

不二求心

MEAT MEET! SANOMAN GIFT SELECTION

ふたつと無いものを求め続け、
贈り物に仕立てました。



「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。

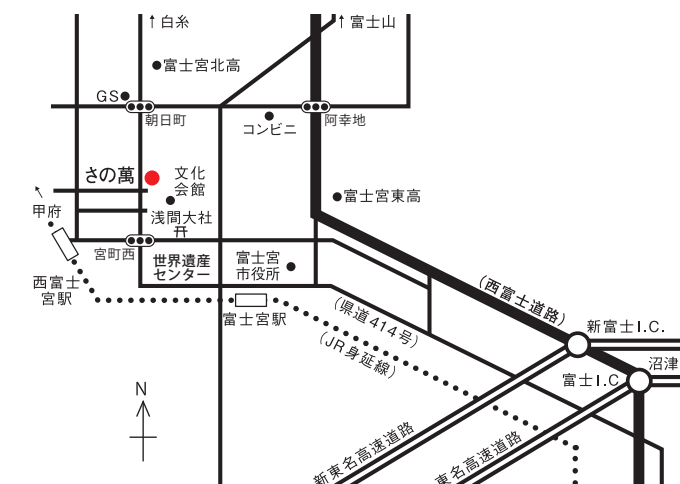


1,000円～



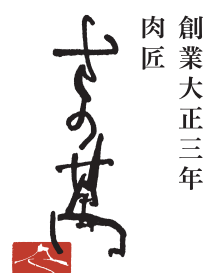
創業大正三年
肉匠

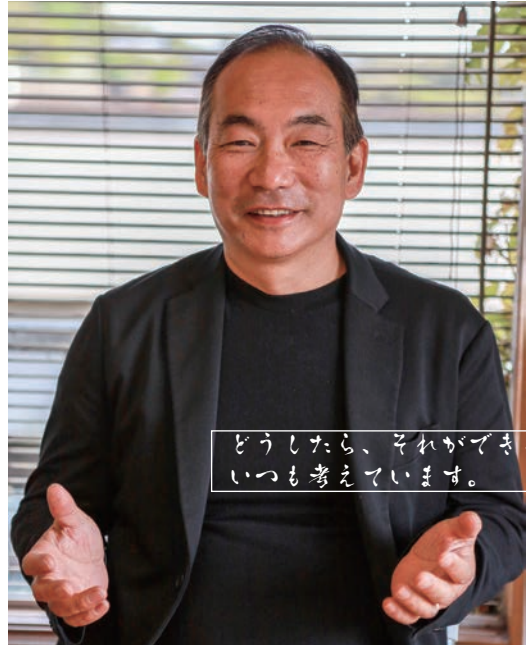
株式会社さの萬
〒418-0067 静岡県富士宮市宮町 14-19
TEL 0544-26-3352 FAX 0544-26-3433
<https://sanoman.jp>



カタログ有効期限：2021年10月31日

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。





どうしたら、それができるか
いつも考えています。

臼井 欽一 氏

株式会社臼井農産 代表取締役、株式会社うすいファーム代表取締役会長。自ら飼料配合の資格を持つ。萬幻豚の飼育のキーパーソン。自社でもあつぎ豚を開発。神奈川食肉センター 理事も務める。



臼井農産・うすいファーム

神奈川県厚木市

■スタッフ：農業大学の卒業者も多く、研究熱心。豚への愛情が深いのも特徴。若手が活躍中の生き生きとした農場。

■直売所：加工所を設け、鮮度の良い肉を提供。惣菜類も充実し、豚肉にこだわりを持つ地元にもファンが多数。

■地域貢献：神奈川地域への貢献活動にも熱心。鎌倉に打ち上げられる大量の海藻を活用した「鎌倉海藻ポーク」の飼育を担当。そのブランド化の一翼を担っている。

良い餌と、良い環境で、200 日以上

さの萬指定の「餌」の材料を調達する過程から 餌を調合するライセンスを所有している稀有な農場

通常の養豚場では、配合飼料を仕入れて飼育するのに対し、臼井農産では、萬幻豚用の餌の材料を仕入れるところから始まります。飼料の配合には国家資格が必要で、その資格を有しているのも飼育レベルの高さの根拠となっています。

