

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 25 年 12 月 11 日

生産者名

（社名）株式会社いとめん本店

代表者名

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	常温 60日	原材料：三重県産小麦 100% 産地：三重県
刀ガナ テウチシキイセウドンニシヨク		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亀山みそ焼きうどん 2食	常温 90日	原材料：三重県産小麦 80% 産地：三重県
刀ガナ カメヤマミソヤキウドンニシヨク		こだわり：亀山は、古くから交通の要所として栄えてきました。旧国道1号線を行き交うトラックの運転手たちのお腹を満たそうとある店が考えついたのが「亀山みそ焼きうどん」のはじまり。味噌の香ばしい香りが食欲を誘い、食べたらピリッと甘辛い味がクセになるかも！
③黒いカレーうどん 3食	常温 90日	原材料：三重県産小麦 80% 産地：三重県
刀ガナ		こだわり：めんは、極太のもちもち手打式伊勢うどんめんを使用。粉末スープは、10種類のスパイスに、和風だしを加えた真黒いカレースープ。一度食べたら忘れられない、とても辛く黒いカレーうどんです。
<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> 『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