

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 (有)とり安精肉店

(社名)

代表者名 喜多ノブ

< 詳細 >

奉納品	製造日	原材料	主だった原材料の産地
① てんぷにうまい松阪牛丼の具 テンブニウマイマツサカギユウドンノグ	平成 24年 4月 2日	松阪牛、玉葱、醤油、料理酒、砂糖、生姜	三重県
	こだわり：三重ブランドである松阪牛を100%使用したてんぷに（驚くほど）うまい牛丼です。		
② てんぷにうまい松阪牛カレー テンブニウマイマツサカギユウカレー	平成 23年 9月 3日	野菜（玉ねぎ、人参、にんにく、しょうが）牛肉（三重県産）、マッシュルーム、豚脂、小麦粉、砂糖、チャツネ、食塩、カレー粉、他	三重県
	こだわり：三重ブランド"松阪牛伊勢エビ"自慢の松阪牛を贅沢に使用し、隠し味として伊勢エビ燻製塩を加えて味わい豊かに仕上げました。三重の魅力がたっぷり詰まった”てんぷに（びっくりするほど）うまい”カレーです。辛さをおさえて、松阪牛の旨みをより引き出しています。		
③ 松阪肉のしぐれ煮 マツサカニクノシグレニ	平成 24年 3月 31日	松阪肉（100%）、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、酒、生姜、南張メロン、鰹節、調味料、保存料	三重県
	こだわり：三重ブランドの松阪牛を100%使用と地元名産の南張メロンの旨みを合わせた味わい豊かなしぐれ煮です。		
④ いせどりの照焼き イセドリノテリヤキ	平成 24年 3月 31日	いせどり、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、みりん、調味料、保存料	三重県
	こだわり：低脂肪、低カロリーの いせどりを当店自慢のたれで焼き上げました。		
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 > コンプライアンスを遵守し、地域の発展の為に、地道に努力いたします。			

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