

# 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 伊集院まさ盛 有限会社

代表者名 尾関孝司

< 詳細 >

奉納品	原材料と産地
(フリガナ)	鶏肉(国内産またはブラジル産) 本醸造しょうゆ マヨネーズ 糀 片栗粉 小麦粉 香辛料
① マヨ唐チキン	こだわり：鶏もも肉を粗挽き胡椒などの香辛料と本醸造しょうゆ、マヨネーズで下味付けし、糀(こうじ)を加えて熟成させた後、片栗粉や小麦粉などを独自配合して作ったウェットタイプの衣に15種類のスパイスを加えて、付けて揚げた門外不出のオンリーワンからあげです。日本に存在する「3大からあげ系統」には属さない完全オリジナルで「からあげの進化系」とも言われています。 ※現在、「鳥インフルエンザ」の報告を受けていない厳選されたブラジル産の鶏肉を使用している事が多いです。また近隣の地元企業にブラジル人就労者も多く、友好の意も含まれています。
(フリガナ)	国内産ウナギ(愛知一色産・三重津産) 本醸造しょうゆ 砂糖
② 本格炭焼うなぎ	こだわり：厳選された「たまり醤油」と「氷砂糖」を独自の配合で煮詰めて作った「うなぎの焼たれ」を瓶詰めし、6ヶ月以上寝かせたのち、長年の歳月を重ね熟成したカメの中の焼たれに継ぎ足して使用する事で深い味わいに仕上がっています。「炭火の力」による高温焼きと芳醇な燻製香が「ウナギ」の旨みを最大に引き出してくれています。
(フリガナ)	美濃ハツシモ1等米 古代米(黒米) ふき 海老 卵 しいたけ ツナ 酢 砂糖 本醸造しょうゆ
③ 朴葉ずし	こだわり：「朴ノ木」の若葉で包んで作るお寿司です。枯葉の上で焼味噌にする「朴葉みそ」とは違う、すがすがしい若葉の芳香が楽しめる『朴葉ずし』は東濃・飛騨地区の郷土料理であり初夏の風物詩です。各家庭やお店によって使用する具材や作り方は様々です。 正盛では、炊飯の際、若葉を入れてご飯を炊き香り付きのすしめしを作り、食感のアクセントに古代米(黒米)を入れます。また、包む際、若葉を炙る事により香り立ちを際立たせています。
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など>	
マヨ唐チキン：第5回「食の陣」<美濃加茂青年会議所主催> グランプリ受賞 ・ 可児市ふるさと納税 謝礼品	
本格炭焼うなぎ：可児市ふるさと納税 謝礼品	

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