

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90g

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	90g	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 883667	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	200mm×150mm×30mm / 97g		
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 / 3,251g		
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			

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											
裏面画像	一括表示・栄養成分表示画像	盛付画像										
	<p>商品名 炙りやきとり</p> <p>●名称:そうざい(鶏肉) ●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:90g ●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>日向屋の商品は、主原料(中心となる材料)はすべて国産です。美味しさがお客様の喜びにつながることを信じて、原材料ひとつひとつを慎重に選び、素材の力を最大限に引き出す製法で仕上げています。</p> <p>栄養成分表示(90gあたり)</p> <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>209 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>17.5 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>12.2 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>7.3 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.0 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・大豆 鶏肉</p>	エネルギー	209 kcal	たんぱく質	17.5 g	脂質	12.2 g	炭水化物	7.3 g	食塩相当量	2.0 g	
エネルギー	209 kcal											
たんぱく質	17.5 g											
脂質	12.2 g											
炭水化物	7.3 g											
食塩相当量	2.0 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>