

不二求心

MEAT MEET!
SANOMAN GIFT SELECTION



伝統と新しさを携えて。
感謝の気持ちを、これからも。

創業
大正三年
肉匠
肉匠



「さの萬」商品券

さの萬店舗、レストラン ラ・カーブ・ド・サノマンでご利用いただけます。
ギフト・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>



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。



カタログ有効期限：2022年5月31日



こだわりのロースト。
不二求心の心で、作り上げた味わい

「ローストビーフとの出会いは、学生時代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
萬幻豚



さの萬牛

ローストビーフ

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



- 風呂敷 追加 500 円 (税込 550 円)
- 木箱+風呂敷 追加 1,000 円 (税込 1,100 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



選ばれ続ける、老舗の逸品

香草

たっぷりの

岩塩

こだわりの

厳選した素材を、店舗で丁寧に焼き上げます

さの萬のローストビーフは、店舗のオープンで焼いています。
香味野菜を鉄板に敷き、さの萬ブレンドのハーブ、ミネラルを多く含んだ岩塩、マレーシア産の最高品質の胡椒をふんだんに使い、80℃で2時間かけてじっくり焼き上げています。
焼き上がったローストビーフは、岩塩が甘みに変わり、香味野菜の香り漂う、しっとりとジューシーな味わいになります。
特製製法で引き出された、肉の美味しさをご堪能ください。



地元の素材でお造りしました

地元静岡の特選和牛「静岡そだち」をローストビーフに仕立てました。薄くスライスし、自家製ソースとともに、すりおろした静岡産生わさびを少しつけてお召し上がりください。

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 風呂敷

静岡そだち



風呂敷でお包みます



萬惣漬

Mansouzuke

古くて、新しい
時代を超えて
愛される味わい

富士の巻狩り 萬惣漬

萬幻豚 粕漬け

富士高砂酒造 酒粕使用

New



萬幻豚
SANOHAN



地域の歴史

鎌倉時代、富士山麓で行われていた「富士の巻狩り」。さの萬の所在する富士宮市には、富士の巻狩りゆかりの史跡が数多く存在します。その源頼朝が好んだとされる肉の粕漬けを、さの萬自慢の萬幻豚で仕立てました。香り高く、ほのかな甘さ、柔らかい肉質をお楽しみいただけます。

富士の巻狩り 萬惣漬 萬幻豚 粕漬

●萬惣漬 萬幻豚酒粕漬 5枚 (600g)
●賞味期限 25日

5,000円 (税込 5,400円)

商品番号 00088 冷蔵 箱



さの萬の歴史

さの萬のギフトの歴史は、豚肉の味噌漬けから始まります。永きにわたり贈答用としてご愛顧いただいている萬惣漬。お客様の想いととも、さの萬の歴史を今も変わりなく紡いでいます。

萬幻豚
SANOHAN

萬幻豚 味噌漬

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 25日

5,000円 (税込 5,400円)

商品番号 00018 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 25日

8,000円 (税込 8,640円)

商品番号 00019 冷蔵 箱



原点回帰！さの萬牛萬惣漬

●萬惣漬 さの萬牛味噌漬 5枚 (国産・600g)
●賞味期限 25日

10,000円 (税込 10,800円)

商品番号 00016 冷蔵 箱

豚しゃぶ

BUTA - SYABU



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

富士山ねぎしゃぶ鍋

萬幻豚とねぎをさっぱりと。柚子胡椒で召し上がれ。

萬幻豚の美味しさをねぎと一緒にしゃぶ鍋で。シンプルな味わいが、お肉の美味しさを引き立てます。
スープを煮立ててねぎを入れ、さっとお肉を通したら、お好みで柚子胡椒をちよつとだけ足して。
必要な材料がセットになっているから、すぐにお召し上がりいただけます。



萬幻豚 富士山ねぎしゃぶ鍋

●萬幻豚 バラ肉 (400g)、ねぎ、スープ 10 倍希釈用 (170ml)、柚子胡椒 (3g)
●賞味期限 30日

5,000 円 (税込 5,400 円)

商品番号 00089 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 90 日

35,000 円 (税込 37,800 円)

商品番号 **22259** 冷凍  **DA** 

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 90 日

18,000 円 (税込 19,440 円)

商品番号 **22255** 冷凍  **DA** 

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 90 日

8,000 円 (税込 8,640 円)

