

※表示価格は2017年12月1日現在の価格です。



【アメリカ産】
**牛上バラカルビ
焼肉用**
[100g当り]
本体価格 **279**^円_税
※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**^円_税
※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 **219**^円_税
※参考価格

バーベキューにも
おすすめ!



【カナダ産】
豚小間切肉(大)
[100g当り]
本体価格 **79**^円_税
※参考価格

炒め物・やさそばなどに!



【カナダ産】
豚バラ切落し(大)
[100g当り]
本体価格 **109**^円_税
※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**^円_税

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**^円_税

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**^円_税

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**^円_税

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]
(2Lサイズ)
[800g入]
本体価格 **2,290**^円_税

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**^円_税

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**^円_税

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**^円_税

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**^円_税

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**^円_税

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。



【肉のハナマサ】
3食焼そば(蒸し)
[3人前]
本体価格 **93**^円_税

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**^円_税

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**^円_税

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
どもおすすめです。



【プロ仕様】
紅生姜
[150g]
本体価格 **100**^円_税

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**^円_税

中華料理、天ぷら、フライ、
炒め物に適しています。



【プロ仕様】
焼そばソース
[1.8L]
本体価格 **457**^円_税

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2017年12月1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、
ソーラ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
手間のいらない
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



お酒

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