

【ご商談会】ご案内

さの萬ドライエイジング・その全容をご紹介します

「さの萬」とドライエイジングビーフとの出会いは1979年。

その後、本格的技術導入に取り組み始めたのが2007年。

あしかけ6年に及ぶ挑戦が実を結び、願った「赤身の健康感溢れる、ジューシーで香り豊かなおいしさ」を新しい牛食文化の魅力としてお届けすることが叶うこととなりました。

お取扱いに向け、「さの萬ドライエイジング」をご理解頂くとともに、ご試食を通じ交流を深めさせていただく機会を設けさせていただきました。開始日時および開催場所は以下のとおりです。ご参加のご検討をいただければ幸いです。

熟成を知る



「ドライエイジングビーフとは？」その基本知識を。魅力の「香り」「マイルドでテンダーな味わい」「赤身のお肉からの肉汁」それはどこから実現するのか、その秘密の一端をご紹介します。

扱いを知る



「歩留りは？」「保管の仕方は？」その取扱いについてご紹介します。

焼きを知る



「料理法、それはステーキだけなのか？」それだけではない、その楽しみ、味わいの一端をご紹介します。

味を知る



「味わいの魅力は？」その香り、噛みしめてやさしい味わい、赤身のほんのお肉のジューシーさ、それこそが健康感溢れる「さの萬ドライエイジング」の求める味わい、ご賞味頂きます。

[富士宮開催]

■開催日：4月17日(月)

受付：12:30 開会：13:00

会場：富士宮「さの萬」ラ・カーブ

〒418-0067 静岡県富士宮市宮町14-19 電話 / 0544-26-3352

* 特に「熟成庫」をもご案内致します。

お問い合わせ先：株式会社さの萬

〒418-0067 静岡県富士宮市宮町14-19 電話 0544-26-3352 FAX 0544-26-3433

【ご商談会】 参加申込書

本申込書に必要事項をご記入の上、FAX、もしくは郵送にてお申込みください。

* メールでお申込みの場合は、本申込書と同様の項目を記載の上お申込みください。

FAX 0544-26-3433

メールアドレス info@sanoman.net

郵送宛先 〒418-0067 静岡県富士宮市宮町 14-19

| |
|-----------------------------------------|
| ●社名・店名 |
| ●お名前 |
| ●お役職 |
| |
| ●ご連絡先/住所 〒 |
| |
| 電話番号 () |
| FAX 番号 () |
| 携帯電話番号 () |
| メールアドレス |
| |
| ●ご同伴者の有無・人数 有 (名様) 無 |
| |
| ●ご希望参加日 <input type="checkbox"/> 月 日() |

※お申込み受付後、ご参加へのご案内を個別にお知らせ申し上げます。

(商談会はお取引を前提とされる方に限らせていただきます。情報収集のみの方はお断りさせていただきますことでもあり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 静岡県富士宮市宮町 14-19 電話 0544-26-3352 FAX 0544-26-3433