



鶏炭火焼

宮崎の郷土料理、鶏炭火焼です。旨み豊かな国産親鶏を使用しています。日向屋オリジナル塩胡椒・にんにく・ソテーオニオンで味付けし、味をしっかりと馴染ませた後、強力な炎で一気に焼き上げました。熟成された鶏の旨みと炭火の香ばしさが美味しい一品です。調味料(アミノ酸)・保存料・着色料不使用。おつまみ、おかずに最適です。

内容量	100g	参考売価(税抜)	オープン
原材料名	鶏肉(国産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、ソテーオニオン(大豆を含む)、おろしにんにく		
本製品に含まれるアレルゲン(義務表示7品目)	小麦、乳成分		
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、高温多湿を避けて常温にて保存してください。		
JANCODE	4580223 882776	ITFCODE	14580223 882773
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	200mm×150mm×20mm / 106g		
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	330mm×235mm×70mm / 1,268g		
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	345mm×250mm×240mm / 4,171g		
入数	30P(10P×3)	賞味期間	1年間
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	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	原料解凍→カット→味付け→焼き上げ→目視検品→計量→充填・包装・賞味期限印字→真空・シール→目視検品→X線探知器検査→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→外袋洗浄→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
------	---------------	------



商品名 鶏炭火焼	
名称	そうざい(焼鳥)
原材料名	鶏肉(国産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、ソテーオニオン(大豆を含む)、おろしにんにく
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌
内容量	100g 賞味期限 表示面左に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存してください。
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
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。	

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	272kcal
たんぱく質	26.0g
脂質	18.4g
炭水化物	0.7g
食塩相当量	1.6g
この表示値は目安です。	

