

# 外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 23年 10月 2日

生産者名

（社名） 酒徳昆布

代表者名 酒徳 憲一

< 詳細 >

奉納品	製造日	原材料	主だった原材料の産地
① 羅臼昆布 ツガナ ラウスコンブ	平成 22年 10月 日	北海道羅臼昆布(黒走採品)	北海道
こだわり：神様も召し上げる昆布。自然の旨味を最大限に引き出すため蔵囲いしております。			
② 太白おぼろ昆布 ツガナ タイハクオボロコンブ	平成 23年 9月 日	北海道産昆布、食酢、調味料(アミノ酸等)	北海道
こだわり：神様も召し上がる昆布。創業以来伝わる秘伝の酢に昆布を漬け、手削り職人が一枚一枚と削り上げております。			
③ 上さらえおぼろ昆布 ツガナ ジョウサラエオボロコンブ	平成 23年 9月 日	北海道産昆布、食酢、調味料(アミノ酸等)	北海道
こだわり：神様も召し上がる昆布。創業以来伝わる秘伝の酢に昆布を漬け、手削り職人が一枚一枚と削り上げております。			
④ 純白とろろ昆布 ツガナ ジュンパクトロロコンブ	平成 23年 9月 日	北海道産昆布、食酢、調味料(アミノ酸等)	北海道
こだわり：神様も召し上がる昆布。おぼろ昆布を削った芯のみを使用し、熟練の技を持った職人が真綿の様なとろろ昆布を削り上げております。			
⑤ 溜り昆布 ツガナ	平成 23年 9月 日	北海道産昆布、醸造溜(大豆・小麦を含む)、砂糖、乾燥しいたけ、ごま(別分包)、かつお粉末、調味料(アミノ酸等)	北海道(昆布) 三重県多気郡多気町(椎茸)
こだわり：神様も召し上がる昆布。厳選された昆布、溜り醤油、本枯れ鰹節、地元多気町産どんこ椎茸を使用し、一釜一釜手作りで伊勢ならではの味を炊き上げております。			
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など>			
<今後の生産に向けての誓い> 自然の恵みに感謝し、お客様に安心・安全そしておいしさをお届けすることを誓います。			

以上嘘偽りなく正直に神の御前にて誓います。

