

商品説明



商品特徴

かし炭で丹念に手焼きした宮崎名物“鶏の炭火焼”。たっぷり楽しめる三つの味をご用意しました。

素材の旨みをそのままに炭火で燻された風味豊かな「鶏の炭火焼」、鶏の甘味とキムチタレの濃厚な味がマッチした「鶏キムチ炭火焼」、黒胡椒、ニンニクの効いたスパイシーな「鶏山賊炭火焼」。今夜のおかず、おつまみに最適です。

名称	鶏肉炭火焼
品名	宮崎 三味鶏
原材料	1.鶏の炭火焼 鶏肉（国産）、食塩、醤油、唐辛子、 ガーリック、調味料（アミノ酸等） （原材料の一部に小麦、大豆を含む） 2.鶏キムチ炭火焼 鶏肉（国産）、香辛料、味醂、魚介醗酵液、 醤油、糖類、豆板醤、醸造酢、調味料（アミノ酸等）、酸味料、食塩、蛋白分解質、 アナトー色素、増粘多糖類、クチナシ色素 （原材料の一部に小麦、大豆を含む） 3.鶏山賊炭火焼 鶏肉（国産）、醤油、香辛料、糖類、食塩、 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、 増粘多糖類、その他 （原材料の一部に卵、乳、小麦、大豆、を含む）
製造者	(有)平和食品工業
製造場所	宮崎県東諸県郡国富町大字竹田 962-1
内容量	240 g（80 g × 3）
賞味期限	180 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存して下さい。
使用方法	そのままでも召し上がれますが、袋のまま熱湯で3分程度温めるか又は、袋から出して軽くラップをかけレンジで1分程度温めるとより一層美味しく召し上がれます。