

# 外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成24年9月19日

生産者名

（社名） 株式会社和郷

代表者名 木内博一

< 詳細 >

奉納品	製造日	原材料と産地
①和郷園のこだわり漬物「ごぼう」	平成24年10月10日	主原料：ごぼう(千葉県香取市和郷園産)、醤油(千葉県銚子市ヤマサ醤油産) 酒(ミツカン)、酢(ミツカン) 他
ワカナ (ワカエンノカタツクモノ「ゴボウ」)		こだわり：豊かな土壌が広がる千葉の北総台地で育てられ、その柔らかさと風味に定評があるごぼうです。そのごぼうを、1本1本丁寧に下処理し、ごぼうの風味を最大限引き出して作り上げた一品です。味の主役の醤油は、1645年の創業時から地元銚子工場で作られてきました。
②和郷園 ごぼうドレッシング	平成24年10月5日	主原料：ごぼう(千葉県香取市和郷園産)、キャノーラ油(昭和)、醤油(ヒガシマル)、米酢(キッコーマン)、玉ねぎ(愛媛産)、にんにく(高知産)、 他
ワカナ (ワカエン ゴボウドレッシング)		こだわり：和郷園の野菜を素材の風味をいかしてたっぷり使った野菜を野菜で食べるドレッシングです。サラダは勿論のこと、ソースとしてもお勧めです。原料からこだわり、食卓に欠かせない一品として自慢の商品です。
③和郷園 フルティカ大福	平成24年10月5日	主原料：砂糖(タイ、オーストラリア、鹿児島、沖縄)、クリームチーズ(オーストラリア、ニュージーランド) 餅米(宮城県産)、フルティカトマト(千葉県香取市和郷園産)、 他
ワカナ (ワカエン フルティカ大福)		こだわり：たっぷりのクリームチーズと自然の甘さを追求したフルティカトマトのコラボで、和のイメージ「大福」を全く異なるお菓子に仕上げました。素材からこだわり、お年寄りからお子様まで美味しく召し上がっていただける一品です。
<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> お天道様の恵み、生産者の汗と努力、作り手達の絆を大切に、今後も本物の味と品質を追求して参ります。		

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