

# 外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 25年 2月 2日

生産者名

（社名） 株式会社 西洋菓子倶楽部

代表者名 代表取締役 高倉文寛

## < 詳細 >

奉納品	賞味期限	原材料と産地
① 常太郎	常温：製造日より 60 日	白餡、牛乳、砂糖、小麦粉、練乳、バター、マルトース、鶏卵、水あめ、米粉、脱脂粉乳、もち粉加工品（もち米、小麦粉、白晒餡、粉末山芋）、生クリーム、蜂蜜、もち粉、ショートニング、アーモンドプードル、バニラビーンズ、トレハロース、安定剤（グルコマンナン）、膨張剤
ツネタロウ	こだわり：福井県産のコシヒカリを使用したお焦げの香りのするミルクまんじゅうです。「地産の香り」をキーワードにコシヒカリの煎った米粉を使用し、昔懐かしい「おこげの香り」を再現しました。「コシヒカリ」に限定したのは福井が発祥であることを、福井を訪れる全ての人達にアピールしたいとの思いを込めたからです。個包装、箱ともに米俵をイメージしたものです。また、書体は書道家武田双雲氏に書いて頂きました。	
② 稲ほろり	常温：製造日より 120 日	米粉、バター、小麦粉、アーモンドプードル、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、食塩、バニラビーンズ、コーンスターチ（原材料の一部に大豆を含む）
イナホロリ	こだわり：福井県産のコシヒカリを使用し、昔懐かしいお焦げの香りをお菓子で表現しました。ほろりとした口どけが特徴の新食感和风クッキーです。米袋をイメージした外装となっており、価格も 500 円とリーズナブルです。同じシリーズで豆ほろり、梅ほろり、があります。2012年4月1日より全日空商事 ANA の国内線全線にて機内販売商品に選ばれました。	
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など> 福井県農商工連携助成事業の「ふくい逸品創造ファンド事業」に選ばれて開発された商品です。		
<今後の生産に向けての誓い> 福井県が発祥の地である「コシヒカリ」を誇りに思い、生産者の米作りの思いを共有して、日本を代表する米である「コシヒカリ」を、「常太郎」「稲ほろり」を通じて、広くアピールして参ります。		

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