

美味しいひとすじ



国産豚軟骨をとろとろに仕上げました。オリジナルポン酢、一味唐辛子付き。



ぶるるんトロうまなんこつ

厳選した国産豚なんこつを塩としょうがでシンプルに味つけし、とろとろになるまでやわらかく煮込みました。宮崎県日向市特産の柑橘「平兵衛酢-へべす-」で仕上げたオリジナルポン酢をつけて食べる、美味しい一品です。素材の美味しさを引き出した商品。女性に嬉しいコラーゲン1袋あたり3752mg含みます。

内容量	豚軟骨煮込み:140g、平兵衛酢ポンズ20g、一味唐辛子:0.2g		提案売価(税抜)	オープン		
原材料名	豚軟骨煮込み: 豚軟骨(国産)、食塩、しょうがペースト 平兵衛酢ポンズ: 果糖ブドウ糖液糖(国内製造)、醤油(小麦・大豆を含む)、醸造酢、食塩、へべす果汁、酵母エキス、椎茸エキス 一味唐辛子: 赤唐辛子					
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)	豚肉、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 882950	ITFCODE	14580223 882957			
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	210mm×160mm×30mm / 164g					
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 / 3,713g					
入数	20P	賞味期間	300日間			
特色ある原材料	豚軟骨(国産)、果糖ブドウ糖液糖(国内製造)		発送単位	混載4ケース以上		
備考	本製品は乳成分、鶏肉、りんご、ごまを使用する工場で生産されています。					

製造工程	原料解凍→焼き上げ→目視検品→計量→充填・包装→真空・シール→目視検品→金属探知機検査→ウェイトチェック→目視検品→加圧加熱殺菌→トレー並べ→目視検品→製品洗浄→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(豚軟骨煮込み) ●原材料名 豚軟骨煮込み:豚軟骨(国産)、食塩、しょうがペースト 平兵衛酢ポンズ:果糖ブドウ糖液糖(国内製造)、醤油(小麦・大豆を含む)、醸造酢、食塩、へべす果汁、酵母エキス、椎茸エキス、一味唐辛子:赤唐辛子 ●販売方法 豚軟骨煮込み:気密性容器に密封し加圧加熱殺菌 ●内容量 豚軟骨煮込み:140g、平兵衛酢ポンズ:20g、一味唐辛子:0.2g ●販売者 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>●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>本製品は乳成分、鶏肉、りんご、ごまを使用する工場で生産されています。</p> <p>栄養成分表示(1袋160.2gあたり)</p> <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>206.7 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>18.3 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>13.0 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>4.2 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.1 g</td> </tr> </table> <p>コラーゲン 3752 mg</p> <p>*この表示は、目安です。 ※コラーゲンの分子量はドコモブリソンとして測定されています。</p> <p>本公司の商品は、日本全国の主要な百貨店、専門店、小売店等で販売されています。</p> <p>株式会社 日向屋</p> <p>TEL: 0982(63)7250 FAX: 0982(63)7220 https://hyugaya-miyazaki.co.jp</p>	エネルギー	206.7 kcal	たんぱく質	18.3 g	脂質	13.0 g	炭水化物	4.2 g	食塩相当量	2.1 g	
エネルギー	206.7 kcal											
たんぱく質	18.3 g											
脂質	13.0 g											
炭水化物	4.2 g											
食塩相当量	2.1 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