

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	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。		

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→ウエイト チェック →トレー並べ→加圧加熱殺菌→除水→検品・箱詰め→出荷												
製造工程	一括表示・栄養成分表示画像	盛付画像										
裏面画像	<div><p>●名称:もうざい(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: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、ごま、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><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></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></div>	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	
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											



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>