

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 24年 4月 7日

生産者名 大松屋
(社名) (おおまつや)
代表者名 三村 洋介

< 詳細 >

奉納品	製造日	原材料	主だった原材料の産地
①志摩さば冷燻 フリガナ シマサバレイクン	平成 24年 3月 17日	ゴマサバ、食塩、香辛料、酵素	三重県
こだわり：三重県産のゴマサバを14種類のハーブと沖縄の天然塩だけで味付け、低温で燻煙をかける事によりお刺身感覚の燻製に仕上げている。			
②えび塩（伊勢海老燻製塩） フリガナ えび塩（エビカゼイソ）	平成 24年 3月 16日	食塩、伊勢海老	沖縄県、三重県（伊勢海老）
こだわり：山桜の燻煙をかけた沖縄の食塩に三重県産の伊勢海老を粉末にしたものをくっつけ、伊勢海老の出汁と香りを味わえる食塩に仕上げる。			
③真鯛冷燻 フリガナ マダイレイクン	平成 24年 2月 日	真鯛(養殖)、食塩、香辛料	三重県（迫間浦）
こだわり：三重県南伊勢町の養殖真鯛「お炭つき鯛」を使い、低温で山桜の燻煙をかけてお刺身の食感の燻製に仕上げている。			
<h3><奉納品の受賞歴・取得資格・規格など></h3> <p>平成20年 三重県 バイオトレジャー発見事業 選定（真鯛冷燻、志摩さば冷燻） 平成21年 経済産業省「地域資源認定」（全品） 平成21年 農林水産省「世界が認める輸出有望加工食品40選」入選（真鯛冷燻） 平成22年 三重県 バイオトレジャー発見事業 佳作（えび塩）</p>			
<h3><今後の生産に向けての誓い></h3> <p>三重県産にこだわり、三重県の旨いものを全国に知らしめるべく、良い原料を使い、丹精込めて商品作りをいたします。 自分で納得の出来る商品以外は正規品として出荷いたしません。</p>			

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