

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 23年 9月 30日

生産者名 かつおの天ぱく
(社名) まるてん有限会社
代表者名 天白 幸明
< 詳細 >

奉納品	製造日	原材料	主だった原材料の産地
①本かれ節 ワガナ ホンカレブシ	平成 23年 3月 30日		鹿児島県 山川港
	こだわり：「古来、朝廷への献上品にて、名錐(波切)の在所より堅魚と呼ばれる品あり、天子いたく喜び朝儀として求めたり」本朝食簡より。 弊社の鰹節は、前途の歴史の流れをくみ、燻し技法を伝承し、「波切節」の伝統の味を守り、続けております。		
②花かつお四季重寶 ワガナ	平成 23年 3月 30日		鹿児島県 山川港
	こだわり：「古来、朝廷への献上品にて、名錐(波切)の在所より堅魚と呼ばれる品あり、天子いたく喜び朝儀として求めたり」本朝食簡より。 弊社の鰹節は、前途の歴史の流れをくみ、燻し技法を伝承し、「波切節」の伝統の味を守り、続けております。		
③波頭輕輕削り ワガナ	平成 23年 3月 30日		鹿児島県 山川港
	こだわり：「古来、朝廷への献上品にて、名錐(波切)の在所より堅魚と呼ばれる品あり、天子いたく喜び朝儀として求めたり」本朝食簡より。 弊社の鰹節は、前途の歴史の流れをくみ、燻し技法を伝承し、「波切節」の伝統の味を守り、続けております。		
④月節 混合削り節 ワガナ	平成 23年 3月 30日		鹿児島県 山川港
	こだわり：「古来、朝廷への献上品にて、名錐(波切)の在所より堅魚と呼ばれる品あり、天子いたく喜び朝儀として求めたり」本朝食簡より。 弊社の鰹節は、前途の歴史の流れをくみ、燻し技法を伝承し、「波切節」の伝統の味を守り、続けております。		
⑤鬼鰹漁師厚削り ワガナ	平成 23年 3月 30日		鹿児島県 山川港
	こだわり：「古来、朝廷への献上品にて、名錐(波切)の在所より堅魚と呼ばれる品あり、天子いたく喜び朝儀として求めたり」本朝食簡より。 弊社の鰹節は、前途の歴史の流れをくみ、燻し技法を伝承し、「波切節」の伝統の味を守り、続けております。		
<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> 伊勢志摩は、古来より「美味し国」「御饌国」と称され、これからも伊勢神宮へのご奉納継続に向け精進します。			

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