

※表示価格は2018年4月1日現在の価格です。



【アメリカ産】
**牛バラカルビ
焼肉用**
[100g当り]
本体価格 **179**^{十税※}
円
※参考価格
焼肉の定番!



【アメリカ産】
牛タン焼肉用
[100g当り]
本体価格 **498**^{十税※}
円
※参考価格
焼肉の定番!



【アメリカ産】
**牛肩ロース
ステーキ用**
[100g当り]
本体価格 **209**^{十税※}
円
※参考価格
バーベキューにも
おすすめ!
長期
穀物
肥育



【カナダ産】
豚小間切肉(大)
[100g当り]
本体価格 **79**^{十税※}
円
※参考価格
炒め物・やさそばなどに!



【スペイン・フランス産】
豚バラ切落とし(大)
[解凍]
[100g当り]
本体価格 **109**^{十税※}
円
※参考価格
焼肉・炒め物用に!



【中国産】
スチーム焼鳥モモ串
[冷凍]
[30g×50本(箱)]
本体価格 **1,880**^{十税※}
円
バーベキューのお供に!



【タイ産】
串フランク
[解凍]
[1パック (60g×10本入)]
本体価格 **690**^{十税}
円
バーベキューのお供に!
*写真はイメージです。



【肉のハナマサ】
**マイスターヴルスト
チョリソー**
[300g]
本体価格 **580**^{十税}
円
JAS特級規格品



シーフードミックス
[冷凍]
[いか・あさり・むきえび]
[900g入]
本体価格 **990**^{十税}
円
焼そばなどの炒め物に
どうぞ。



【北海道産】
ボイルほたて[冷凍]
[800g入]
本体価格 **1,790**^{十税}
円
バター焼き、てり焼にも。



【プロ仕様】
味付塩こしょう
[250g]
本体価格 **189**^{十税}
円
塩とこしょうをバランスよく
ブレンドしました。肉料理は
もちろんあらゆる料理の下ご
しらえや仕上げの一振りに。



【プロ仕様】
焼肉のたれ
甘口 [585g]
本体価格 **657**^{十税}
円
国産の和梨、りんご、桃を
使いフルーティな味わいの
たれに仕上げました。



【プロ仕様】
焼肉のたれ
牛カルビ [610g]
本体価格 **657**^{十税}
円
プロ仕様定番の「牛カル
ビたれ」。肉の旨味を引き
出す絶妙な配合。



【プロ仕様】
焼肉のたれ
塩だれ [600g]
本体価格 **657**^{十税}
円
天日塩をベースに胡椒を
効かせ飽きのこない味に
仕上げました。



【プロ仕様】
業務用むし焼そば
[1kg]
本体価格 **284**^{十税}
円
良く練り上げた生地を熟
成させ、蒸しあげた麺を丁
寧にほくして使いやすい
用に仕上げました。
※おおよその目安6~8人分



【肉のハナマサ】
3食焼そば(蒸し)
[3人前]
本体価格 **93**^{十税}
円
肉や野菜に合うスパシー
感と甘味が特徴の粉末ソー
ス付き。食べごたえのある
もちりとした焼そばです。



【肉のハナマサ】
野菜炒めミックス
[300g]
本体価格 **100**^{十税}
円
もやし、キャベツ、玉ねぎ、に
んじんのミックスをパックし
ました。焼そばにも良く合
います。



【肉のハナマサ】
ニラ野菜炒め
[250g]
本体価格 **100**^{十税}
円
野菜炒めなどに便利なカ
ット野菜に、香り豊かなニ
ラを加えました。豚キムチ
などにもおすすめです。



【プロ仕様】
紅生姜
[150g]
本体価格 **100**^{十税}
円
辛味の強い生姜を使用して
風味良く仕上げました。



【プロ仕様】
大豆油
[1650g]
本体価格 **398**^{十税}
円
中華料理、天ぷら、フライ、
炒め物に適しています。
100%
大豆



【プロ仕様】
焼そばソース
[1.8L]
本体価格 **457**^{十税}
円
香り豊かな10種類以上の
スパイス、ビーフェキスな
などをバランスよくブレンド
して造りあげました。

※表示価格は2018年4月1日現在の価格です。



【プロ仕様】
炭酸水(クラブソーダ)
[1000ml]
本体価格 **100**⁺税
円
きめが細かく豊かな泡立ちで、炭酸・ジン・ウォッカ等、サワー用炭酸水として最適です。



【プロ仕様】
ハナマサの自然水
[2L]
本体価格 **65**⁺税
円
山梨県東部に位置する大菩薩嶺を水源地とし、深成岩の岩間を数十年かけて浸み通ってきた天然のミネラルが溶け込んだ天然水です。



【プロ仕様】
ソフトドリンク各種
[各2L]
・緑茶・烏龍茶
本体価格 各**99**⁺税
円



【プロ仕様】
塩ゆで枝豆[冷凍]
[500g]
本体価格 **198**⁺税
円
解凍するだけで簡単!



【プロ仕様】
純水
[4kg]
本体価格 **570**⁺税
円
長時間じっくりと凍らせて空気や不純物を取り除いた透明でおいしい氷です。



【プロ仕様】
アイス(氷)
[1kg]
本体価格 **170**⁺税
円
長時間じっくりと凍らせて空気や不純物を取り除いた透明でおいしい氷です。



【プロ仕様】
ポテトチップス各種
・ノンソルト:123g
・コンソメ:123g
・のりしお:123g
・うすしお:133g
本体価格 各**170**⁺税
円



【プロ仕様】
ひとくち豆パック
[750g]
本体価格 **798**⁺税
円
便利なひとくちサイズの個包装。いろいろな味が楽しめます。



【やなぎプロダクツ】
白樺元禄割箸
[100膳]
本体価格 **198**⁺税
円



【サンナップ】
クリアカップ
275ml
[30個]
本体価格 **198**⁺税
円



【ペーパーウェア】
ペーパープレート
[15cm×30枚入]
本体価格 **120**⁺税
円
準備もかたづけも簡単な手間のいらぬ便利な紙皿。



【フクジュ】
ハイブリット木炭
[3kg]
本体価格 **498**⁺税
円



チューハイ各種
・レモン・グレープフルーツ・白桃・梅
[各350ml]
本体価格 各**86**⁺税
円

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売いたしません。※お車を運転される方へ酒類の販売はいたしません。

肉のハナマサがおすすめする
バーベキュー必勝法

- 肉 …… 色々種類を揃えて楽しもう。一人当り200g~250gは準備! 串フランクや骨付スペアリブ、ステーキ肉も豪華です。
- 野菜 …… 洗ってカットしていけばゴミも出ずに便利
- 調味料 …… 焼肉のたれ、醤油、塩、こしょう。たれは2種類以上あると盛り上がります! 鉄板を使うならサラダ油もお忘れなく。
- 氷 …… たっぶり準備しましょう。保冷剤としても使えます。
- 紙皿 …… 多めに。深平2種類があると便利。割り箸も十分な予備を。

焼そばを楽しもう!

焼そば用蒸しめん
(業務用1kgなら6~8人分くらい)
豚肉(バラ肉・小間切れ等がおすすめ)
キャベツ・たまねぎ・にんじん・ピーマン・もやし
サラダ油・味塩こしょう・焼そばソース

**盛り上がる
トッピングあれこれ**

紅しょうが・花かつお・青のり
天かす・マヨネーズ・目玉焼き