

外宮奉納宣誓書（加工品用）

宣誓日：平成 26 年 2 月 22 日

生産者名 合資会社 八丁味噌
(社名)
代表者名 早川久右衛門

< 詳細 >

奉納品	賞味期限	原材料と産地
①矢作大豆使用 八丁味噌 やがた大豆の 八丁味噌	9ヶ月	大豆（愛知県岡崎市） 塩（沖縄・青い海の塩 シママース）
	こだわり：使用した大豆は、当社の創業当時使用していたとされる在来種の大豆「矢作」を復活し使用、3年以上熟成させた豆味噌です。	
② 刀がナ	こだわり：	
③ 刀がナ	こだわり：	

<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など>

愛知県の在来種であり創業当時使用していたとされる大豆「矢作」を、料理研究家の辰巳芳子さんが会長を務める「大豆 100 粒運動を支える会」を通じ三重大学にて研究されていると知る。その情報をもとにごくわずかな種子からスタートし仕込めるまでに 4 年、熟成に 3 年かけ今回ようやく限定販売ながら商品化出来ました。

<今後の生産に向けての誓い>

八丁味噌は、愛知県岡崎市にある岡崎城から西へ八丁(約 870m)の距離にある岡崎市八帖町(旧 八丁村)で、江戸時代初期より旧東海道を挟んで 2 軒の老舗が伝統の製法で造り続けている豆味噌の銘柄です。この幾百年造り続けた八丁味噌の伝統を守り造り続けます。

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