

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 25 年 6 月 8 日

生産者名 フランス風創作菓子レ・シュー

（社名） （有限会社レ・シュー）

代表者名 倉内 正巳

< 詳細 >

奉納品	賞味期限	原材料と産地
① 菓匠 TAKUMI 『和三盆』 カショウタクミ ワサンボン	20 日間	徳島産伝統の最高級の砂糖を使った「和三盆」 こだわり：職人の経験から得た感性と、熟練の技から生まれた 3 種類の個性豊かな焼き菓子です。本店のある古都鎌倉という地を意識して、「和」の素材を巧みに使いこなし、醗酵バターや小麦粉等の材料を厳選。お口の中でほろほろっと崩れると、素材の持つ味と香りが広がります。
② 菓匠 TAKUMI 『鬼くるみ』 カショウタクミ オニクルミ	20 日間	岩手県産の和種くるみを活かした「鬼くるみ」 こだわり：職人の経験から得た感性と、熟練の技から生まれた 3 種類の個性豊かな焼き菓子です。本店のある古都鎌倉という地を意識して、「和」の素材を巧みに使いこなし、醗酵バターや小麦粉等の材料を厳選。お口の中でほろほろっと崩れると、素材の持つ味と香りが広がります。
③ 菓匠 TAKUMI 『きな粉』 カショウタクミ キナコ	20 日間	丹波種大豆にこだわった「きなこ」 こだわり：職人の経験から得た感性と、熟練の技から生まれた 3 種類の個性豊かな焼き菓子です。本店のある古都鎌倉という地を意識して、「和」の素材を巧みに使いこなし、醗酵バターや小麦粉等の材料を厳選。お口の中でほろほろっと崩れると、素材の持つ味と香りが広がります。
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など> 菓匠 TAKUMI：かまくら推奨品として認定。		
<今後の生産に向けての誓い> 原材料を吟味し、美味しい洋菓子作りに今後も誠心誠意、精進する事を誓います。		

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