

美味しさひとすじ

日向屋

オール国産の原材料による、こだわりの鶏炭火焼です。



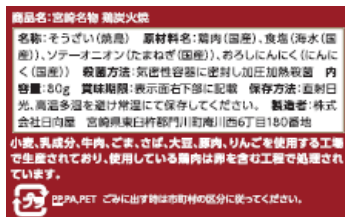
宮崎名物 鶏炭火焼80g

うまみ豊かな親鶏肉を強烈な炭火で一気に焼き上げる本格炭火焼です。鶏肉はもちろん、塩やにんにくなどの副原材料もすべて国産品にこだわってつくりました。日向屋創業以来の製法に加え、すべて国産の原材料を厳選した、まさにこだわりの一品です。

内容量	80g	参考売価(税抜)	オープン
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ください。		
JANCODE	4580223 883575	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	160mm×130mm×30mm / 85g		
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×135mm / 3,741g		
入数	40P	賞味期間	1年間
特色ある原材料	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))	発送単位	混載4ケース以上
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→カット→下味付け→焼成→検品→X線探知機検査→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	盛付画像
------	---------------	------



栄養成分表示 (80gあたり)				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
193kcal	23.7g	10.7g	0.3g	1.6g

※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>