

外宮奉納品詳細（加工品用）

宣誓日：平成 30 年 3 月 17 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) マヨカラチキン	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た粉に15種類のスパイスを加えて作ったウェットタイプの衣に付けて揚げた門外不出で唯一無二の「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労者も多く、友好の意も含まれています。
(フリガナ) オニワライゴヘイチャン	米 里芋 胡桃 味噌 醤油 砂糖
② 鬼わらい五平ちゃん	こだわり：岐阜県の郷土食として親しまれている「五平餅」。半潰しにしたご飯(「美濃ハツシモ1等米」使用)に蒸した里芋(可児市特産品)を練り込み、御幣型にした餅を幅広の串に刺して揚げたのち、特製「胡桃ダレ」をからめて召し上がって頂く「五平餅」です。本来「五平餅」は炭火などで焼いて調理する郷土食ですが「揚げる五平餅」は正盛のオリジナルです。 商品名の由来：木曾川水系の一級河川である「可児川」の下流域に広がる「岩場」は「鬼ヶ島」伝説があり可児市の観光資源でもあります。この「鬼ヶ島」に住む「鬼」も笑ってしまうほどウマイという意味で命名しました。
(フリガナ) ダイズコーヒー	大豆
③ 大豆コーヒー	こだわり：新しい発想の大豆料理の一つとして作りました。「大豆」を自家焙煎器でフルシティローストの段階まで焙煎し中細挽きした粉をネルドリップ抽出しました。「大豆コーヒー」はカフェインレスでイソフラボン含有のため健康と美容に良いと言われています。また、珈琲豆の入手が困難な時代の「代用コーヒー」の一つでもありました。
<p><奉納品の受賞歴・取得資格・規格など> マヨ唐チキン：第8回「からあげグランプリ」<日本唐揚協会主催> 金賞受賞（岐阜県下初） 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 返礼品 鬼わらい五平ちゃん：可児市ふるさと納税 返礼品</p>	

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