

外宮奉納品詳細（加工品用）

宣誓日：平成 28 年 9 月 24 日

事業所名 株式会社 梅林堂

代表者名 栗原 良太

< 詳細 >

奉納品	原材料と産地
(フリガナ) マンガンジョウジュ	小豆（北海道）、砂糖（タイ、オーストラリア、日本：北海道、沖縄、鹿児島）卵（千葉、茨城）、小麦粉（アメリカ他）、バター（北海道他）、アーモンド粉（アメリカ）還元水飴、食用油脂、寒天、乳化剤、膨張剤
① 満願成就	こだわり：古来からのお祝いの形と、若い人にも好まれるアーモンド生地を合わせることで、伝統と現代をつなぎました。また、この小さな鯛のお腹からあんこをはみださないようにするために、一度羊羹を作り、これを短冊状にカットしたものを 1 匹 1 匹手で投入しています。形も味もサイズも、こだわり抜いたお菓子です。お慶びの席にご用命いただいております。
(フリガナ) シルクヤワラカ	チョコレート、小麦粉（アメリカ、日本他）、砂糖（タイ、オーストラリア、日本：北海道、沖縄、鹿児島）、マーガリン、卵（千葉、茨城）、きなこ（日本）、こんにやく加工品（日本）甘酒（日本）、シルクパウダー（京都）、デキストリン、膨張剤、乳化剤、香料
② シルクやわらか	こだわり：クッキーやサブレのように見えますが、製造方法はおまんじゅうと同じ。あんこの代わりにホワイトチョコレートが熱によって膨張し、溶けますがその力を利用して自然に成形されます。生地はやわらかく、きな粉やシルクパウダーを入れる事でこんがりとした風味が出ます。またアミノ酸の栄養も摂取できます。埼玉県産の小麦粉「彩鏡」も使っており、素朴な力強い味わいも楽しめます。
(フリガナ) シオマメダイフク	もち米（滋賀県）、砂糖（タイ、オーストラリア、日本：北海道、沖縄、鹿児島）小豆（北海道）、赤えんどう豆（北海道）、澱粉（北海道）、水飴（アメリカ、オーストラリア、ブラジル、日本他）、食塩（伊豆大島近海）、トレハロース、寒天、麦芽糖、軟化剤、乳化剤、酵素、pH 調整剤
③ 塩豆大福	こだわり：餅は滋賀県産羽二重もち米を、あんこは北海道音更町産ミネラル小豆を使い、毎朝早くから当日売り切る分だけを製造し、各店に配送しています。塩もミネラル豊富な海塩を使い、シンプルな中にやさしい塩気や甘さを味わえるよう調製しています。何百回も試作を重ね、常に最良の味を求め続けている大福です。
< 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