

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 25 年 5 月 15 日

生産者名（社名）

株式会社いとめん本店

代表者名

代表取締役 伊藤 富士男

< 詳細 >

奉納品	賞味期限	原材料と産地
①手打式伊勢うどん 2食 ツチシイイトン2シヨク	常温 90 日	原材料：三重県産小麦 100% 産地：三重県
ツチシイイトン2シヨク		こだわり：古来の麺に近い状態にするため、生地をねかせ（熟成）、包丁切りなど工夫をこらして作りあげた伊勢うどんめん。やわらかくてもちもちしているが、しっかりした歯ごたえが特徴です。たれは芳醇な味と香りのたまり醤油に良質のかつお節、煮干のだしをたっぷり効かした伊勢特有の風味となっております。
②手打式伊勢うどん 3食さげパック ツチシイイトン3シヨクサゲパック	常温 90 日	原材料：国産小麦 100% 産地：三重県
ツチシイイトン3シヨクサゲパック		こだわり：古来の麺に近い状態にするため、生地をねかせ（熟成）、包丁切りなど工夫をこらして作りあげた伊勢うどんめん。やわらかくてもちもちしているが、しっかりした歯ごたえが特徴です。たれは芳醇な味と香りのたまり醤油に良質のかつお節、煮干のだしをたっぷり効かした伊勢特有の風味となっております。
③手打式伊勢うどん 4食化粧箱 ツチシイイトン4シヨクシヨウバコ	常温 90 日	原材料：国産小麦 100% 産地：三重県
ツチシイイトン4シヨクシヨウバコ		こだわり：古来の麺に近い状態にするため、生地をねかせ（熟成）、包丁切りなど工夫をこらして作りあげた伊勢うどんめん。やわらかくてもちもちしているが、しっかりした歯ごたえが特徴です。たれは芳醇な味と香りのたまり醤油に良質のかつお節、煮干のだしをたっぷり効かした伊勢特有の風味となっております。
< 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 > 『健康と楽しさを奏でる麺の里』と位置づけ、麺類を提供することにより、昔ながらの麺食文化が変化することのないよう、伝統の存続と味の追求にまごころ込めた業務を行っております。		

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