



鶏炭火焼 ゆず胡椒味

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・ロースト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。熟成された旨みと、ゆず胡椒が香る美味しい一品です。化学調味料・保存料・合成着色料不使用。おつまみ、おかずに最適です。

内容量	100g	参考売価(税抜)	320円
原材料名	鶏肉(国産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、シーズニングミックス、ソテーオニオン(大豆を含む)、おろしにんにく/香料、香辛料抽出物		
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。		
JAN CODE	4580223 882783	ITF CODE	14580223 882780
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	200mm×150mm×20mm / 109g		
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	国産	発送単位	混載4ケース以上
備考			

製造工程	原料解凍カット→味付け(下味調味料)→焼き工程→味付け→検品→計量→真空包装→金属探知機検査→ウエイトチェッカー→加圧加熱殺菌→製品洗浄→検品・箱詰め
------	---

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 ゆず胡椒味													
名称	そうざい(焼鳥 ゆず胡椒味)												
原材料名	鶏肉(国産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、シーズニングミックス、ソテーオニオン(大豆を含む)、おろしにんにく/香料、香辛料抽出物												
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												
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">栄養成分表示(100gあたり)</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>235kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>28.0g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>12.0g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>3.8g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>1.5g</td> </tr> </table>		栄養成分表示(100gあたり)		エネルギー	235kcal	たんぱく質	28.0g	脂質	12.0g	炭水化物	3.8g	食塩相当量	1.5g
栄養成分表示(100gあたり)													
エネルギー	235kcal												
たんぱく質	28.0g												
脂質	12.0g												
炭水化物	3.8g												
食塩相当量	1.5g												
この表示値は目安です。													

