

美味しさひとすじ

日向屋

旨み豊かな国産鶏手羽を直火で炙り焼き、自家製しょうゆダレで柔らかく仕上げました。



じっくり煮込んだやわらかい手羽煮

旨み豊かな国産鶏手羽を直火で炙り焼き、自家製醤油ダレでじっくりと煮込んだおかず、おつまみに美味しい一品。熟成された旨みが特徴の国産親鶏を使用。常温保存可能で湯煎かレンジで温めて食べられる、便利で美味しい一品です。

| | | | |
|-------------------------|--|----------|-----------------|
| 内容量 | 450g | 参考売価(税抜) | オープン |
| 原材料名 | 鶏肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、米酢、発酵調味料、清酒、ソテーオニオン、しょうがペースト、唐辛子、食塩/増粘多糖類 | | |
| 本製品に含まれるアレルゲン(義務表示8品目) | 小麦 | | |
| 本製品に含まれるアレルゲン(推奨表示20品目) | 鶏肉、大豆 | | |
| 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 882820 | ITFCODE | 14580223 882827 |
| 商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量 | 260mm×210mm×40mm / 466g | | |
| 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 | 335mm×235mm×202mm / 5,138g | | |
| 入数 | 10P | 賞味期間 | 1年間 |
| 特色ある原材料 | 鶏肉(国産)、宮崎仕込み本醸造醤油 | 発送単位 | 混載4ケース以上 |
| 備考 | 乳成分、豚肉、りんご、ごまを使用する工場で生産されており、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→焼成→検品→賞味期限印字→調味液配合→計量・充填→調味液充填→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→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>