

外宮奉納宣誓書（第一次産品用）

宣誓日：平成 年 月 日

生産者名 アップパ屋
(社名)

代表者名 濱地 三保子

< 詳細 >

奉納品	収穫日	生産地（市町村まで記載）	備考
①活あっぱっぱ貝 ツガナ カツアップパカイ	平成 年 月 日	三重県南伊勢町	こだわり：温暖地方（三重県より南下）で育つ濃厚な味の二枚貝です。貝色はあずき、黄、紫、オレンジ等カラフルでオンリーワンです。
② ツガナ	平成 年 月 日		こだわり：
③ ツガナ	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> 地元、南伊勢町に多く生産されるあっぱっぱ貝（ヒオウギ貝）がまだ知名度が低いので、味の濃い美味しい貝を全国の皆さんに伝えたい。			

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

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 年 月 日

生産者名 アッパッパ屋
(社名)

代表者名 濱地 三保子

< 詳細 >

奉納品	製造日	原材料と産地
①あっぱっぱ貝片貝真空冷凍	平成 24年 9月 日	あっぱっぱ貝（三重県南伊勢町）
フリガナ アッパッパカハツカクシクウレイウ	こだわり：日持ちの短い貝を、日持ち、流通、使いやすさのように活きたまま片貝外して真空冷凍しました。	
②ひものひもの	平成 24年 9月 日	あっぱっぱ貝外套膜（三重県南伊勢町）、醤油、味醂
フリガナ ヒモノヒモノ	こだわり：あっぱっぱ貝の紐の部分を味醂と醤油だけで味付けして天日干ししました。	
③	平成 年 月 日	
フリガナ	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> あっぱっぱ貝（ヒオウギ貝）を使った食品を作り、あっぱっぱ貝の美味しさを伝えたいです。		

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