

美味しさひとすじ

日向屋

国産豚軟骨をとろとろに仕上げました。オリジナルポン酢、一味唐辛子付き。



ぷるるんトロうまなんこつ

厳選した国産豚なんこつを塩としょうがでシンプルに味つけし、とろとろになるまでやわらかく煮込みました。宮崎県日向市特産の柑橘「平兵衛酢-へべす-」で仕上げたオリジナルポン酢をつけて食べる、美味しい一品です。食品添加物不使用の安心原料で素材の美味しさを引き出した商品。女性に嬉しいコラーゲン1袋あたり3752mg含みます。

内容量	豚軟骨煮込み:140g、平兵衛酢ポンズ20g、 一味唐辛子:0.2g	提案売価(税抜)	オープン
原材料名	豚軟骨煮込み:豚軟骨(国産)、食塩、しょうがペースト 平兵衛酢ポンズ:果糖ブドウ糖液糖(国内製造)、醤油(小麦・大豆を含む)、醸造酢、食塩、へべす果汁、酵母エキス、椎茸エキス 一味唐辛子:赤唐辛子		
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)	豚肉・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 882950	ITFCODE	14580223 882957
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	210mm×160mm×30mm / 164g		
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	330mm×230mm×70mm / 1,818g		
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	345mm×250mm×165mm / 4,004g		
入数	20P(10P×2)	賞味期間	300日間
特色ある原材料	豚軟骨(国産)、果糖ブドウ糖液糖(国内製造)	発送単位	混載4ケース以上
備考	本製品は乳成分、鶏肉、りんご、ごまを使用する工場生産されています。		

製造工程	原料解凍→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(豚軟骨煮込み) ●原材料名 豚軟骨煮込み:豚軟骨(国産)、食塩、しょうがペースト 平兵衛酢ポンズ:果糖ブドウ糖液糖(国内製造)、醤油(小麦・大豆を含む)、醸造酢、食塩、へべす果汁、酵母エキス、椎茸エキス 一味唐辛子:赤唐辛子 ●殺菌方法 豚軟骨煮込み:気密性容器に密封し加圧加熱殺菌 ●内容量 豚軟骨煮込み:140g、平兵衛酢ポンズ:20g、一味唐辛子:0.2g ●賞味期限 枠外右下部に記載 ●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</p> <p>本製品は乳成分、鶏肉、りんご、ごまを使用する工場生産されています。</p> <p>栄養成分表示(1袋160.2gあたり)</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>206.7 kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>18.3 g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>13.0 g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>4.2 g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>2.1 g</td></tr> <tr><td>コラーゲン</td><td>3752 mg</td></tr> </table> <p>本品に含まれるアレルギーマテリアル 小麦・豚肉 大豆</p> <p>※この表示値は、目安です。 ※コラーゲンの分別保証はヒドロキシプロリンとして測定し表示しています。</p>	エネルギー	206.7 kcal	たんぱく質	18.3 g	脂質	13.0 g	炭水化物	4.2 g	食塩相当量	2.1 g	コラーゲン	3752 mg	
エネルギー	206.7 kcal													
たんぱく質	18.3 g													
脂質	13.0 g													
炭水化物	4.2 g													
食塩相当量	2.1 g													
コラーゲン	3752 mg													



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>