方みなさんが笑顔になります。「また食べたい！」とリピーターさんが続出する肉屋自慢のハンバーグです。さの萬牛や萬幻豚のお肉本来のおいしさを楽しんでいただきたいその一心で作っています。フライパンにあふれ出る肉汁は捨てずにソースにお使いください。

商品番号00002 ￥3,500

萬幻豚・さの萬牛 ハンバーグセット 冷凍 COOL
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

商品番号00075 ￥3,500

萬幻豚・さの萬牛 お手軽ハンバーグ 冷凍 COOL
萬幻豚ハンバーグ3個(各110g)、
ソース3袋(各30g)、さの萬牛ハンバーグ
3個(各110g)、ソース3袋(各28g)、箱入り

SANOMAN SELECTION
CASUAL
Let's Party

お店で人気の萬幻豚商品
バラエティ豊かなおいしさを。

さの萬のハム・ウィンナーは加水・増量を一切行いません。だからその食感はまるでお肉そのもの。萬幻豚のおいしさを凝縮したほとばしる肉汁をお楽しみください。贈り物だけでなくご自宅用としても人気です。

商品番号00040 ¥5,500 冷蔵 CHILLED

萬幻豚百年得盛セット

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)、種入りマスタード(フランス産90g)、箱入り

凝縮された旨み
本物のハム・ウィンナーを。

商品番号00121 ¥3,500 冷蔵 CHILLED

萬幻豚 ハム・ベーコン・ウィンナーセレクション

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

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8%をいただきます。

SANOMAN SELECTION
CASUAL
Let's Party

お気に入りのワインと一緒に
カジュアルディナー。

カリッと表面を焼き上げたフライッシュケーゼは、お酒のおつまみにはもちろん、ごはんのお供にもおすすめです。コンビーフやウィンナー、パストラミハム等、年末年始のおもてなしに華を添える品をバラエティ豊かに選びました。

商品番号00053 ¥4,500 冷蔵 CHILLED

さの萬バラエティセット

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)、ソーイッソンアライユ3本(200g)、荒挽きウィンナー 4本(72g)、わさびウィンナー 4本(72g)

富士宮焼きそばに欠かせない肉かすは「さの萬」生まれ。

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。考案者「さの萬」ならではの富士宮焼きそばセットですから、萬幻豚はもちろん、肉かす、ラードも自家製です。

商品番号00051 ¥3,400 冷蔵 CHILLED

富士宮焼きそばセット

富士宮焼きそば5袋(各120g)、萬幻豚(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

肉の味が違う！ ジューシーな豚まんと角煮まん。

脂が自慢の萬幻豚の角煮は、お口の中で脂身もお肉もほろりととろけます。半発酵のモチモチとした皮にジューシーな煮汁がしみているのがたまらないと好評です。肉汁までもおいしい豚まんとの食べくらべも楽しいセットです。

商品番号00056 ¥3,400 冷凍 COOL

萬幻豚 豚まん&角煮まんセット

豚まん3個(各120g)、角煮まん3個(各100g)、箱入り

Catering Party

クリスマスや年末年始に
趣向を凝らしたホームパーティーは
いかがですか？

極みの食事会

わたしたち二人が あなたのお宅に お伺いします！

カルネヤサノマンズ高山いさ巳シェフ（左）と
さの萬3代目佐野佳治（右）

肉の匠・佐野佳治と高山いさ巳シェフが
アナタのご自宅にやってきます。
熟成肉についてのレクチャーのあとは、
食事会のお楽しみ付き！

商品番号60001　¥300,000

［出張］熟成肉・極みの食事会（5人前）

①佐野佳治によるお肉のセミナー
②高山いさ巳シェフによる熟成肉の焼き方講座
③料理内容／カルネヤサノマンズ特製ケータリングプレート、熟成肉の炊き込みごはん、ステーキ等（5名様コース）
④日程：お申し込みの際に、ご希望をご相談ください。