商品番号 **22235** 冷凍  **DA** 

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 90 日

12,000 円 (税込 12,960 円)

商品番号 **22220** 冷凍  **DA** 

ドライエイジングビーフの焼き方

熟成肉は、熟成過程で繊維が軟化し、保水力が高まってジューシーな肉質です。その肉汁を保持するために、強火で一気に焦げ目をつけるのがコツです。

- ・すべての面に焦げ目をつける
- ・10 分休ませる
- ・岩塩をふる
- ・もう一度、各面を焼く

外はサクッと、中はレアでしっとりと焼き上げてください。

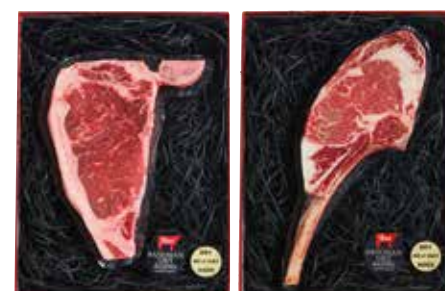
富士山麓熟成肉 ドライエイジングビーフ 世界最高レベルを誇る、 さの萬の熟成肉。

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び抜かれた「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 プライム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の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。

牛肉本来の旨味を有する赤身は、熟成させることによってさらに旨味成分量が 3 倍にもなります。さの萬が日本で初めて開発したドライエイジング製法は、この澄んだ空気に育まれた富士山麓の地で確立されました。骨付き熟成肉の真髄をぜひご堪能ください。

DAB *Sanoman* Dry Aging Beef



DAB 骨付き 4 種ステーキセット。

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 プライムアンガスビーフ・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 90 日

50,000 円 (税込 54,000 円)

商品番号 **22280** 冷凍  **DA** 



日本短角和牛 + さの萬 SDGs

DAB
Sanoman

Dry Aging Beef

希少種の日本短角和牛、通称「短角牛」
さの萬は長年、短角牛の復興に携わってきました。
サステイナブルな畜産と、町の繁栄を
さの萬独自の熟成技術と販売で応援しています。

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。



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。



「吊るし熟成」と「ドライエイジング熟成」

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 90 日

15,000 円（税込 16,200 円）

商品番号 **22236** 冷凍 冷蔵 DA 箱

日本短角種和牛の飼育

- 餌の 95% は日本産であり、サステイナブルな飼育が行われています。
- 放牧による飼育が行われており、ストレスの少ない環境で育てられています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

さの萬は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています

さの萬の取り組み

- 2012 年より、「日本短角和牛」の復興に取り組んでいます。
- 2016 年より、山口県阿武町を中心に現在 180 頭位ほど飼育されている和牛の 4 品種の一つ「無角種」について、その再生プロジェクトのアドバイザーとして、さの萬代表の佐野佳治が就任。
- 2021 年より、岩手県久慈市山形町（旧山形村）山形村短角牛、山村活性化事業のアドバイザーに、佐野佳治が就任。
- 2021 年、提携牧場である栃木県太田原市前田牧場で、「アミノ酸バランスを改善した配合飼料を与えることで温室効果ガスを削減する」実証実験が行われています。



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 30 日

12,000 円（税込 12,960 円）

商品番号 **22281** 冷凍 冷蔵 DA 箱



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 90 日

3,800 円（税込 4,104 円）

商品番号 **22239** 冷凍 冷蔵 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 冷蔵 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 90 日

18,000 円（税込 19,440 円）

商品番号 **22251** 冷凍 冷蔵 DA 箱

DAP
Sanoman
Dry Aging Pork

豚肉の概念を一新。ドライエイジングポーク

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多数の高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 90 日

8,000 円（税込 8,640 円）

商品番号 **22253** 冷凍 冷蔵 DA 箱



CHARCUTTERIE

加水せず引き出す

素材「萬幻豚」本来の味。



萬幻豚
SANOMAN



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)、ソーシッソンアライユ 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 21日

5,000 円 (税込 5,400 円)

商品番号 00053 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 21日

3,800 円 (税込 4,104 円)

商品番号 00121 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 21日

6,000 円 (税込 6,480 円)

商品番号 00040 冷蔵 箱



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 21日

4,000 円 (税込 4,320 円)

商品番号 00124 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)、ソーシッソンアライユ 2本 (140g)、レバーペースト (64g)、白カピサラミ (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 21日

7,000 円 (税込 7,560 円)

