

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

（社名） 大松屋

代表者名 三村 洋介

< 詳細 >

奉納品	賞味期限	原材料と産地
①志摩さば冷燻 極上	製造日より 270 日	ゴマサバ（三重県産）、食塩（沖縄県産）、香辛料、酵素
ツリガナ シマサバレイクン ゴクジョウ	こだわり：生ハム仕立てのさばです。山桜で低温燻製に仕上げているため、しっとりとしたお刺身の食感と山桜の薫香でアルコールが進みます。味付けは 14 種類のハーブと沖縄の塩だけ。魚の持つ旨みをギュッと濃縮してありますので、山桜の薫香と併せてびっくりするような美味しさをお試しください。特に安乗沖の旬のゴマサバは日本一！と自負する脂と身の味のバランスは絶妙です。	
②イカソーセージ(ピリ辛チーズ)	製造日より 270 日	スルメイカ（国内産）、豚肉、
ツリガナ イカソーセージ(ピリカラチーズ)	こだわり：目指した味は「ビール持ってこい！」。国内産のスルメイカの中に粗引きソーセージとチーズ、唐辛子を詰め込みました。更にこれを蒸してから山桜で軽く燻製に仕上げられています。噛みしめるほどに肉の旨みがあふれ、しばらくすると、これがイカの味にコロッと変わります。この変化が非常に楽しく、大変美味しくお召し上がりになれます。飲み込んだ後に残るピリ辛を泡の出る麦ジュースでサッと流して・・・最高！	
③えび塩（伊勢海老燻製塩）	製造日より 365 日	食塩（沖縄県産）、伊勢海老（三重県産）
ツリガナ エビシオ(イセエビクンセイシオ)	こだわり：三重県産のイセエビの足、ヒゲ、頭を主に 1 匹まるごと非常に細かく粉碎してパウダー化したものを沖縄のお塩にくっつけました。ただくっつけただけでは生臭みが残るので、お塩に山桜の燻煙を乗せ、生臭さを相殺してありますので、後口が非常にすっきりとしており、イセエビの出汁が効いているのが特徴で、おにぎりが最高に美味しくなります。海老好きには堪らない一品です。	
< 奉納品の受賞歴・取得資格・規格など >		
経済産業省 地域資源認定 : 全品		
三重県 バイオトレジャー発見事業 : 志摩さば冷燻 同佳作 : えび塩(伊勢海老燻製塩)		
< 今後の生産に向けての誓い >		
原料を選定する際・製造する際・商品として規格外品を省く際に一切の妥協をいたしません。		

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