

※表示価格は2025年6月9日現在の価格です。



【アメリカ産】
牛バラカルビ
焼肉用 [解凍]
[100g当り]

焼肉の定番！



【アメリカ産】
牛タン焼肉用
[100g当り]

焼肉の定番！



【アメリカ産】
牛肩ロース
ステーキ用
[100g当り]

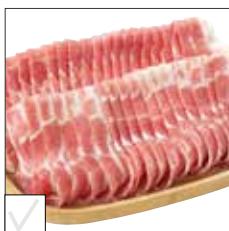
長期
穀物育成

バーベキューにもおすすめ！



【アメリカ産他】
豚小間切肉 (大)
[100g当り]

炒め物・やきそばなどに！



【フランス産他】
豚バラスライス (大)
[解凍]
[100g当り]

焼肉・炒め物用に！



【メキシコ産他】
豚トロ焼肉用
[解凍]
[100g当り]

焼肉の定番！



【タイ産】
串フランク
[解凍]
[1パック (60g×10本入)]

バーベキューのお供に！



【肉のハナマサ】
マイスター・ヴルスト
チョリソー
[250g]

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)
[920g]

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]

バター焼き、てり焼にも。



【プロ仕様】
味付塩こしょう
[250g]

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]

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]

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]

天日塩をベースに胡椒を効かせ館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]

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ぐして使いやすい用に仕上げました。



【肉のハナマサ】
焼肉のたれ
もみだれ [182g]

専門店の味をご家庭でお楽しみ頂けます。ビーフオイル配合。「もみ込む」ひと手間でお肉を格段に美味しいになります。



【肉のハナマサ】
野菜炒めミックス
[300g]

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]

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]

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]

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]

香り豊かな10種類以上のスパイス、ビーフエキス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2025年10月9日現在の価格です。



[プロ仕様]
炭酸水 (クラブソーダ)
[1000ml]

きめが細かく豊かな泡立ちで、焼酎・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]

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



[プロ仕様]
塩ゆで枝豆 [冷凍]
[500g]

解凍するだけで簡単に!



[プロ仕様]
純氷
[4kg]

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]

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]
業務用アルミホイル
[30cm×50m]

キッチンまわりの定番商品。業務用50m巻きのアルミホイルです。



[やなぎプロダクト]
白樺元禄割箸
(バリュー365、袋無し)
[100膳]



[サンナップ]
クリアカップ
275ml
[30個]



[ペーパーウェア]
ペーパープレート
[15cm×30枚入]

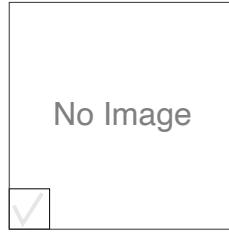
準備もかたづけも簡単な手間のいらない便利な紙皿。



[イタリア直輸入]
ジョベナーレ
スプマンテ
[375ml]



[イタリア直輸入]
ジョベナーレ
スプマンテ
ドゥミセック
[375ml]



No Image

[フクジュ]
バーベキュー
チャコール
(南洋材)
[3kg]

お酒

※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 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くばごみも出づに便利。
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 たっぷり準備しましょう。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