

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 三重県伊勢市小俣町宮前 270 番地 2

代表者名 株式会社 A-LINE

< 詳細 >

| 奉納品 | 原材料と産地 |
|-----------------------------------|--|
| (フリガナ)ミエケンハ サマガ キシヨウ カキフライマンリョウマル | |
| ① 三重県鳥羽産真かき使用 かきフライ萬漁丸 | 原材料：カキ(三重県)、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、粉末水あめ、食塩、香辛料、乳糖)、加工デンプン、増粘剤（グァーガム）、乳化剤、着色料（アナトー色素）、調味料（アミノ酸）、(原材料の一部に大豆を含む) こだわり：浦村の養殖業者の方々が手塩に掛けて、育てた美味しい牡蠣の風味をそのままカキフライに仕上げました。 栄養分豊富な地元で育った牡蠣は非常に味が濃く、濃厚な味わいが売りの逸品です。 |
| ② | |
| ③ | |
| <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

外宮奉納品詳細（第一次産品用）

宣誓日：平成 30 年 3 月 17 日

事業所名 三重県伊勢市小俣町宮前 270 番地 2

代表者名 株式会社 A-LINE

< 詳細 >

| 奉納品 | 原材料と産地 |
|------------------------------|---|
| (フリガナ)ミエケンバサ レイトウナムキカマンリョウマル | 原材料：マガキ（三重県産） |
| ①三重県鳥羽産 冷凍生剥 き牡蠣 萬漁丸 | こだわり： ※ 海域 ※ 太平洋からの黒潮、伊勢湾からの海水、木曾川、宮川の真水が溶け込む美しい海の中で、良質なプランクトンを食べて、味・身質・大きさの三拍子が揃った牡蠣を厳選。 ※ 水揚げ時期厳選 ※ 時期は3～4月の春先限定水揚げ。 卵を持ち始める5月の原料は一切使用しておりませんので、一番いい時期のすくすく育った牡蠣をお召し上がり頂けます。 ※ こだわり ※ 重量増しの真水浸漬は絶対しない。 生産者の方々の手間隙を精一杯、正直に表現すべく、水揚げより鮮度維持に努め、トンネルフリーザーを使用し、急速冷凍にて旨味を凝縮致しました。 |
| (フリガナ)ミエケンサムテンカホ イルタコマンリョウマル | 原材料：マダコ（三重県産）・食塩 |
| ②三重県産 無添加ボイル たこ 萬漁丸 | こだわり： 夏に水揚げされるマダコを浜から新鮮なまま冷凍されたたこを、添加物を含まない海水から出来た塩のみで茹で上げました。 添加物を使用していないため、色は小豆色で皮剥け等、見た目はよくないですが、たこ本来の味が非常に良くわかる逸品です。 飲み込み際の雑味のない美味しさがこだわりです。 |
| <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