

# 外宮奉納品詳細（加工品用）

宣誓日：平成 28 年 6 月 4 日

事業所名 きのこ工房 U. P. ファーム

代表者名 長谷川 元

## < 詳細 >

奉納品	原材料と産地
ゲンボクシイタケトウメノドレッシング	醸造酢、醤油、みりん（岐阜県）梅肉（和歌山）原木椎茸（愛知）鰹節エキス、酵母エキス
① 原木椎茸と梅のドレッシング	こだわり：あふれるほどの情熱といっぱいの愛情をこめて作った肉厚の椎茸を細かく刻み、明治十年創業の老舗のお醤油屋〈芋慶(いもけい)〉さんの昔ながらの木樽と石積みで作られた貴重な醤油に、さっぱりとした梅肉を入れて「すっぱうまい！」美味しいドレッシングを作りました。
(ワガナ) ゲンボクシイタケシヨウユ	脱脂加工大豆、小麦（岐阜）原木干し椎茸（愛知）食塩、保存料、調味料、甘味料
② 原木椎茸醤油	こだわり：愛知県一宮市の農場で、地下50メートルの木曾川の伏流水のみを使用し、あふれるほどの情熱といっぱいの愛情をこめて作った肉厚の椎茸をカットし、丁寧に乾燥させて乾燥椎茸を作り、明治十年創業の老舗のお醤油屋〈芋慶(いもけい)〉さんの昔ながらの木樽と石積みで作られた貴重な醤油を合わせました。醤油の塩分を吸って出たうまみたっぷり風味豊かなお醤油です。
(ワガナ) ゲンボクシイタケダシシヨウユ	醤油（岐阜）原木干し椎茸（愛知）砂糖、食塩、アルコール、みりん風調味料、保存料
③ 原木椎茸だし醤油	こだわり：愛知県一宮市の農場で、地下50メートルの木曾川の伏流水のみを使用し、あふれるほどの情熱といっぱいの愛情をこめて作った肉厚の椎茸をカットし、丁寧に乾燥させて乾燥椎茸を作り、明治十年創業の老舗のお醤油屋〈芋慶(いもけい)〉さんの昔ながらの木樽と石積みで作られた貴重な醤油を合わせました。醤油の塩分を吸って出たうまみたっぷり風味豊かな鰹出汁と椎茸だしのお醤油です。
<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