

美味しいひとすじ

日向屋

特製焦がし醤油だれで丹念に味付けし、直火でこんがりと焼き上げたやきとり。



炙りやきとり

厳選された国産親鶏を使用し、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つけし、直火でこんがりと炙り焼きあげました。おつまみ、おかずにおすすめの一品です。

内容量	100g	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8品目)	小麦													
本製品に含まれるアレルゲン(推奨表示20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 883216	ITFCODE	-											
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	210mm×150mm×30mm / 107g													
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	-													
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	345mm×250mm×135mm / 3,643g													
入数	30P	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	本製品は乳成分、豚肉、りんご、ごまを使用する工場で生産されており、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→賞味期限印字→調味液配合→計量・充填→調味液充填→真空包装→目視検品→金属探知機検査→ウエイターチェック→トレー並べ→加圧加熱殺菌→除水→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: そうぎや(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 ●保存方法: 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、牛肉、豚肉、りんご、ゼラチンを使用する工場で生産されており、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>21.9 g</td></tr><tr><td>脂質</td><td>12.9 g</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>6.9 g</td></tr><tr><td>食塩相当量</td><td>2.2 g</td></tr><tr><td colspan="2">※この表示値は目安です。</td></tr></table> <p>本品に含まれるアレルギー物質</p> <p>小麦・鶏肉 大豆</p>	エネルギー	231 kcal	たんぱく質	21.9 g	脂質	12.9 g	炭水化物	6.9 g	食塩相当量	2.2 g	※この表示値は目安です。		
エネルギー	231 kcal													
たんぱく質	21.9 g													
脂質	12.9 g													
炭水化物	6.9 g													
食塩相当量	2.2 g													
※この表示値は目安です。														



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>