

国内外で高評価のドライエイジング 地元富士宮市の活性化と魅力発信に尽力

静岡県富士宮市で1941年に創業、顧客ニーズに応じた商品開発に取り組むとともに地元の食文化の発展に寄与している。2001年には朝霧高原で飼育の富士朝霧牛とこだわり豚、ハムやソーセージなどのオリジナル商品の開発の取り組みが評価され、農林水産大臣賞を受賞した。市内に所在する桑原養豚場との連携により「萬幻豚」を開発し主力商品に成長させた。ドライエイジング技術の開発に着手し、日本での加工を実現し、更にソルトエイジング技術も確立し幅広い素材の熟成を可能とした。

- 所在地 静岡県富士宮市宮町14-19
- 電話/FAX 0544-26-3352/0544-26-3433
- URL <https://www.sanoman.net/>
- 代表者 代表取締役 佐野 佳治

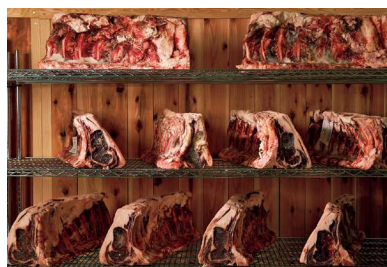
- 設立 1914年
- 資本金 1,200万円
- 従業員数 13人



需要獲得

海外企業とのネットワークを活かした技術開発及び商品展開

米国、欧州等の海外企業とのネットワークを活かし日本へのドライ、ソルト両エイジング技術の導入に成功。国内における熟成肉ブームの足掛かりを作った。当社のドライエイジング技術は国内外で高い評価を受けており、ニューヨークNo.1の老舗精肉店・マスターパーペイヤーズ社の商品をドライエイジング加工した上で、日本国内に流通させている。このような実績から海外からの問い合わせが増えているため、海外展開について本格的に調査、研究を実施している。



肉の熟成

食を通じた富士宮市の活性化と魅力を発信

市内に所在する桑原養豚場と連携し、市を代表するブランド豚づくりに取り組み萬幻豚を開発した。食を通じた地域の活性化と新たな食文化の醸成等、地域全体の食文化の発展を目指すため、2006年に駿州大宮逸品会を設立し、更に2017年に地元食材を中心としたメニューを提供する店舗併設のレストラン「ラ・カーブ・ド・サノマン」を開業した。

東京西麻布に萬幻豚やドライエイジングビーフ、富士宮産野菜等を使用した料理を提供する「カルネヤ サノマンズ」を2014年に開業し、首都圏における地域資源の魅力発信にも尽力している。



ドライエイジングビーフ

地域内外との企業の農商工連携ならびにリーダーシップの発揮

地元富士宮市に所在する桑原養豚場との連携により農商工連携の認定を取得し、「萬幻豚」を開発した。2014年度に国の認定を受けた農商工等連携事業に基づき、栃木県大田原市に所在する(株)前田牧場と連携し、ホルスタイン種肉用牛の高付加価値化を図るための熟成技術の開発に取り組む等、地域内外の企業との協力関係を構築し、新商品開発に取り組んでいる。

日本ドライエイジングビーフ普及協会の設立に尽力し、現在は同会の副会長を務め、日本国内におけるドライエイジング技術の普及に精力的に取り組んでいる。



萬幻豚の飼育風景

ものづくり