

美味しいひとすじ



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		
ボトルサイズ(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→ウェイトチェック→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										
	<p>商品名 じっくり煮込んだやわらかい手羽煮 名称 そうさい(鶏手羽の煮込み) 期別(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 製造方法 気密容器に密封し加圧加熱殺菌 内容量 450g 賞味期限 表示面右下部に記載 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</p> <p>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。</p> <p>栄養成分表示(可食部100gあたり)</p> <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>180 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>23.1 g</td> </tr> <tr> <td>脂 肪</td> <td>7.2 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>5.6 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>1.0 g</td> </tr> </table> <p>この表示値は、目安です。</p>	エネルギー	180 kcal	たんぱく質	23.1 g	脂 肪	7.2 g	炭水化物	5.6 g	食塩相当量	1.0 g	
エネルギー	180 kcal											
たんぱく質	23.1 g											
脂 肪	7.2 g											
炭水化物	5.6 g											
食塩相当量	1.0 g											



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>