ご自宅に伺います

要予約
※5名様以上の場合は、金額・内容等相談に応じます。

（東京23区内限定）

2015年1月東京西麻布にオープンした「カルネヤサノマンズ」。

連日、多くの肉好きのお客様で賑わうその店は、熟成肉に魅せられ、日本における先駆者といわれるさの萬・佐野佳治が「本当においしいお肉を食べていただけるステーキハウスを作りたい」と長年抱いていた夢の結実。その夢の実現に欠かせなかったパートナーが高山いさ巳シェフ。「DABを焼かせたら日本一」と佐野が全幅の信頼を寄せる若き料理人です。

百年続く富士宮の老舗肉屋の長男と浅草の人気焼肉店の次男坊。年齢も育った場所も違う二人ですが、肉にかける熱い情熱と深い愛情が共通点。骨付きの熟成肉の塊を目の前にしたときのキラキラした表情は、まるでお気に入りのおもちゃを手にした少年のようです。

しかし、勉強も兼ね他店にも足を運ぶ機会も多い二人は、昨今の熟成肉ブームの中、「これ、熟成肉か？ただの腐りかけの肉じゃないか？本物のおいしさをちゃんと伝えたい！」その思いが強くなってきています。そこで、今回の企画が持ち上がりました。「お店で待っているだけじゃなく、自分たちが直接お客様のもとに出かけよう」と。

そう！肉を愛してやまない肉の匠二人があなたのお宅にお伺いします！

佐野からは熟成肉の正しい知識や最新のお肉情報をレクチャー。高山シェフはご自宅にあるごく一般的な調理道具を使って、ドライエイジングビーフの焼き方を実践します。

勉強会のあとは楽しい食事会。熟成肉でしか感じられない香り、旨みを存分に楽しめるメニューをご用意します。

ご自宅という最高にリラックスできる空間で、本物の熟成肉、本物のドライエイジングビーフに触れてください。

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8％をいただきます。

あふれる熟成香！ご家庭のテーブルがカルネヤサノマンズに。

SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN

40日熟成の国産牛のサーロインをじっくり焼き上げたローストビーフ。熟成肉のハンバーグとラザニアもひと皿に盛り付ければ、クリスマスや年末年始のパーティーが盛り上がること確実です。

商品番号60002 ¥10,000 冷凍 COOL

カルネヤサノマンズ・ギフト❶
［熟成肉ローストビーフ+ラザニア+ハンバーグシチューセット］

ドライエイジングローストビーフ（180g）、ラザニア（300g）、ドライエイジングビーフハンバーグシチュー（130g）×2

SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN

お店でも人気のドライエイジングハンバーグとラザニアのセットです。温めるだけでカルネヤサノマンズの味を楽しめます。ドライエイジングならではの熟成香も封じ込めました。

商品番号60004 ¥6,000 冷凍 COOL

カルネヤサノマンズ・ギフト❸
［ラザニア+ハンバーグシチューセット］

ラザニア（300g）、ドライエイジングビーフハンバーグシチュー（130g）

SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN

食べた人を魅了するカルネヤサノマンズのドライエイジングビーフのカツレツ。焼き色がつくまで焼き上げるだけの簡単調理でお店の味をご家庭で楽しめます。

商品番号60003 ¥10,000 冷凍 COOL

カルネヤサノマンズ・ギフト❷
［ビフカツセット］

ビーフカツ（180g）×2枚

SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN

ドライエイジングビーフステーキ用の肉から作る贅沢なパテ。お肉の旨さをひきたてるバンズも高山シェフが吟味しています。お好みでレタスやトマト、チーズを挟んで召し上がれ。

商品番号60005 ¥4,200 冷凍 COOL

カルネヤサノマンズ・ギフト❹
［特選!ハンバーガーセット］

ドライエイジングビーフハンバーガーパテ（150g）×2
バンズ×2

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8％をいただきます。

RESTAURANT

La Cave

ラカーブ　SANOMAN

究極のオードブルをチョイス！

2016年6月、本当においしいお肉を心からご堪能いただく空間として「ラ・カーブ・ド・サノマン」が誕生しました。レストランオープンを記念したこのセットには、店主自ら吟味したワインとお店で人気のオードブルを集めました。オリーブの木でできたカッティングボード付きなのでパーティーシーンにおすすめです。

