

# TOKYO AMERICAN CLUB

で

## さの萬ソルトエイジング研究の全貌を明かす セミナー & 試食会



### ■ 日時：2018年1月23日（火）

受付／午後2時半、開会／午後3時、閉会／午後4時半予定

### ■ 会場：東京アメリカンクラブ

東京都港区麻布台2-1-2 地下鉄日比谷線神谷町駅、大江戸線赤羽駅より徒歩7分  
お車でのご来場はご遠慮くださいませ

### ■ 定員：50名 会場の都合により1社2名様までの受付とさせていただきます

### ■ お申込み：裏面の参加申込書をご確認ください。

創業100年を迎え、NYドライエイジング・メソッドを日本にいち早く導入、日本のエイジング肉の先駆者としての進化を使命とした「富士宮・さの萬」のエイジング技術の全貌とその技術をベースにした新たに取組むソルトエイジングをご紹介をまいります。

会場をご提供頂く「東京アメリカンクラブ」では当社のドライエイジングビーフが食材として導入されており、シェフ・スコット氏、及び日本でいち早くドライエイジングビーフの調理に取組みを始めた「カルネヤ」高山いさ己シェフお二人にソルトエイジングの取扱い、調理についてもご披露を頂き、皆さまにご試食をお楽しみ頂きます。

折しも、柴田書店からは「完全理解／熟成肉バイブル」が出版され、農と食のジャーナリストやまけん氏と代表佐野佳治とでエイジングの魅力、ソルトエイジングの今後の展望を語り合います。

### 第1部 さの萬が取組むエイジング技術及びソルトエイジング研究最新状況報告と 2018-2020の国内外のエイジングのトレンドと市場の展望対策

富士宮 株式会社さの萬  
代表 佐野佳治



株式会社グッドテーブルズ  
代表 山本謙治（通称やまけん）氏



### 第2部 エイジング商品の基本的取扱いとソルトエイジングビーフの調理及び比較試食

東京アメリカンクラブCHOP Steakhouse  
シェフ スコット・キハラ氏



カルネヤ オーナーシェフ  
高山いさ己氏



# FAX:0544-26-3433

締切り 12月31日

## さの萬ソルトエイジング研究の全貌を明かす セミナー&試食会 参加申込書

本申込書に必要事項をご記入の上、FAXでお申し込みください。

●社名・店名		
●ご参加者名		
●お役職		
●ご連絡先 住所等	〒	
	住所	
	☎	
	FAX	
	携帯	
	メール	
●ご同伴者の 有 無	有      ・      無	※○で囲んでください
●ご同伴者名		

**FAX : 0544-26-3433**

問合せ 〒418-0067 静岡県富士宮市宮町14-19

(株)さの萬 首都圏営業担当 東後宛て

☎ : 080-1614-7809

※取得した個人情報、(株)さの萬からの商品やイベント情報等の提供以外には使用致しません。

