

外宮奉納品詳細（第一次産品用）

宣誓日：平成 27 年 4 月 11 日

生産者名
(社名) イヨスイ株式会社
代表者名 荻原 達也

< 詳 細 >

奉 納 品		原 材 料 と 産 地
(7リガナ)	カツシメタイ	鯛（愛媛産）
①	活メ鯛	こだわり： イヨスイの真鯛は、「人々の食卓に幸せな笑顔を」願って、出荷されるその時が最適な「旬の美味」となるよう、これまでに培った養殖ノウハウに加え、深く速い潮の流れで身を引き締め、本来の旨味を引き出し、愛情こめて大切に育てています。イヨスイは、人々の美と健康にエネルギーを与える、まさに「百魚の王」と呼ばれるにふさわしい味を追求しています。
(7リガナ)	カツシメブリ	鰯（鹿児島産）
②	活メ鰯	こだわり： 日本人の生活文化に深く根付いている鰯は、古くから年取り魚として伝統行事に使われてきました。縁起がいいというところから、人間の一生と餅の一升とをなぞられて「一生食べるのに困らないように」「一生健康に育ちますように」「一生丸く（円満に）過ごせますように」などと、願いをこめ、成長を願い、そして喜びを分かち合い、これからも健やかに成長することを祈り育てています。
(7リガナ)		
③		こだわり：
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など>		

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

外宮奉納品詳細（加工品用）

宣誓日：平成 27 年 4 月 11 日

生産者名
(社名) イヨスイ株式会社
代表者名 荻原 達也

< 詳 細 >

奉 納 品	原 材 料 と 産 地
(7リガナ) フタナノウルメ	うるめ鰯（愛媛産）・食塩
① ふたなのうるめ	こだわり： 目利きが朝獲れしたウルメ鰯を品質やサイズだけでなく鮮度や脂の乗り具合を厳密に吟味した上質なウルメ鰯のみを使用しております。天日で作られたこだわりの塩で絶妙な塩加減で漬け込み、オゾン効果を加えた冷風乾燥機でウルメ本来の風味と旨味を醸し出しております。防腐剤などの添加物を一切使用せず、時間と手間を掛け全行程一匹ずつ職人の手で仕上げております。
(7リガナ)	
②	こだわり：
(7リガナ)	
③	こだわり：
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など>	

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