

# 外宮奉納品詳細（加工品用）

宣誓日：平成 29 年 11 月 12 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
(フリガナ) ゲンボクシイタケオロシドレッシング	醸造酢、醤油、みりん、ねぎ、生姜（以上、岐阜県）しいたけ（愛知県）、鰹節エキス、植物油、酵母エキス、還元水飴
①原木椎茸とおろしそのドレッシング	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で美味しいドレッシングを作りました。
(フリガナ) ゲンボクシイタケたまねぎドレッシング	醸造酢、醤油、大根おろし、しそ（以上、岐阜県）しいたけ（愛知県）、鰹節エキス、酵母エキス、還元水飴
②原木椎茸とたまねぎのドレッシング	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で美味しいドレッシングを作りました。
(フリガナ) ゲンボクシイタケねぎドレッシング	醸造酢、醤油、玉ねぎ、みりん（以上、岐阜県）しいたけ（愛知県）、酒精、鰹節エキス、酵母エキス、還元水飴
③原木椎茸とねぎのドレッシング	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で美味しいドレッシングを作りました。
<奉納品の受賞歴・取得資格・規格など>	

以上偽りなく正直に神の御前にて誓います。

伊勢商工会議所