

宮崎県産「紅はるか」を使用したやきいもです。



## 太陽の紅はるか

宮崎県産のさつまいものなかでも、近年人気の品種「紅はるか」を厳選して使用。通年の販売が可能です。原材料はさつまいものみで、ほかの原材料や食品添加物は不使用です。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	1食分	参考売価(税抜)	オープン
原材料名	さつまいも(宮崎県産 紅はるか)		
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)	-		
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 883162	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	235mm×150mm×35mm		
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×395mm×240mm / 5,238g		
入数	30P	賞味期間	240日間
特色ある原材料	さつまいも(宮崎県産紅はるか)	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で生産されています。		
製造工程	原料洗浄→選別・カット→焼成→針刺し→検品→真空冷却→賞味期限印字→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→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>