萬幻豚の餌は主に、茨木産「さつまいもの粉」、「麦」、魚粉の中でも最も高価でキロ何万円もする「ホワイトフィッシュミール」。一般的な豚では、とうもろこしや大豆ミール、魚粉も飼料用ではないものが与えられていますが、萬幻豚では餌への一切の妥協はありません。

去年などはさつまいもが不作で入手に困ったほど（笑）。良質なさつまいもの粉が、萬幻豚特有の脂の甘みに繋がります。餌の指定が厳しいのも、萬幻豚の細やかな飼育条件のひとつです。

理想的な農場の場所と出荷

屠場までの近さが臼井農産の利点でもあります。神奈川食肉センターまで車で 10 分という地の利を活かし、豚にとって良い状態での屠畜を心がけています。豚の精神的な安定が味にも影響すると言われているので、前日までに出荷して、豚を安静にすることを心がけています。

厚木という土地

厚木市養豚の歴史

食用の豚は、明治時代開国の際、横浜に降り立った外国人とともに渡来したという資料が残っています。横浜近隣の厚木がその供給の場として、養豚業が栄えるようになったと言われています。そのため、県の主要施設や、産学連携の場なども多数存在し、今も養豚のメッカとして集積しています。

さらなるチャレンジ

遠くない未来に、お披露目できる新たな豚を飼育中

さの萬 × 臼井農産では、ハンガリーの国宝と呼ばれる豚「マンガリッツァ」の血を受け継ぐ豚を開発中。その毛むくじゃらの豚は、香り高い脂と鮮やかな肉色が特徴。一日も早く皆様に味わってもらえるよう準備中ですので、ぜひ楽しみにしていただければと思います。



萬幻豚

SANOMAN

萬幻豚、検証。

Japan ● Bland

さの萬 × 臼井農産

妥協しない肉匠

目利き指定の養豚家

妥協せず、育まれる萬幻豚

さっぱりとした脂、コクある赤身の生まれる理由

豚にとって大切なのは、「血統」「環境」「餌」。その中でも最も大切なのは「餌」であると、臼井社長は断言します。

さの萬のオリジナル豚、萬幻豚の血統は LWD 種。それを、養豚のメッカ厚木市で 200 日以上、長期飼育。臼井農産は、最適な飼育環境はもちろん、指定餌の調達・調合から手掛けることができ、さらには理想的な立地条件をもつ、さの萬が選んだ国内最高峰クラスの養豚場です。

餌へのこだわり

成長の過程によって、餌を変えるのは養豚の基本。特に萬幻豚では、仕上げる餌にこだわって与えています。脂を乗せたいためタンパク質を抑え、炭水化物・ミネラル。繊維を多めに摂らせるよう、心がけています。

近年では、リキッド方式というスープ状の餌もはやっていますが、萬幻豚では、内臓を作るために一切与えていません。全て自家配合の餌です。

母乳

人工乳
体づくり

成長期

成長期
内臓・骨格

仕上げ
調整



すぐやる。必ずやる。できるまでやる。



佐野 佳治

株式会社さの萬代表。さの萬の創業 100 年を記念し念願の夢となる萬幻豚を開発・販売。妥協しない飼育環境を求め、臼井社長と出会う。熟成肉ドライエイジングビーフの国内第一人者としての実績も持つ。



30 日熟成ロースハムは
岩塩と時間が完成させます。

厳選した天然岩塩をまぶして作るロースハム。加水・増量を行わない本物志向の製法で作られています。献上品の名にふさわしい最上級の味わいです。



[献上品] 萬幻豚熟成ロースハム

- 萬幻豚ロースハム (350g)
- 賞味期限 14 日

5,000 円 (税込 5,400 円)