商品番号00036　**￥18,500**　冷蔵 CHILLED

ラカーブ・ド・サノマン パーティーセット

ワイン（750ml）、レバーペースト（80g）、骨付きフランク２本（120g）、ソーシッソンアライユ3本（200g）、フライッシュケーゼ（250ｇ）、白カビサラミ（80g）、熟成コンビーフ（100ｇ）、プロシュート（80g）、ベーコン（80ｇ）、種入り マスタード（フランス産90g）、カッティングボード（オリーブ製）
※ワインの銘柄は変更になる場合もあります。また数に限りがあります。

※表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税8％をいただきます。

Stadt Schinken

シュタットシンケン

シュタットシンケンとの共同企画で誕生！

「シュタットシンケン」は、全国にも多くのファンを持つ手作りハム・ソーセージのお店。本場ドイツの国際コンテストで金賞を受賞する高い技術力、素材を見る目の確かさ、製品へむける愛情の深さに共感し、萬幻豚を使ったシャルキュトリを作っていただきました。さの萬代表・佐野佳治も惚れ込んだ本物のおいしさをぜひご堪能ください。

商品番号00122　**￥3,900**　冷蔵 CHILLED

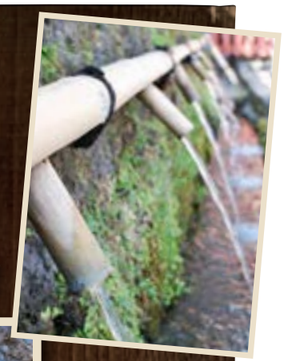
シュタットシンケン×さの萬 特選シャルキュトリセット

白カビサラミ（80g）、フランクフルト2本（160g）、コッパ［肩ロースの生ハム（50g）］、テリーヌドカンパーニュ（100g）

Welcome to Fujinomiya

肉匠・佐野佳治自らがご案内

食の都!富士山麓の食材めぐりと さの萬直営レストラン 「ラ・カーブ・ド・サノマン」での食事会



わたくし、佐野佳治がご案内いたします。

3/26(日)

おひとり様(税込)
￥15,000

限定
20名様

[集合時間・場所]
午前9時15分JR新富士駅北口、または午前10時さの萬(富士宮市)
※集合時間等詳細は、お申込み後応相談

[ご案内コース]
さの萬、幻のくぬぎ鱒、バイエルンマイスタービール、
高砂酒造、いでぼくなど、富士山の恵みから生まれる
富士宮の豊かな食材と生産者さんのもとをさの萬・
佐野代表自らがご案内します。
(訪問先は変更する場合もあります)

RESTAURANT
La Cave
SANOMAN

さの萬直営レストラン〔ラ・カーブ・ド・サノマン〕

※そのほか詳細は、お申込み後応相談とさせていただきます。

「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〜

「牛を見るな、人を見ろ」初代萬蔵から引き継いだ教えを守り百有余年。お肉をきっかけに多くの出会いがあり、そこからまたたくさんのご縁に恵まれ、“人”に支えられて私たち『さの萬』はここまで歩んでまいりました。「おいしくて安心安全なものをお客様にお届けしたい」とつなげてきた創業の想いをこれからも忘れずに、日本一の富士山の麓から「おいしい」の笑顔をお届けしてまいります。

「さの萬」三代目　佐野佳治

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)
info@sanoman.net

送料

適正価格の商品をお届けするため
クール便900円(税別)
北海道、沖縄は1,650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 COOL 冷凍便　冷蔵 CHILLED 冷蔵便

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)
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。

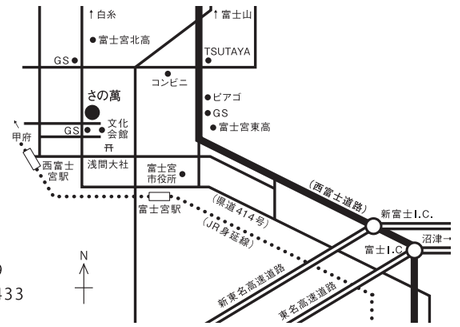
箱・風呂敷について

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。※風呂敷付きは別途500円(税別)となります。

※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。

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。

BEEF SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN
PORK MANGENTON SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN



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
E-mail　info@sanoman.net