

# 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）株式会社 利八屋

代表者名 田辺 紀彦

< 詳細 >

奉納品	原材料と産地
(フリガナ)イセエビシジル	伊勢海老（三重県産）、だし（かつお節、昆布）、イセエビパウダー、/みそ：米みそ、豆みそ、みりん、清酒、醤油、ねりごま、調味料（アミノ酸等）（原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む）/あおさのり：ヒトエグサ（あおさのり）
① 伊勢えび汁	こだわり：伊勢海老（三重県産）を 1/2 尾を使用。伊勢海老、汁、味噌、あおさと小分けされています。それを井（耐熱容器）に入れて電子レンジで温めるだけで簡単に召し上がれます。
(フリガナ)マツサカウシジル	牛肉（三重県産）、だし（かつお節、昆布）/野菜：大根、里芋、ごぼう、人参、ぶなしめじ、/みそ：米みそ、豆みそ、本みりん、清酒、ねりごま、調味料（アミノ酸等）（原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む）
② 松阪牛汁	こだわり：松阪牛（三重県産）100%と国産野菜（大根、里芋、ごぼう、ぶなしめじ、人参）を使用。肉、汁、味噌、野菜と小分けされています。それを井（耐熱容器）に入れて電子レンジで温めるだけで簡単に召し上がれます。
(フリガナ)ミエブタギョウザ	具：豚肉（三重県産）、キャベツ、玉ねぎ、にら、おろしにんにく、オイスターソース、中華スープの素、おろし生姜、ぶどう糖、卵粉末、食塩、リン酸塩（Na）、調味料、（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）カラメル色素、酸味料、甘味料、（原材料の一部に小麦、乳、卵、大豆、鶏肉、ごまを含む） 皮：小麦、植物油、食塩、加工でん粉、酒精、酸味料
③ みえ豚餃子	こだわり：みえ豚（三重県産）を使用。ジューシーな肉汁を味わえます。
< 奉納品の受賞歴・取得資格・規格など >	
平成 25 年 5 月 15 日（80 g きやらめるやわらか仕立て伊勢茶、182 g 伊勢志摩漁師の釜飯たこ、182 g 伊勢志摩漁師の釜飯かき） 平成 25 年 6 月 8 日（80 g 塩あめ（岩戸の塩使用）、80 g きやらめるやわらか仕立て塩きやらめる、120 g 肉味噌松阪牛） 平成 26 年 6 月 7 日（190 g 釜めしの素たこ 2 合、190 g 釜めしの素ぶり 2 合、190 g 釜めしの素かき 2 合）	

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