商品番号 00184 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

- 白カピサラミ (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 21日

4,500 円 (税込 4,860 円)

商品番号 00122 冷蔵 箱



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 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

創業百年を経た肉匠さの萬が、自信を持って選定したさの萬牛。長年培った熟成技術で、さらに牛肉の旨味を引き出しました。贈り物にふさわしい逸品としてお届けします。

さの萬牛



熟成

目利きが選ぶ確かな肉質
旨味を引き出す熟成技術



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



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



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 21 日

5,500 円 (税込 5,940 円)

商品番号 00268 冷蔵 箱



[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 21 日

5,000円 (税込 5,400 円)

商品番号 00251 冷蔵 箱 木箱



献上品は標準で、木箱入り・風呂包みをご用意いたします。



[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 21 日

8,000 円 (税込 8,640 円)

商品番号 00127 冷蔵 箱 木箱

献上品 ロースハム・焼豚

最高の素材を、
最高の製法で造り続けて。



さの萬自慢の萬幻豚で丁寧にお造りした「熟成ロースハム」。加水増量しないで作る素材の味は、しっとりと上品なお味です。
萬幻豚肩ロースを、秘伝のタレに漬け込んで炭火で焼き上げた「炭火焼豚」、萬幻豚バラ肉を、やわらかく煮込んだ「煮豚」も長きにわたりご愛顧いただいております。



さの萬牛・萬幻豚 合い挽き生ハンバーグ

さの萬牛・萬幻豚の配合、粗挽き肉・細引き肉の割合の黄金比を見出しました。
お陰様で、販売より大好評。食べごたえのある大きなサイズ感も選ばれる理由です。



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

お手軽ハンバーグ

湯煎で簡単に調理いただけるお手軽ハンバーグ。萬幻豚ハンバーグには和風おろしソース、さの萬牛ハンバーグにはデミグラスソースが付いています。



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

3,800 円 (税込 4,104 円)

商品番号 00075 冷凍   箱



粗挽きと細挽きを併せ
味と食感を作り出す
こだわり製法のハンバーグです

手ごね生ハンバーグ

さの萬定番の手ごねハンバーグ。ハンバーグは牛肉や合いびき肉が一般的ですが、さの萬では萬幻豚ハンバーグも人気商品。オリジナルソースで、フライパンで焼いてすぐ、美味しくお召し上がりいただけます。



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 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



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



PIZZA



手作りの生地に、萬幻豚ベーコンをふんだんにトッピング。
オーブントースターで焼くだけで、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



富士宮焼きそば



さの萬初代萬蔵が、やきそばに肉かすを使うことを提案。
さの萬にゆかりある地元富士宮の食文化です。

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



点心

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。



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

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。



午前中
（12時まで）



14時～16時



16時～18時

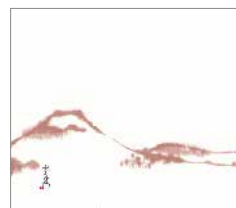


18時～20時



19時～21時

ご贈答品・のしについて



のしは、一律で左の富士山の絵柄ののしに印刷します。名入れも承ります。通常は、箱に掛け紙をおかけします。

・寿
・御祝
・内祝
・快気祝
・御礼
・御中元
・御歳暮
・志

のし紙のご希望がある場合はご相談ください。
送り先様へは、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。

送料

一律1,200円（税込1,320円）

※普通便、冷蔵便、冷凍便
ともに送料一律となります。

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。

返品について

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3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。



本格フレンチの煮込み料理を、おうちでちょっと贅沢に。

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、シェフが腕を振るいました。手の込んだソースは、舌鼓を打つ味わいです。



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コソース煮（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 冷蔵 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コソース煮（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 冷蔵 箱



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



上部にジッパー、内側にアルミ蒸着シートを用いて、保冷性の抜群な保冷バッグをお作りしました。底が大きく精肉トレイをすっぽり平らにお入れいただけます。外側はシンプルなロゴを配しました。さの萬では、持続可能な環境への取組みの一環として、定価800円のところ価格を一部負担し、お求め易くご提供しております。お手軽にご利用ください。



オリジナル保冷バッグ

贈答品の持参に、普段遣いに

さの萬 保冷バッグ

●内側蒸着アルミ、上部ジッパー、内ポケット付き
●サイズ：横×高さ×底マチ：300mm×330mm×200mm

400円（税込440円）

商品番号 00090