

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
(社名) 京料理 いちのもん
代表者名 大橋 久美子

< 詳細 >

奉納品	原材料と産地
(フリガナ) オクイ ソメ リョウリ	魚周(三重) 塩、ハマグリ(国産、中国産) 味噌(カツ出汁、塩、うす口)、赤飯・米(三重) ちり米(佐賀) 相き(北越) くら(北越) 黒豆(丹波) 紅白なす タコ(福岡) 梅干(国産) 山椒(三重) 香のり(兵庫) エビ(佐賀) はちまき(国産)
① お食い初め料理セット	こだわり：一品、一品と丁寧にも込めた料理と大きさと味にこだわった祝魚周などを取りそろえ、お子様の健やかな成長を願った材料の商品です。
(フリガナ) タメ スロタ ヤキ	魚周(養殖) 塩
② 魚周を焼く	こだわり：生の状態で 1kg もある大きな魚周と甘みのあるこだわりの塩で職人が丁寧に焼き上げました。
(フリガナ) トビヤリゴウジョウタンバタツグロミツアミ	黒大豆(丹波) サラダ油 環元鉄
③ 塩で蒸した極上丹波大豆黒豆料理	こだわり：丹波黒豆は、品質に粒と味とで日本一の折り紙を付けられた黒大豆の最高級品。この黒大豆を職人が一週間かけ下切に下切に焼き上げました。
< 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