商品番号 00251 冷蔵 箱 木箱



煮豚と焼豚
部位と製法の違いを楽しめます。

いずれも萬幻豚を使用して、肩ロースを焼豚に、バラ肉を煮豚に調理しました。その部位と製法から成る美味しさの違いを、たっぷりご堪能ください。



萬幻豚煮豚 & 焼豚セット

- 萬幻豚煮豚 (350g)、萬幻豚焼豚 (250g)
- 賞味期限 14 日

5,500 円 (税込 5,940 円)

商品番号 00268 冷蔵 箱



さの萬は
贈るこころを届けます

献上品
ロースハム・焼豚



[献上品] 萬幻豚熟成ロースハムと焼豚

- 萬幻豚ロースハム (350g)、萬幻豚焼豚 (250g)
- 賞味期限 14 日

8,000 円 (税込 8,640 円)

商品番号 00127 冷蔵 箱 木箱

萬幻豚
SANOMAN



最高の素材を、
最高の製法で造り続けて。

地域に根ざす肉匠として、贈り物を担う役目を長年果たしております。特別な日のおめでとの言葉や、ありがとうの気持ち。先人の知恵や地域の文化を伝え、つなげていく。その営みの中で生まれた商品が献上品です。いつまでも、変わらず、新たな気持ちで、皆様のこころを包みます。



さの萬厳選！ 人気のシャルキュトリセット

- 厚切りベーコン (50g×2 枚)、ボンレスハム (72g)、さの萬牛熟成コンビーフ (80g)、荒挽きウィンナー 4 本 (64g)、わさびウィンナー 4 本 (64g)
- 賞味期限 14 日

4,000 円 (税込 4,320 円)

商品番号 00124 冷蔵 冷蔵 冷蔵 箱

萬幻豚ハム・ベーコン・ウィンナー セレクション

- ベーコン (72g)、バジルウィンナーロング (108g)、荒挽きウィンナー 4 本 (64g)、わさびウィンナー 4 本 (64g)、骨付きフランク 2 本 (108g)、ボンレスハム (72g)
- 賞味期限 14 日

3,800 円 (税込 4,104 円)

商品番号 00121 冷蔵 冷蔵 冷蔵 箱

横浜手づくりハムの銘店 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)
- 賞味期限 14 日

4,500 円 (税込 4,860 円)

商品番号 00122 冷蔵 冷蔵 冷蔵 箱

さの萬バラエティセット

- さの萬牛熟成コンビーフ (80g)・フライッシュケーゼ (250g)・パストラミハム (72g)・ソーシッソナライユ 2 本 (140g)・ベーコン (72g)・荒挽きウィンナー 4 本 (64g)、わさびウィンナー 4 本 (64g)
- 賞味期限 14 日

5,000 円 (税込 5,400 円)

商品番号 00053 冷蔵 冷蔵 冷蔵 箱

萬幻豚百年得盛りセット

- レバーペースト (64g)、くるくるウィンナー 1 本 (90g)、バジルウィンナー (ロング) 3 本 (108g)、荒挽きウィンナー (ロング) 3 本 (108g)、骨付きフランク 2 本 (108g)、わさびウィンナー 4 本 (64g)、チョリソー 4 本 (64g)、ボンレスハム (72g)、ショルダーベーコン (72g)、パストラミハム (72g)、種入りマスタード (フランス産 90g)
- 賞味期限 14 日

6,000 円 (税込 6,480 円)

商品番号 00040 冷蔵 冷蔵 冷蔵 箱



シャルキュトリ バラエティセット

- フライッシュケーゼ (250g)・パストラミハム (72g)・ソーシッソナライユ 2 本 (140g) レバーペースト (64g)・白カビサラミ (80g)・3 年熟成生ハム (80g)・さの萬牛熟成コンビーフ (80g)
- 賞味期限 14 日

7,000 円 (税込 7,560 円)

