

外宮奉納品詳細（加工品用）

宣誓日：平成 28 年 2 月 20 日

生産者名 三井食品工業株式会社
(社名)
代表者名 岩田 孝逸

< 詳細 >

奉納品	原材料と産地
(フリガナ) ミヤノクラツケ	
① 宮蔵漬	こだわり：一口大にした大根、蓮根、人参、茄子、胡瓜を溜り醤油を使用した特性のたれで漬け込みました。 原材料はすべて国産の野菜を使用しております。
(フリガナ) センリョウナス	
② 千両なす	こだわり：年間通して国産の千両なす 主に冬季は愛知県産の温室で育てた千両なすを使用し独自の製法で漬け込みました。 自然の色を生かして 切った時に茄子紺が鮮やかで果肉が真っ白な色彩にやわらかな口当たりが特徴です。
(フリガナ) ミヤノクラタクアンイッポン	
③ 宮蔵沢庵一本	こだわり：三重県の自社農場で栽培した「御園大根」に添加物を使用せず 米ぬか、塩、柿皮、茄子の葉、唐辛子で熟成して乳酸発酵させて 10ヶ月以上漬け込みました。乳酸発酵の酸味と塩味のバランスが昔ながらの味に仕上げています。
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など> 宮蔵漬、千両なすは平成 26 年 4 月から一宮観光協会推奨品 平成 27 年 4 月からは全国観光土産品推奨品	

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