

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 24年 10月 13日

生産者名 御食つ国志摩食肉本舗（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	原材料と産地
①伊勢志摩黒豚 ツガナ イセマクロブタ	平成 24年 10月 12日	豚肉
	こだわり：三重県伊勢志摩育ちの黒豚です。品種はパークシャー種（純黒豚）で飼育期間が通常の脱田より60日も長いので、肉がよく熟して旨みがあります。また脂身は白く、きめが細かく美味しいです。	
②伊勢志摩黒豚の生ハム ツガナ イセマクロブタナハム	平成 24年 10月 日	豚肉(伊勢志摩黒豚もも肉)、食塩、南張はちみつ、ブドウ糖、調味料（アミノ酸）等
	こだわり：赤身がよく熟された、純粹の黒豚（パークシャー種）のもも肉を使用することで、脂身までも美味しいしっとりとした生ハムができました。また地元伊勢志摩産のはちみつを加えて、まろやかな味わいに仕上げています。	
③伊勢志摩黒豚の焼豚 ツガナ イセマクロブタヤキブタ	平成 24年 10月 日	豚肉(伊勢志摩黒豚)、醤油、みりん、料理酒、調味料（アミノ酸）
	こだわり：伊勢志摩育ちの黒豚を当店自慢のたれにより味わい豊かな焼豚に仕上げました。	
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など> “中黒豚ファーム”が社団法人日本養豚協会より黒豚生産農場指定証明書を受領		
<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。 古代いぶし製法を守り、更に良い食品づくりに精進します。		

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