商品番号 00184 冷蔵 冷蔵 冷蔵 箱



シャルキュトリ

CHARCUTERIE

加水せず引き出す
素材本来の味。



さの萬伝統の味。

源頼朝が富士の巻狩りを楽しんだ伝説が多く残る富士宮市。その頼朝が好んだ肉の味噌漬けを贈り物に仕立てました。
萬幻豚の美味しさとともに、地元のストーリーをも味わえる奥深い逸品です。



原点回帰！さの萬牛萬惣漬

- 萬惣漬 さの萬牛味噌漬 6枚（国産・600g）
- 賞味期限 20日

10,000 円（税込 10,800 円）

商品番号 00016 冷蔵 箱



萬惣漬 萬幻豚味噌漬

- 萬惣漬 萬幻豚味噌漬 8枚（960g）
- 賞味期限 20日

8,000 円（税込 8,640 円）

商品番号 00019 冷蔵 箱

萬惣漬 萬幻豚味噌漬

- 萬惣漬 萬幻豚味噌漬 5枚（600g）
- 賞味期限 20日

5,000 円（税込 5,400 円）

商品番号 00018 冷蔵 箱



Syabusyabubu 豚しゃぶ

萬幻豚本来の味をしゃぶしゃぶで。

豚の味わいの決めては、餌、環境、血統です。その全てを整えたのが萬幻豚。特に、さつまいもを中心とした餌にこだわっているから、脂身のさわやかさ、コクが違います。風味の良さが際立つ「バラしゃぶしゃぶ」で、存分に味わってください。



萬幻豚バラしゃぶしゃぶ詰合せ (800g)

- 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）
- 賞味期限 4日

8,000 円（税込 8,640 円）

商品番号 00004 冷蔵 箱

萬幻豚バラしゃぶしゃぶ詰合せ (400g)

- 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）
- 賞味期限 4日

4,800 円（税込 5,184 円）

商品番号 00003 冷蔵 箱



富士山麓熟成肉 ドライエイジングビーフ スペシャルセット

- CAB アンガスビーフ・T ボーン「ポーターハウス」(アメリカ産・600g)、
国産牛サーロインステーキ 1 枚 (国産・200g)、北十勝ファーム産
短角和牛サーロインステーキ 1 枚 (国産・250g)
- 賞味期限 180 日

35,000 円 (税込 37,800 円)

商品番号 **22259** 冷凍  **DA** 箱



富士山麓熟成肉 ドライエイジングビーフ T ボーンステーキ

- CAB アンガスビーフ・T ボーン (アメリカ産・600g)
- 賞味期限 180 日

18,000円 (税込 19,440 円)

商品番号 **22255** 冷凍  **DA** 箱



富士山麓熟成肉 ドライエイジングビーフ L ボーンステーキ

- CAB アンガスビーフ・L ボーン (アメリカ産・600g)
- 賞味期限 180 日

8,000 円 (税込 8,640 円)

商品番号 **22235** 冷凍  **DA** 箱



DAB

Sanoman

Dry Aging Beef



富士山麓熟成肉 ドライエイジングビーフ 骨付き 4 種ステーキセット (ポーターハウス・T ボーン・L ボーン・トマホーク)

- CAB アンガスビーフ・ポーターハウス・T ボーン・L ボーン・
トマホーク (アメリカ産・合計 2.4kg 以上)
- 賞味期限 180 日

50,000 円 (税込 54,000 円)

商品番号 **22280** 冷凍  **DA** 箱

富士山麓熟成肉ドライエイジングビーフ 骨付き 4 種ステーキセット。 世界最高レベルを誇る、さの萬の熟成肉。

ブラックアンガス種の中でも、米国アンガスビーフ協会 (CAB) のプログラム
10 項目の基準によって選ばれた「風味」、「ジューシーさ」、「柔らかさ」の
高い牛肉です。10 頭から 2~3 頭だけが、CAB の認定を受ける厳密さです。

