

美味しいひとすじ



国産若鶏の砂肝を直火で焼き上げたおかず・おつまみに美味しい一品。



やわらかい砂肝焼

国産若鶏の砂肝を直火で焼き上げた、おつまみ・おかずに美味しい一品です。

にんにくと塩胡椒で味つけし焼き上げ、食べやすいやわらか仕上げにしました。常温保存で、電子レンジや湯煎で温めて手軽に食べられる便利な商品です。

内容量	100g	参考売価(税抜)	オープン
原材料名	若鶏砂肝(国産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、おろしにんにく		
本製品に含まれるアレルゲン(義務表示8品目)	小麦、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 881038	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	200mm×150mm×25mm / 107g		
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	-		
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	345mm×250mm×165mm / 3,578g		
入数	30P	賞味期間	1年間
特色ある原材料	若鶏砂肝(国産)	発送単位	混載4ケース以上
備考	豚肉、鶏肉、大豆、りんご、ごまを使用する工場で生産されております。		

製造工程	原料解凍→カット→味付け→焼き上げ→目視検品→計量→充填・包装・賞味期限印字→真空・シール→目視検品→X線探知機検査→金属探知機検査→ウェイトチッカ→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										
	<p>商品名 やわらかい砂肝焼 名称 そうざい(砂肝焼) 原材料名 若鶏砂肝(国産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、おろしにんにく 殺菌方法 気密性容器に密封し加圧加熱殺菌 内容量 100g 賞味期限 表示面左に記載 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 豚肉、鶏肉、大豆、りんご、ごまを使用する工場で生産しております。</p> <table border="1"> <caption>栄養成分表示(100gあたり)</caption> <thead> <tr> <th>エネルギー</th> <th>133kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>26.8g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>3.4g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>3.2g</td> </tr> </tbody> </table> <p>この表示値は、目安です。</p>	エネルギー	133kcal	たんぱく質	26.8g	脂質	1.4g	炭水化物	3.4g	食塩相当量	3.2g	
エネルギー	133kcal											
たんぱく質	26.8g											
脂質	1.4g											
炭水化物	3.4g											
食塩相当量	3.2g											



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>