



鶏炭火焼

うまい豊かな親鶏肉に味付けをし、鶏油が引火した強烈な炎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、強い火力で焼き上げることで炭火焼の美味しさを最大限に引き出す製法に加え、原材料はすべて国産品を厳選した、まさにこだわりの一品です。おつまみ、おかげに最適です。

内容量	100g	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 883322	ITFCODE	14580223 883329																
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	200mm×150mm×20mm / 106g																		
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×195mm / 4,598g																		
入数	40P	賞味期間	1年間																
特色ある原材料	鶏肉(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、大豆、豚肉、りんご、ゼラチン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→カット→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→ウェイトチェック→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																	
	<p>名称: そうざい(焼鳥) 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)) 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: 表示面右下部に記載 保存方法: 直射日光、高温多湿を避け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> <table border="1"> <tr> <td colspan="4">栄養成分表示(100gあたり) ※この表示値は、目安です。</td> </tr> <tr> <td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td><td>脂質</td><td>炭水化物</td></tr> <tr> <td>241kcal</td><td>29.6g</td><td>13.4g</td><td>0.4g</td></tr> <tr> <td>食塩相当量</td><td>2.0g</td><td></td><td></td></tr> </table>	栄養成分表示(100gあたり) ※この表示値は、目安です。				エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	241kcal	29.6g	13.4g	0.4g	食塩相当量	2.0g				
栄養成分表示(100gあたり) ※この表示値は、目安です。																			
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物																
241kcal	29.6g	13.4g	0.4g																
食塩相当量	2.0g																		

