

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 24年 2月 24日

生産者名 株式会社 三水フーズ
(社名)

代表者名 山口 治彦

< 詳細 >

奉納品	製造日	原材料	主だった原材料の産地
①塩バジルソース炒め ワカナ シオバジルソースイタメ	平成 24年 2月 22日	アメリカオオカイカ、ムキエビ	ペルー、インドネシア(養殖)
	こだわり：バジルが効いた弊社独自の塩バジルソースに、相性の良いエビ、イカを使用しました。解凍後、フライパンで炒めるだけの簡単調理です。		
②トマトバジルソース炒め ワカナ トマトバジルソースイタメ	平成 24年 2月 22日	アメリカオオカイカ、ムキエビ	ペルー、インドネシア(養殖)
	こだわり：弊社が独自に開発したトマトバジルソースに、相性の良いエビ、イカを原料に使用しました。解凍後、フライパンで炒めるだけの簡単調理です。		
③エビフライ ワカナ エビフライ	平成 24年 2月 22日	シータイガー	ミャンマー産
	こだわり：厳選された特大海老を一匹ずつ丁寧に手作りで衣をつけ、エビフライにしました。弊社自慢のエビフライを是非ご賞味ください。		
④カツオタタキ ワカナ カツオタタキ	平成 24年 2月 22日	カツオ	南太平洋
	こだわり：南太平洋で漁獲された活きたままの状態急速凍結したカツオを使用し、表面だけ焼き上げ、タタキにしました。真空包装していますので鮮度や色、味ともに大変良く、とても美味しいです。		
⑤魚4種の西京漬け ワカナ サカナヨシノサキョウヅケ	平成 24年 2月 22日	秋鮭、ぶり、さわら、カラスカレイ	北海道、長崎、中国、ワグ
	こだわり：厳選した魚介類を塩分が少なくほど良い甘みの特徴の白荒味噌を使用。低温管理5℃以下のもと24時間じっくりと漬け込む事で、魚の旨味と白荒味噌がほど良く調和した味となっております。		
<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> 安心、安全、健康を基本理念と致しまして、すべての世代に食文化を楽しんで頂ける商品の企画、開発を行います。			

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