

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 23年 10月 8日

生産者名 有限会社 サンエイ
(社名)

代表者名 廣 亜輝

< 詳細 >

奉納品	製造日	原材料	主だった原材料の産地
①てこね寿司 ワガナ テコネズシ	平成 23年 10月 8日		静岡県焼津市(鰹)
	こだわり：過去には全国有数の遠洋漁業県で大量に各地で水揚げされていましたが、志摩地方では昔から慶弔時には必ず「てこね寿司」が振る舞われました。現在も郷土料理として多くの人に親しまれています。「てこね寿司」がこれからも親しまれるように食材を厳選して取り組んでいきます。鰹は南鰹を使用し、醤油は国産丸大豆使用、酢は酒粕を静置熟成させ、大麦黒酢を20%ブレンドしました。		
②あおさ醤油 ワガナ アオサショウユ	平成 23年 7月 17日		志摩市英虞湾産(あおさ)
	こだわり：あおさの生産日本一の志摩市が全国展開事業で作った商品です。丸大豆使用のまろやかな口当たりにあおさの香りがする付け醤油です。冷奴、卵かけご飯、焼魚等に良く合います。		
③パールカレー ワガナ パールカレー	平成 23年 7月 17日		志摩市英虞湾産(あこや貝肉、貝柱、真珠パウダー)
	こだわり：真円真珠発祥の地、志摩市英虞湾で生産されたあこや貝から採取した材料を使用して、ココナッツミルクで作った、真珠色したパールカレーです。真珠の様に輝く商品にと生産地にしかできない商品です。		
④ ワガナ	平成 年 月 日		
	こだわり：		
⑤ ワガナ	平成 年 月 日		
	こだわり：		
<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> 今後も「てこね寿司」を郷土料理として全国にPRして行くと同時に奉納商品としての自覚を持って品質の向上と販売に努めて行く事を誓います。			

以上嘘偽りなく正直に神の御前にて誓います。

伊勢商工会議所