

美味しいさひとすじ

日向屋

やわらかい食感の若鶏を炭火で焼き上げました。



## 宮崎名物 鶏炭火焼～九州産若鶏使用～（冷凍）

日向屋オリジナル塩こしょうなどで味付けをした九州産若鶏を炭火で燻し焼き上げた、お酒のおつまみやおかずにお勧めの味わい深い一品です。冷凍またはチルドでの販売となります。

内容量	100g	参考売価(税抜)	オープン											
原材料名	鶏肉(九州産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、醤油(大豆を含む)、ソテーオニオン、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	-18℃以下で保存してください。													
JANCODE	4580223 883100	ITFCODE	-											
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	210mm×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	345mm×250mm×135mm / 3,613g													
入数	30P	賞味期間	1年間											
特色ある原材料	鶏肉(九州産)	発送単位	12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→目視検品→製造日記号印字→計量・充填→真空包装→目視検品→X線探知機検査→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→冷凍→シール貼り→検品・箱詰め→出荷													
裏面画像			盛付画像											
	<p>商品名 宮崎名物 鶏炭火焼 九州産若鶏使用</p> <table border="1"><tr><td>名 称</td><td>そうざい(焼鳥)</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>鶏肉(九州産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、醤油(大豆を含む)、ソテーオニオン、おろしにんにく</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>100g</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>表示面下部に記載</td></tr><tr><td>製 造</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></table> <p>この表示値は、目安です。 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>商品に不適合がございましたらお問い合わせください。 お問い合わせ (株)日向屋 お客様相談室 ☎ 0120(63)7250 受付時間 9:00~17:00(12:00~13:00、土・日・祝日を除く) PE, PA, PET</p> <p>●冷蔵庫で解凍後、袋のまま約4分湯煎するか、袋から出してラップをかけ、500Wの電子レンジで45秒を目安に温めてお召し上がりください。 ●開封後はお早めにお召し上がりください。 ●再冷凍はしないでください。</p> <p>4 580223 883100</p>	名 称	そうざい(焼鳥)	原材料名	鶏肉(九州産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、醤油(大豆を含む)、ソテーオニオン、おろしにんにく	内 容 量	100g	賞味期限	表示面下部に記載	保存方法	表示面下部に記載	製 造	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)													
原材料名	鶏肉(九州産)、塩こしょう(小麦・乳成分を含む)、醤油(大豆を含む)、ソテーオニオン、おろしにんにく													
内 容 量	100g													
賞味期限	表示面下部に記載													
保存方法	表示面下部に記載													
製 造	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>