

美味しさひとすじ

日向屋

原材料は国産品にこだわり、味付けもシンプルな一品です。



## こだわり国産 鶏手羽塩焼き

鶏肉から副原料まで国産品にこだわっています。シンプルな味付けながら、熟成された親鶏の旨みと相まって、味わいのある一品に仕上がりました。独自製法の強力な炎で一気に焼き上げています。おつまみ、おかずに最適です。

内容量	350g	参考売価(税抜)	オープン
原材料名	鶏肉(国産)、食塩、砂糖		
本製品に含まれるアレルギー(義務表示8品目)	-		
本製品に含まれるアレルギー(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下さい。		
JANCODE	4580223 883193	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	220mm×280mm×40mm / 366g		
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	-		
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	290mm×325mm×210mm / 4,819g		
入数	12P	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→焼き上げ→目視検品→計量→充填・包装・賞味期限印字→真空・シール→目視検品→金属探知機検査→ウェイトチェック→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																																																																		
	<table><tr><td colspan="5">商 品 名 鶏手羽塩焼き</td></tr><tr><td colspan="5">名 称 そうざい(鶏手羽焼き)</td></tr><tr><td colspan="5">原 材 料 名 鶏肉(国産)・食塩・砂糖</td></tr><tr><td colspan="5">殺 菌 方 法 気密性容器に密封し加圧加熱殺菌</td></tr><tr><td colspan="5">内 容 量 350g</td></tr><tr><td colspan="5">賞 味 期 限 表示面右下部に記載</td></tr><tr><td colspan="5">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。</td></tr><tr><td colspan="5">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</td></tr><tr><td colspan="5">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。</td></tr><tr><td colspan="5">栄養成分表示(可食部100gあたり)</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><td>食塩相当量</td></tr><tr><td>237kcal</td><td>29.0g</td><td>12.8g</td><td>1.5g</td><td>3.0g</td></tr><tr><td colspan="5">この表示値は、目安です。</td></tr></table>					商 品 名 鶏手羽塩焼き					名 称 そうざい(鶏手羽焼き)					原 材 料 名 鶏肉(国産)・食塩・砂糖					殺 菌 方 法 気密性容器に密封し加圧加熱殺菌					内 容 量 350g					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					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。					栄養成分表示(可食部100gあたり)					エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭 水 化 物	食塩相当量	237kcal	29.0g	12.8g	1.5g	3.0g	この表示値は、目安です。				
商 品 名 鶏手羽塩焼き																																																																						
名 称 そうざい(鶏手羽焼き)																																																																						
原 材 料 名 鶏肉(国産)・食塩・砂糖																																																																						
殺 菌 方 法 気密性容器に密封し加圧加熱殺菌																																																																						
内 容 量 350g																																																																						
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																																																																						
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。																																																																						
栄養成分表示(可食部100gあたり)																																																																						
エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭 水 化 物	食塩相当量																																																																		
237kcal	29.0g	12.8g	1.5g	3.0g																																																																		
この表示値は、目安です。																																																																						
																																																																						



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>