

美味しいさひとすじ



宮崎名物、鶏炭火焼。炭火でじっくりと燻し焼き上げた味わい深い一品です。



宮崎名物 鶏炭火焼 ~国産赤鶏使用~

宮崎の郷土料理、鶏炭火焼。炭火でじっくりと燻し焼き上げた味わい深い一品です。国産赤鶏を使用。濃厚な味わいと炭火の香りがお酒のおつまみやおかずにお勧め。湯煎かレンジで温めて手軽に食べられます。

内容量	300g	参考売価(税抜)	オープン
原材料名	鶏肉(国産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、ソテーオニオン(大豆を含む)、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)	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 882677	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	240mm×195mm×35mm / 312g		
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 / 4,112g		
入数	12P	賞味期間	1年間
特色ある原材料	国産赤鶏	発送単位	混載4ケース以上
備考	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→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→ウエイトチェック→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>商 品 名 宮崎名物 鶏炭火焼 ~国産赤鶏使用~</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>名 称</td><td>そうざい(焼鳥)</td></tr> <tr><td>原 料 名</td><td>鶏肉(国産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、ソテーオニオン(大豆を含む)、おろしにんにく</td></tr> <tr><td>殺 菌 方 法</td><td>気密性容器に密封し加圧加熱殺菌</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>300g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>表示面下部に記載</td></tr> <tr><td>保 存 方 法</td><td>直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存してください。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>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</td></tr> </tbody> </table>	名 称	そうざい(焼鳥)	原 料 名	鶏肉(国産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、ソテーオニオン(大豆を含む)、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	300g	賞味期限	表示面下部に記載	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	
名 称	そうざい(焼鳥)															
原 料 名	鶏肉(国産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、ソテーオニオン(大豆を含む)、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	300g															
賞味期限	表示面下部に記載															
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															



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>