



鶏手羽焼ガーリックペッパー

独自製法の強力な炎で一気に焼き上げ、オリジナルスパイスで味付けをしました。常温保存が可能で、レンジか湯煎で温めて簡単にお召し上がりいただけます。手羽・黒胡椒・にんにくの香ばしい香りが食欲をそそり、おかずやお酒のおつまみにもおすすめの一品です。

内容量	340g	参考売価(税抜)	オープン
原材料名	鶏肉(国産)、食塩、砂糖、なたね油、黒こしょう、ガーリックパウダー、白こしょう		
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 883513	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	220mm×280mm×40mm / 355g		
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	-		
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	290mm×325mm×210mm / 4,717g		
入数	12P	賞味期間	1年間
特色ある原材料	鶏肉(国産)	発送単位	-
備考	小麦、乳成分、牛肉、ごま、さば、大豆、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	原料解凍→下味付け→焼き上げ→シーズニング配合→目視検品→ミキサー→シーズニング味付け→賞味期限印字→計量・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→目視検品・箱詰め→出荷
------	---

裏面画像	一括表示・栄養成分表示画像	盛り付け画像
------	---------------	--------



商品名 鶏手羽焼ガーリックペッパー				
名	鶏手羽焼(黒胡椒)			
原材料名	鶏肉(国産)、食塩、砂糖、なたね油、黒こしょう、ガーリックパウダー、白こしょう			
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌			
内容量	340g			
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 宮崎県日向郡門川町庵川西6丁目180番地			
小麦、乳成分、牛肉、ごま、さば、大豆、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。				
栄養成分表示(可食部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
230kcal	32.4g	11.0g	0.4g	2.5g
この表示値は、目安です。				
(ご注意)				
*加熱調理は消費期限に留意し、お早めに召し上がりください。				
*加熱後は、必ずお湯を捨ててください。				
*本製品は、真空包装されていますが品質上問題はありません。				
*内容量をお確かめのことありますが、重量誤差は許容範囲内です。				

