

外宮奉納品詳細（加工品用）

宣誓日：平成 27 年 10 月 11 日

生産者名 伊集院まさ盛 有限会社
(社名)
代表者名 尾関孝司

< 詳細 >

奉納品	原材料と産地
(フリガナ) マヨカラチキン	鶏肉(国内産またはブラジル産) 本醸造しょうゆ マヨネーズ 糀 片栗粉 小麦粉 香辛料
マヨ唐チキン	こだわり：鶏もも肉を粗挽き胡椒などの香辛料と本醸造しょうゆ、マヨネーズで下味付けし、糀(こうじ)を加えて熟成させた後、片栗粉や小麦粉などを独自配合して作ったウェットタイプの衣に15種類のスパイスを加えて、付けて揚げた門外不出のオンリーワンからあげです。日本に存在する「3大からあげ系統」には属さない完全オリジナルで「からあげの進化系」とも言われています。 ※現在、「鳥インフルエンザ」の報告を受けていない厳選されたブラジル産の鶏肉を使用している事が多いです。また近隣の地元企業にブラジル人就業者も多く、友好の意も含まれています。
(フリガナ) ダテマキ	国内産卵 白身魚のはんぺい 本醸造しょうゆ 砂糖
伊達巻	こだわり：新鮮な活卵にタラやタイでつくったはんぺいを混ぜ込み、1本ずつ丁寧に焼き上げた正盛の「伊達巻」はふわっとしっとりで重厚感あふれる逸品に仕上がっています。おせち料理には欠かせない縁起物のひとつで人気も高いです。
(フリガナ) ホンカクスミヤキウナギ	国内産ウナギ(愛知一色産・三重津産) 本醸造しょうゆ 砂糖
本格炭焼うなぎ	こだわり：厳選された「たまり醤油」と「氷砂糖」を独自の配合で煮詰めて作った「うなぎの焼たれ」を瓶詰めし、6ヶ月以上寝かせたのち、長年の歳月を重ね熟成したカメの中の焼たれに継ぎ足して使用する事で深い味わいに仕上がっています。「炭火の力」による高温焼きと芳醇な燻製香が「ウナギ」の旨みを最大に引き出してくれています。
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など> マヨ唐チキン：第5回「食の陣」<美濃加茂青年会議所主催> グランプリ受賞	

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