

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 24 年 10 月 日

生産者名 民宿旅館 なか川

（社名）

代表者名 中川 和昭

< 詳細 >

奉納品	製造日	原材料と産地
①炊き込みひじき	平成 年 月 日	ひじき（三重県鳥羽市相差）、にんじん、しいたけ、ごぼう（国産）、砂糖、ソルベット、調味料（アミノ酸等）、食塩
ツガナ タキコミヒジキ		こだわり：母娘3代海女が自ら海に潜り、鳥羽市相差の海から手摘みで採取したひじきを使い、ひじきの炊き込みご飯の素を作りました。
②海女のごはん うめ	平成 年 月 日	ひじき（三重県鳥羽市相差）、赤紫蘇、梅、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、酢、塩、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸系）
ツガナ アマノゴハン ウメ		こだわり：母娘3代海女が自ら海に潜り、鳥羽市相差の海から手摘みで採取したひじきを使い、ひじきと梅のふりかけを作りました。
③海女のごはん ちりめん	平成 年 月 日	ひじき（三重県鳥羽市相差）、昆布、ちりめん、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、酢、味醂、山椒、はちみつ、食塩、水飴、ごま、ソルベット、トハロース、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸系）
ツガナ アマノゴハン チリメン		こだわり：母娘3代海女が自ら海に潜り、鳥羽市相差の海から手摘みで採取したひじきを使い、ひじきとちりめんのふりかけを作りました。
<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> 母娘3代海女が、力をあわせて鳥羽市相差の海から手摘みで採取した、貴重なひじきを使った商品です。		

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