

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） 豊栄食肉センター

代表者名 田畑 和彦

< 詳細 >

奉納品	賞味期限	原材料と産地
①伊勢志摩ロイヤルポーク 三元豚 （とん豚カツ）	冷凍：3ヶ月	三重県産三元豚
フリガナ 伊勢志摩ロイヤルポーク かんげんぶた とんかつ	こだわり： トントンお肉をぶつ切りに、中身はお肉がいっぱい！真珠の塩、おばあちゃんの手作り梅しそ葉を使用。 3種類の味付けをご用意しました。	
②伊勢志摩ロイヤルポーク 三元豚 （焼豚）	冷蔵：30日	三重県産三元豚
フリガナ 伊勢志摩ロイヤルポーク かんげんぶた やきぶた	こだわり： 豊栄秘伝のたれに10日ほど漬け込み手間暇かけ手返して、焼き上げました。ロイヤルポークのモモ肉に入った甘い脂のサシと 醤油の香ばしさが旨みを出します。職人の真心こめた一品です。	
③伊勢志摩ロイヤルポーク 三元豚 （スモークベーコン）	冷蔵：30日	三重県産三元豚
フリガナ 伊勢志摩ロイヤルポーク かんげんぶた スモークベーコン	こだわり： 豊栄秘伝の塩たれに漬け込み、さくらチップでスモークをかけました。職人が手間暇かけて焼き上げております。 ロイヤルポークの脂の甘味とスモークの香りが、絶品です。	
<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> 日本の食文化の伝統踏まえ、「食の愉しみ」を提供し、食材の本来の自然な味わいをお届けできるように、「食の展開と開拓」を担うという姿勢で経営に臨んで参ります。		

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