さらにその中から、NY の熟成肉の名門食肉業のマスターパーベイヤーズのマー
クによって HAND SELECT 厳選されたものだけを、さの萬に空輸。NY から 1
週間以内に富士山麓さの萬の元に到着し、専用の熟成庫でドライエイジング熟成。

これぞ熟成肉といえる肉の王様ポーターハウスをはじめ、骨付き 4 種の熟成肉。
カットした熟成肉は、真空 3D 冷凍で瞬間凍結。美味しいままにお届けします。



富士宮焼きそば

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)
- 賞味期限 4日

3,800 円 (税込 4,104 円)

商品番号 00051 冷蔵  箱



PIZZA

萬幻豚ベーコンの美味しさを
味わえるオリジナルピザです

萬幻豚ベーコンピザ 2 枚セット

- 萬幻豚ベーコンピザ 220g 2 枚
- 賞味期限 60 日

3,500 円 (税込 3,780 円)

商品番号 00076 冷凍  箱



QUICHE NICO × MANGENTON

百貨店でも人気の銘店との
コラボレーション商品です

niko× 萬幻豚 キッシュセット

- 萬幻豚ベーコンキッシュ (直径 14cm)、萬幻豚ポロニアキッシュ (直径 14cm)
- 賞味期限 30 日

5,000 円 (税込 5,400 円)

商品番号 11118 冷凍  箱



萬幻豚だからこそ、
味わい中華ができました。

本格中華レストランのシェフにも支持されている萬幻豚を、さの萬オリジナル点心に仕上げました。バラエティー豊かなラインナップは、もらって嬉しい贈り物です。



点心



萬幻豚 点心セット

- 春巻 (5 本)・しゅうまい (8 個)・餃子 (15 個)・仔豚まん (5 個)
- 賞味期限 45 日

3,800 円 (税込 4,104 円)

商品番号 00087 冷凍  箱



富士山麓熟成肉 ドライエイジングビーフ スペシャル キューブステーキ

●国産牛サーロイン芯キューブステーキ 12 個（国産・300g）●賞味期限 180 日

12,000 円（税込 12,960 円）

商品番号 22281 冷凍 牛 DA 箱



富士山麓熟成肉 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（国産・400g）●賞味期限 180 日

12,000 円（税込 12,960 円）

商品番号 22220 冷凍 牛 DA 箱



富士山麓熟成肉 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（国産・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（240g）●賞味期限 180 日

18,000 円（税込 19,440 円）

商品番号 22251 冷凍 牛 豚 DA 箱

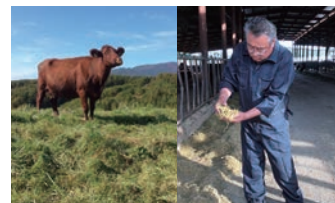


短角和牛食べくらべ！ 田村牧場（吊るし熟成）&北十勝ファーム （富士山麓熟成肉ドライエイジング）

●田村牧場産短角和牛サーロインステーキ 1 枚（国産・250g）、北十勝ファーム産短角和牛サーロインステーキ 1 枚（国産・250g）●賞味期限 180 日

15,000 円（税込 16,200 円）

商品番号 22236 冷凍 牛 DA 箱



岩手県 田村牧場。吊るし熟成。



北十勝ファーム。ドライエイジング熟成。



DAB

Sanoman

Dry Aging Beef

希少種の日本短角和牛を
ふたつの熟成方法で
吊るし熟成とドライエイジング熟成。

日本で飼育されている和牛の 1%といわれている「日本短角和牛」。サシが少なく濃厚な赤身であるがゆえの食感を、「熟成」という時の力を加えることで、劇的に美味しく変化させることに成功しました。「吊るし」と「ドライエイジング」ふたつの熟成方法を味わってください。



