

美味しさひとすじ

日向屋

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。



## ぷ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→ウエイトチェック→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 ●殺菌方法 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 ●賞味期限 枠外下部に記載 ●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</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) 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 コラーゲン 3752 mg</p> <p>本品に含まれる アレルギーマテリアル 小麦・豚肉 大豆</p>		



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>