

美味しさひとすじ

日向屋

厳選した国産の鶏ぼんじりと大根を、じっくりと柔らかくなるまで煮込みました。日向屋で丁寧に仕込んだ、旨み豊かな鶏だし仕上げです。



## だしの極み ぼんじり大根

厳選した国産のぼんじりと大根を、鶏だしが香る自社製造のタレとあわせた一品です。レンジか湯煎で温めるだけで、簡単にお召し上がりいただけます。原材料にこだわり、ご家庭で安心して手にとっていただける「もう一品」をお届けします。

内容量	160g	参考売価(税抜)	オープン
原材料名	大根(国産)、ぼんじり(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、発酵調味料、鶏だし(鶏肉)、清酒、しょうがペースト、ソテーオニオン、こんぶエキス/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、高温多湿を避けて常温にて保存してください。		
JANCODE	4580223 883551	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	160mm×170mm×70mm / 166g		
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	-		
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	250mm×345mm×165mm / 4,518g		
入数	25P	賞味期間	240日間
特色ある原材料	大根(国産)、ぼんじり(国産)	発送単位	混載4ケース以上
備考	乳成分、牛肉、ごま、さば、豚肉、りんごを使用する工場生産されており、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** ぼんじり解凍→味付け→大根皮むき→大根カット→一次殺菌→焼成→検品→賞味期限印字→計量・充填→真空包装→検品→金属探知機検査→ウエイトチェック→トレイ並べ→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**

**製品名** だしの極み ぼんじり大根

**名称** そうざい(ぼんじりと大根の煮込み) **原材料名** 大根(国産)、鶏ぼんじり(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、発酵調味料、鶏だし、清酒、ソテーオニオン、しょうがペースト、こんぶエキス/増粘多糖類 **製造方法** 加圧加熱殺菌に準拠し加圧加熱殺菌 **内容量** 160g **賞味期間** 表示面下部に記載 **保存方法** 直射日光、高温多湿を避け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西6丁目180番地

乳成分、牛肉、ごま、さば、豚肉、りんごを使用する工場生産されており、鶏だしに使用している鶏肉は卵を含む工程で処理されています。

22 JAN 4580223 883551

**栄養成分表示 (100gあたり)**

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
136kcal	3.5g	10.1g	2.7g	1.2g

\*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>