富士山麓熟成肉 ドライエイジングビーフ サイコロステーキセット

●国産牛サーロイン & モモサイコロステーキ 2 袋（国産・300g）●賞味期限 180 日

3,800 円（税込 4,104 円）

商品番号 22239 冷凍 牛 DA 箱



富士山麓熟成肉 ドライエイジングビーフ ハンバーグ

●ビーフハンバーグ 4 個（600g）●賞味期限 30 日

4,800 円（税込 5,184 円）

商品番号 22230 冷凍 牛 DA 箱



富士山麓熟成肉 ドライエイジングビーフ お手軽ハンバーグ

●ドライエイジングビーフハンバーグ 4 個（480g）●賞味期限 60 日

5,800 円（税込 6,264 円）

商品番号 22261 冷凍 牛 DA 箱

DAP

Sanoman

Dry Aging Pork



日本のドライエイジング技術の第一人者が
豚肉の概念を変えました。

さの萬オリジナル豚「萬幻豚」を素材に、ドライエイジング熟成を施してさらなる高みを極めました。豚肉の概念を変える濃い旨みと、柔らかく弾力のある食感は、食のプロフェッショナルからの多数の評価をいただいております。

富士山麓熟成肉 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（600g）●賞味期限 180 日

8,000 円（税込 8,640 円）

商品番号 22253 冷凍 豚 DA 箱





贈り物に
相応しい
美しさを
あの人へ



もらった方が
思わず笑顔になるように。

贈る人、贈られる人。みんな笑顔になるように、お客様の
想いを美味しいお肉でつなぎます。



さの萬牛 熟成 ミニステーキ希少部位食比べ

- さの萬牛カイノミ・トモサンカク・ザブトン (350g)
- 賞味期限 30 日

8,000 円 (税込 8,640 円)

商品番号 00083 冷凍 箱



さの萬牛 熟成 ミートフラワー

- さの萬牛ロース薄切り (450g)
- 賞味期限 30 日

12,000 円 (税込 12,960 円)

商品番号 00082 冷凍 箱



食される瞬間を想いながら
選びぬいた肉匠の熟成肉。

本当に美味しいお肉を食べてもらいたい。
その一心で、牛肉の選定から、熟成方法、部位、スライスの
仕方、細部まで、お料理別にこだわり抜いたギフト商品です。



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 (国産 440g)
- 賞味期限 30 日

10,000 円 (税込 10,800 円)

商品番号 00030 冷凍 箱



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 (国産・300g)
- 賞味期限 30 日

6,000 円 (税込 6,480 円)

商品番号 00024 冷凍 箱



さの萬牛 熟成 ロースすき焼き (300g)

- さの萬牛ロースすき焼き (国産・300g)
- 賞味期限 30 日

5,500 円 (税込 5,940 円)

商品番号 00021 冷凍 箱



さの萬牛 熟成 ロースすき焼き (450g)

- さの萬牛ロースすき焼き (国産・450g)
- 賞味期限 30 日

8,000 円 (税込 8,640 円)

商品番号 00058 冷凍 箱

選ばれ続ける
老舗の逸品

ローストビーフ

秘伝
味の素

さの萬牛



- 風呂敷 追加 500 円 (税込 540 円)
- 木箱+風呂敷 追加 1,000 円 (税込 1,080 円)

さの萬牛 熟成ローストビーフ (500g)

- 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)
- 賞味期限 14 日

8,500 円 (税込 9,180 円)

商品番号 00811 冷蔵 箱

さの萬牛 熟成ローストビーフ (300g)

- 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)
- 賞味期限 14 日

6,000 円 (税込 6,480 円)

商品番号 00011 冷蔵 箱

こだわりのロースト。
不二求心の心で、
作り上げた味わいです。

「ローストビーフとの出会いは、学生時のヨーロッパ旅行であった」と、さの萬代表の佐野はブログに記しています。
今でこそ定番となったローストビーフを、まだ昭和の時代に肉屋の看板商品にすべく開発したのも、さの萬の生き方の象徴です。



さの萬牛

さの萬牛 熟成ローストビーフ & 萬幻豚焼豚

- 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)
- 賞味期限 14 日

6,500 円 (税込 7,020 円)

