

外宮奉納品詳細（第一次産品用）

宣誓日：平成 27 年 10 月 11 日

生産者名
(社名) MONSIEUR KONDOYA
代表者名 伊藤 千賀子

< 詳細 >

奉 納 品	原 材 料 と 産 地
(フリガナ)	抹茶 バター 砂糖 アーモンド-ポドル 卵白 黒豆 小豆
① じしあか	こだわり：
(フリガナ)	くり バター 砂糖 水あめ 生クリーム みりん
② ほっくり	こだわり： スイートマロン ほっくり
(フリガナ)	国内産の栗をふんだんに使用し、少量の砂糖、まろやかな卵、口どけ良いバターと純生クリームを入れて絞り、しっとり、ほっくり焼き上げたもので自然な淡黄色、香り豊かな味わいはひなびた哀愁を感じさせます。 めぐり来る伊勢の四季、待ちわびる秋の香り 枝もたわわに実った栗は旬の味わいを感じさせます。 和心を忘れない菓子職人によって作り伝えられた『ほっくり』 MONSIEURの小さな秋『ほっくり』を味醂の香りともに… MONSIEURでなければ味わえない日本の恵みをご賞味ください。
③	ことすか 谷川士清(たにがわことすか)は本居宣長と共に、伊勢の国が生んだ二大国学者で宝永六年(一七〇九年)我が郷土津市八町に生まれました。京都に出て医学・神道を学び、帰郷して家業の医を継ぎながら国史と古語の研究に心血を注ぎ、日本書紀通証三十五巻、そして更に我国初の国語辞典となった和訓の栞(しおり)九十三巻を完成しました。 谷川士清(たにがわことすか)の偉業を多くの人々に知って頂きたいとの願いを込めて銘菓ことすかを謹製しております。 地元伊勢の高級抹茶、丹波の黒豆を原料として心をこめた手作りで伝統の味を守り続けております。
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など>	
ほっくり	第22回 金沢菓子大博覧会 金賞受賞(1994年)
じしあか	第26回ひろしま菓子博 金賞受賞(2013年)

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