

| 物販商品名 | 販売価格 | 購入数 | 使用用途や備考 |
|---------------------------|--------|-----|-----------------------------|
| 軍手 1枚 | ¥100 | | 持ってくるのを忘れてしまった方に |
| 木製 カトラリーセット2人前 | ¥100 | | ナイフ/フォーク/スプーンのセットです |
| スクエア紙皿 4枚 | ¥100 | | 使いやすい四角型の紙皿です |
| 深型紙カップ4枚 | ¥100 | | スープや汁物を入れるのに最適な深型カップです |
| ウェットティッシュ | ¥100 | | 意外と出番多いです |
| プリムス ハイパワーガス (小) | ¥890 | | 寒い火や風の強い日に！ |
| プリムス ノーマルガス (小) | ¥720 | | 通常OD缶 |
| SOTOレギュラーガス3本パック | ¥1,220 | | 通常CB缶 ガスコンロ/バーナーなどに |
| パワー森林香 (赤色) | ¥2,000 | | 強力虫除け線香 30巻入り |
| 薪 針葉樹 | ¥800 | | 火付きが良いが、燃焼早いので着火時におすすめ |
| 薪 広葉樹 | ¥1,000 | | 火付きが悪いが燃焼長持ちなので継ぎ足しにおすすめ |
| スターパラフィンオイル1L | ¥1,900 | | オイルランタン等にご利用ください |
| 炭 3kg | ¥1,000 | | BBQ用にご利用頂けます |
| ファイヤーライター (着火剤) | ¥760 | | 焚き火/BBQ時の着火のお助けに！ |
| ユニフレーム プレミアムガス3本セット (CB缶) | ¥1,530 | | -11°Cの極寒でも使用できるCB缶。 |
| お食事商品名 | 販売価格 | 購入数 | 備考 |
| 氷温熟成黒豚 トマホークステーキ | ¥1,500 | | 甘みのある脂と厚切りでも柔らかくプチッと噛み切れる大満 |
| NZ産 ラムチョップ ラック | ¥3,000 | | 羊の獣臭が少なくミルクィな味わい。豪快に塊でご提供 |
| 大山鶏の塩麴漬け 鶏ももステーキ | ¥800 | | 特製の麴にジューシーなモモ肉を漬け込みました。じっくり |
| 焼き鳥5本セット | ¥800 | | 系列の串打ち職人が丹精込めて1本ずつ手打ちした焼き鳥で |
| 焼き豚 (トン) 5本セット | ¥800 | | 系列の串打ち職人が丹精込めて1本ずつ手打ちした焼きトン |
| 5種のおつまみソーセージ | ¥800 | | 粗挽き、ハーブチョリソー、ブラックペッパー、カレー風味 |
| 小エビとムール貝の海鮮アヒージョ | ¥1,200 | | 系列バル業態で人気のアヒージョをキャンプ場でもお楽しみ |
| 丸ごとカマンベールチーズとプチトマトのアヒージョ | ¥1,200 | | カマンベールチーズをまるっと1個使用して、味も見た目も |
| 居酒屋の本気のモツ塩煮込み | ¥500 | | 系列の居酒屋業態で超人気商品です！ |
| 濃厚クラムチャウダー | ¥600 | | 魚介の旨みを口いっぱい感じられる濃厚なクラムチャウダー |
| レストランのビーフシチュー | ¥800 | | 野菜と牛スネ肉を使った食べ応えのある1杯 |
| ミネストローネリゾット | ¥800 | | 野菜と豆の食感もお楽しみ頂ける一皿 |
| きのこベーコンのクリームリゾット | ¥850 | | きのこの豊かな香りとベーコンの香ばしさが相性抜群 |
| 白米 1合 | ¥300 | | 長野地場のお米をお出ししております |