商品番号 00213 冷蔵 箱



静岡そだち

特選和牛 静岡そだち 熟成ローストビーフ

- 静岡そだちローストビーフモモ (350g)、生わさび (1 本)、自家製ソース (30ml)
- 賞味期限 14 日

10,000 円 (税込 10,800 円)

商品番号 00013 冷蔵 木箱





萬幻豚ハンバーグセット

- 萬幻豚 ハンバーグ 8個 (各 110g)
- さの萬特製ハンバーグソース 1本 (200ml)
- 賞味期限 30日

3,800 円 (税込 4,104 円)

商品番号 00064 冷凍 箱



萬幻豚・さの萬牛 ハンバーグセット

- 萬幻豚 ハンバーグ 4個 (各 110g)
- さの萬牛 ハンバーグ 4個 (各 110g)
- さの萬特製ハンバーグソース 1本 (200ml)
- 賞味期限 30日

3,800 円 (税込 4,104 円)

商品番号 00002 冷凍 箱



さの萬牛ハンバーグセット

- さの萬牛 ハンバーグ 8個 (各 110g)
- さの萬特製ハンバーグソース 1本 (200ml)
- 賞味期限 30日

3,800 円 (税込 4,104 円)

商品番号 00074 冷凍 箱



萬幻豚&さの萬牛 お手軽ハンバーグ

- 萬幻豚ハンバーグ 3個 (各 110g) ソース付 (各 30g)
- さの萬牛ハンバーグ 3個 (各 110g) ソース付 (各 28g)
- 賞味期限 60日

4,000 円 (税込 4,320 円)

商品番号 00075 冷凍 箱



粗挽きと細挽き、
さの萬牛と萬幻豚、
ひき肉の
足し算と掛け算で
更に美味しく
進化します

ハン
バ

Hamburg
グ

萬幻豚
SAXOMAN

さの萬牛

定番だからこそ、こだわり抜いた
さの萬のハンバーグたち。

ハンバーグといえば牛肉。合い挽きが定番ですが、さの萬では
敢えてこれまで合い挽きハンバーグを作らず、シンプルに萬幻豚
ハンバーグ、さの萬牛ハンバーグを展開しておりました。
お陰様で皆様からの絶大な支持をいただき、特に萬幻豚ハンバ
ーグは、牛をも凌ぐ人気商品となっています。
合い挽きハンバーグ「富士山黄金ハンバーグ」は、これまでの
経験を活かし、配合の黄金比率を見出した商品です。納得の味
わいを、大きなサイズでたっぷりとお召し上がりください。



富士山黄金ハンバーグ

- 萬幻豚・さの萬牛 合い挽きハンバーグ 6個 (各 200g)
- 賞味期限 30日

5,000 円 (税込 5,400 円)

