

美味しさひとすじ

日向屋

特製焦がし醤油だれで丹念に味付けし、直火でこんがり焼き上げたやきとり。



炙りやきとり

厳選された、国産親鶏使用。調味料(アミノ酸)不使用で、素材の美味しさを引き出した商品。親鶏特有の濃厚な鶏の旨みを生かしました。ソテーオニオンと九州・宮崎仕込みの本醸造醤油をベースにした特製焦がし醤油だれで丹念に味付けし、直火でこんがり炙り焼きあげました。おつまみ、おかずに美味しい一品です。

内容量	115g	提案売価(税抜)	オープン
原材料名	鶏肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、発酵調味料、清酒、おろしにんにく、ソテーオニオン、唐辛子、食塩/増粘多糖類		
本製品に含まれるアレルゲン(義務表示7品目)	小麦		
本製品に含まれるアレルゲン(推奨表示21品目)	鶏肉・大豆		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてなるべく涼しいところで保存してください。		
JANCODE	4580223 882936	ITFCODE	14580223 882933
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	210mm×160mm×30mm / 126g		
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	330mm×235mm×70mm / 1439g		
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	345mm×250mm×240mm / 4750g		
入数	30P(10P×3)	賞味期間	240日間
特色ある原材料	鶏肉(国産)	発送単位	混載4ケース以上
備考	本製品は乳成分、豚肉、りんご、ごまを使用する工場生産されており、使用している鶏肉は卵を含む工程で処理されています。		

製造工程	鶏肉解凍→カット→下味付け→焼き上げ→目視検品→計量→充填・包装→真空・シール→目視検品→金属探知機検査→ウエイトチェック→目視検品→加圧加熱殺菌→内袋洗浄→目視検品→外袋包装→目視検品・箱詰め→出荷											
裏面画像	一括表示・栄養成分表示画像	盛付画像										
	<p>●名称:そうざい(焼鳥) ●原材料名:鶏肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、発酵調味料、清酒、おろしにんにく、ソテーオニオン、唐辛子、食塩/増粘多糖類 ●殺菌方法:気密性容器に密封し加圧加熱殺菌 ●内容量:115g ●賞味期限:表示面右下部に記載 ●保存方法:直射日光、高温多湿を避けてなるべく涼しいところで保存してください。 ●製造者:株式会社日向屋 宮崎県東臼杵郡門川町庵川西6丁目180番地</p> <p>本製品は乳成分、豚肉、りんご、ごまを使用する工場生産されており、使用している鶏肉は卵を含む工程で処理されています。</p> <p>栄養成分表示(100gあたり)</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>231 kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>21.9g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>12.9g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>6.9g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>2.2g</td></tr> </table> <p>※この表示値は、目安です。</p> <p>本品に含まれるアレルゲン物質</p> <p>小麦・鶏肉 大豆</p>	エネルギー	231 kcal	たんぱく質	21.9g	脂質	12.9g	炭水化物	6.9g	食塩相当量	2.2g	
エネルギー	231 kcal											
たんぱく質	21.9g											
脂質	12.9g											
炭水化物	6.9g											
食塩相当量	2.2g											



株式会社日向屋 〒889-0605 宮崎県東臼杵郡門川町庵川西6丁目180番地

TEL: 0982(63)7250 FAX: 0982(63)7220 <https://hyugaya-miyazaki.co.jp>