

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成24年3月3日

生産者名

（社名） 株式会社五十鈴茶屋

代表者名 代表取締役社長 濱田 典保

< 詳細 >

奉納品	製造日	原材料	主だった原材料の産地
① 節気菓子（水鳥）	平成24年3月2日	白手亡豆、砂糖、もち粉、山芋	北海道
こだわり：白のこし餡を薯蕷を練りこんだ練切で包み、生地を丁寧にやさしく絞り、水鳥を形どりしました。			
② 節気菓子（早蕨薯蕷）	平成24年3月2日	山芋、砂糖、薯蕷粉、小豆、よもぎ	
こだわり：芽をだしたばかりのわらび、早蕨を季節の便りにみたく、薯蕷生地を、春の色そのままに、淡い緑に染めています。			
③ 節気菓子（春霞）	平成24年3月2日	白手亡豆、小豆、かんてん、砂糖、水あめ、鶏卵、小麦粉、薯蕷粉	北海道
こだわり：羊羹と浮島で、草木が芽吹く山々をかたどり、陽炎もかすかに立ち上る、春霞の景色に似てました。			
④ たからの山	平成24年3月1日	砂糖、鶏卵、甘納豆、もち米粉、小麦粉、還元水あめ、牛乳、はちみつ、味醂、ショートニング、虎豆、コンスターチ、脱脂粉乳、清酒、醤油、トレハロース、膨張剤、着色料（金箔）	北海道
こだわり：国産小豆と厳選した砂糖で炊き上げたあんをもっちりとした食感の生地で包みました。			
⑤ 鈴サブレ	平成24年3月1日	小麦粉、砂糖、発酵バター、バター、ショートニング、鶏卵、ココナツ、脱脂粉乳、食塩、膨張剤、バニラビーンズ	国内産
こだわり：厳選したバターをふんだんに使用した香り豊かなサブレ。さっくりとし通りの絶妙な食感に焼き上げています。			
<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>			

当社は、素材にこだわり、和菓子、洋菓子の基本を大切に「安心・安全」で「おいしい」菓子づくりをしております。
伊勢にお越しのお客様に季節の移ろいを感じていただきながら、お召し上がりいただけるよう日々精進してまいります。

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