

美味しさひとすじ

日向屋

鶏手羽肉から副原料まで、まるごと国産品にこだわった一品です。



こだわり国産 手羽炭火焼

味をしっかり馴染ませた後、独自製法の強力な炎で一気に焼き上げました。熟成された親鶏手羽肉の旨みと炭火の香ばしさが後を引く美味しさです。おつまみ、おかずに最適です。

内容量	80g	参考売価(税抜)	298円
原材料名	鶏肉(国産)、食塩(海水(国産))、ソテーオニオン(たまねぎ(国産))、おろしにんにく(にんにく(国産))		
本製品に含まれるアレルゲン(義務表示8品目)	-		
本製品に含まれるアレルゲン(推奨表示20品目)	鶏肉		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存して下さい。		
JANCODE	4580223 883063	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	205mm×158mm×30mm / 91g		
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	-		
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	310mm×380mm×200mm / 4161g		
入数	40P	賞味期間	1年間
特色ある原材料	-	発送単位	混載4ケース以上
備考	小麦、乳成分、大豆、豚肉、りんご、ごま、牛肉、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。		

製造工程	原料解冻→カット→味付け→焼成→検品→製造日記号印字→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→トレー並べ→加圧加熱殺菌→除水→外袋包装・賞味期限印字→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
------	---------------	------



●名称 そうざい(鶏手羽焼き) ●原材料名 鶏肉(国産)、食塩(海水(国産))、ソテーオニオン(たまねぎ(国産))、おろしにんにく(にんにく(国産)) ●殺菌方法 気密性容器に密封し加圧加熱殺菌 ●内容量 80g ●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

小麦、乳成分、大豆、豚肉、りんご、ごま、牛肉、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。

栄養成分表示(可食部100gあたり)

エネルギー 208 kcal
たんぱく質 31.7 g
脂質 8.9 g
炭水化物 0.3 g
食塩相当量 2.3 g



日向屋の鶏手羽は、ひななた宮崎県産の鶏肉を使用しています。



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>