

# 外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 23年 10月 6日

生産者名 くざき鰻研究会 おべん  
(社名)

代表者名 奥田 佐吉

< 詳細 >

| 奉納品   | 製造日   | 原材料 | 主だった原材料の産地 |
|---|---|-----|------------|
| ①くざき鰻ステーキ<br>フリガナ クザキアワビスステーキ                                   | 平成 23年 10月 8日   |     | 鳥羽市国崎町地先沖合 |
|   | こだわり：冬場の鰻が獲れない時期でも、地元国崎産の美味しい鰻が楽しめるように加工しました。<br>介護従事者と介護を受ける方が共に楽しい食卓を囲んでいただく事をイメージし、「手間をかけない本格的洋食」というコンセプトで、レンジで温めるだけで食べられる鰻ステーキを商品化しました。 |     |            |
| ②くざき鰻飯の素<br>フリガナ クザキアワビメシノモト                                    | 平成 23年 10月 8日   |     | 鳥羽市国崎町地先沖合 |
|   | こだわり：活鰻を使って、鰻の肝も入って磯の香がする、美味しい炊き込みご飯の素です。(3合用)介護従事者と介護を受ける方が共に楽しい食卓を囲んでいただく事をイメージし、手軽に鰻入りの炊き込みご飯が楽しめるように、商品化しました。                           |     |            |
| ③くざき鰻米麺<br>フリガナ クザキアワビベイメン                                      | 平成 年 月 日  |     | 鳥羽市国崎町地先沖合 |
|   | こだわり：幅広い世代に支持される麺と融合させた商品の開発を思いたち、柔らかい米麺を選びました。鰻の風味やうま味が味わえるよう、粉末の割合を探る一方、麺は半生状にし、四か月保存がきくようにし、歯が悪いお年寄りでも鰻が楽しめ、栄養もある介護食としても活用していただけます。      |     |            |
| ④<br>フリガナ   | 平成 年 月 日  |     |            |
|   | こだわり：   |     |            |
| ⑤<br>フリガナ   | 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><br>国崎産の鰻を基本とし、みなさんに「食の魅力」を発信し安全安心な商品の提供を行っていきます。 |   |     |            |

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