

# 外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 25 年 10 月 17 日

生産者名

（社名）有限会社 お菓子職人 おとべ

代表者名

乙部安成

< 詳細 >

奉納品	賞味期限	原材料と産地
①リーフトーヂュ	2週間	バター・小麦粉・「あおさ（ヒトエグサ）志摩市英虞湾産」・塩・砂糖・酢・卵
ツガナ リーフトーヂュ	こだわり：三重県でも生産量が一番多い志摩市英虞湾産のあおさを使い、サクッと焼き上げたリーフパイです。	
②ミニ米粉リアスクーヘン	2週間	卵・砂糖・米粉（伊勢志摩産）・液体ショートニング・トレハロース・タピオカ澱粉・醗酵バター・醗酵マーガリン・アーモンド・脱脂粉乳・増粘剤（加工デンプン・アルギン酸 Na）・水あめ・粉末オリゴ糖・ベーキングパウダー・塩・醗酵バターオイル・着色料（β-カロチン）・香料
ツガナ ミニコメコリアスクーヘン	こだわり：伊勢志摩は日本でも有数のリアス式海岸です、そのリアス式海岸のようにバウムクーヘンの表面を凸凹に焼きリアス式海岸を表現して生地には伊勢志摩（宇野農園）で取れる米粉100%使用し、表面は頑固で硬くでも内面は柔らかな志摩人のようなハードタイプの新しいバウムクーヘンです。	
③式年遷宮記念の樹	2週間	卵・砂糖・米粉（伊勢志摩産）・有塩バター・生クリーム・液体ショートニング・澱粉・アーモンド・脱脂濃縮乳・洋酒・ベーキングパウダー・バニラ
ツガナシキネンセングウキネンノキ	こだわり：日本人の食の源でもあり、伊勢神宮とも深く関わりがある米、そして自然を今回の式年遷宮に合わせ地元で取れた米粉・米を使い地元の方々やおおくの方々に伊勢志摩の名物と知っていただけるような樹の年輪を思わせるソフトタイプのバウムクーヘンにしました	
<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>出来るだけ地元の材料（伊勢志摩産）を使い、お菓子作りを行い、その事を通して地域の方々やお店のスタッフと共に喜びを分かち合える、お菓子・会社創りを目指します。		

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