商品番号 00084 冷凍 箱

ご注文方法

●お電話で（フリーコール：通話無料）

0800-200-7377

受付時間 AM9:00～PM5:00 定休日＝水曜日、木曜日（月1、2回）

●Web ネットショッピング

https://sanoman.jp

受付時間 24時間・年中無休 「さの萬オンライン」で検索



●FAXで（フリーファックス：回線無料）

0800-200-7388

受付時間 24時間・年中無休

●Eメールで

gift@sanoman.net

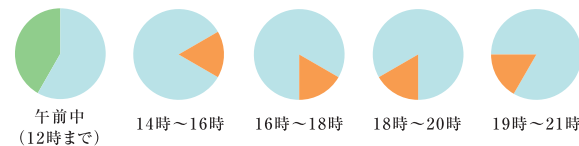
受付時間 24時間・年中無休

お届け・時間

ヤマト運輸宅急便（クール便）にてお届けします。

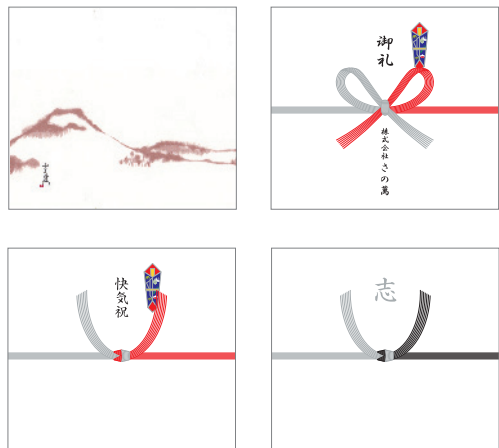
商品は通常ご注文確定から5営業日以内に発送いたします。ただし、繁忙期やご注文の商品、お届けの地域等により、やむを得ずお届けが遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※商品配送のご希望お届け日時を承ります。



ご贈答品・のしについて

直接、先様へお届けいたします。
のし紙のご希望がある場合はご相談ください。



ご用意できるのしの一例です。寿、御祝、内祝、快気祝、御礼、御中元、御歳暮、志、等ご用意しておりますのでご相談ください。

先様へは金額の入ったカタログ等はお入れいたしません。
ご請求書はご依頼主様へ郵送させていただきます。

お届け・時間

お手元に到着後の商品の返品・交換は、下記の場合を除きご容赦くださいますようお願いいたします。

◎お届けした商品が、お申し込み商品と異なっている場合

◎汚損・破損がある場合

上記の場合はお手数ではございますが、商品到着後7日以内にご連絡ください。

返品の場合、返送料は当社が負担させていただきます。また、お申し込み商品と異なっている、または汚損・破損の場合、商品のお取り替え時に該当の商品をお引き取りさせていただきます。お客様のご都合による返品（イメージと異なる、注文違い等）は承っていません。あらかじめご了承ください。

お支払い方法

●クレジットカード決済

※店頭とインターネットのご注文でご使用ください。



●代引き手数料（ヤマト運輸）※代引き手数料お客様ご負担

1万円未満	300円（税込 330円）
1万円～3万円未満	400円（税込 440円）
3万円～10万円未満	600円（税込 660円）
10万円以上～	1,000円（税込 1,100円）

●銀行振込 ※振込手数料お客様ご負担

●郵便局振込 ※振込手数料は弊社負担（後払いのお客様に限りです）

請求書はお荷物と同封せず、後日発送させていただきます。
尚、請求書到着後1週間以内にお振り込みください。

★初めてさの萬をご利用されるお客様は、クレジット／代引き指定を除き、前払いのみとさせていただきます。

送料

一律1,200円（税込 1,320円）

北海道・沖縄は1,950円（税込 2,145円）

※海外発送は受け付けておりません。

※冷凍・冷蔵商品を同一のご住所へ発送されるお客様は2口分の送料が必要となります。

※普通便、冷蔵便、冷凍便ともに送料一律となります。



本格フレンチの煮込み料理を、おうちでちょっと贅沢に。
レストランの味わいを。

萬幻豚の頬肉やスペアリブなど、さの萬ならではの素材を使って、シェフが腕を振りました。手の混んだソースは、舌鼓を打つ味わいです。

萬幻豚
SANOMAN

万
幻
豚



ドライエジングビーフ × 萬幻豚煮込み料理セット

●萬幻豚ほほ肉バルサミソース煮（140g）、萬幻豚スペアリブプロバンス（350g）、さの萬ドライエジングビーフハンバーグ煮込み（180g）、ドライエジングビーフカツレツ（160g）
●賞味期限 60日

10,000円（税込 10,800円）

商品番号 00086 冷凍 箱



3種類の萬幻豚煮込み料理セット

●萬幻豚ほほ肉バルサミソース煮（140g）、萬幻豚スペアリブプロバンス（350g）、さの萬ドライエジングビーフハンバーグ煮込み（180g）
●賞味期限 60日

5,000円（税込 5,400円）

商品番号 00085 冷凍 箱

RESTAURANT
La Cave
SANOMAN

ラ・カブ・ド・サノマン
シェフの煮込み料理
Chef's stewed dish