



【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】

バーベキューにもおすすめ！

長期  
殺物肥育



【アメリカ産他】  
**豚小間切肉(大)**  
【100g当り】

炒め物・やさそばなどに！



【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！

※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  
【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】

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。

※おおよその目安6〜8人分



【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。ビーオイル  
配合。「もみ込む」ひと手間で  
お肉を格段に美味しくなりま  
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。

100%  
大豆



【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。



【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。



【やなぎプロダクツ】  
**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**  
**スパマンテ**  
[ 375ml ]



【イタリア直輸入】  
**ジョベナーレ**  
**スパマンテ**  
**ドゥミセック**  
[ 375ml ]



【フクジュ】  
**バーベキュー**  
**チョコレート**  
(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。

No Image

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。一人当たり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** ..... たっぱり準備しましょう。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