

美味しさひとすじ

日向屋

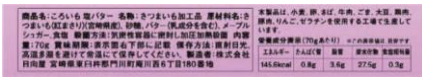
宮崎県産「紅まさり」を使用したひとくちサイズの焼きいもスイーツです。



ころいも 塩バター

宮崎県産のさつまいものなかでも、近年人気の品種「紅まさり」を厳選して使用。通年の販売が可能です。さつまいもをひとくちサイズにカットし、バターとメープルシュガーで味付けた手軽に美味しい、自然派おやつです。常温保存が可能で、そのままでも温めても、または冷やしても美味しく召し上がれます。

内容量	70g	参考売価(税抜)	オープン
原材料名	さつまいも(紅まさり)(宮崎県産)、砂糖、バター(乳成分を含む)、メープルシュガー、食塩		
本製品に含まれるアレルゲン(義務表示8品目)	乳成分		
本製品に含まれるアレルゲン(推奨表示20品目)	-		
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 883391	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	160mm×130mm×30mm / 75g		
ボールサイズ(縦×横×高さ)/総重量	-		
ケースサイズ(縦×横×高さ)/総重量	250mm×345mm×165mm / 3,368g		
入数	40P	賞味期間	240日間
特色ある原材料	さつまいも(宮崎県産紅まさり)	発送単位	混載4ケース以上
備考	小麦、卵、乳成分、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを使用する工場が生産されています。		

製造工程	原料洗浄→選別・カット→シロップ製造→計量・重鎮・真空包装→芋一次殺菌(前日)→シーズニング配合→焼成→検品→計量→味付(ミキサー)→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
		



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>