

外宮奉納品詳細（第一次産品用）

宣誓日：平成31年3月16日

生産者名

（社名） 三重県漁業協同組合連合会

代表者名 代表理事会長 湯浅 雅人

< 詳細 >

奉納品	原材料と産地
(ワガカ) イセクロシオマダイ	熊野灘沿岸（南伊勢町～尾鷲市）
①伊勢黒潮まだい	こだわり：『鮮度』『おいしさ』『安心・安全』を追求し、とくに脂質含量にこだわった三重県産オリジナル真鯛となっています。
(ワガカ) イセマグロ	南伊勢町
②伊勢まぐろ	こだわり：徹底した飼育管理のもと、季節や大きさなどにより餌の種類や量を変え、安全・安心な品質を心がけています。
(ワガカ) イセマダイ	熊野灘沿岸（南伊勢町～紀北町）
③伊勢まだい	こだわり：三重県の養殖マダイに、ポリフェノール類を多く含む、三重の特産品の「海藻」「かんきつ」「茶葉」を粉末にした餌を与えて、育てた逸品「伊勢まだい」。鮮度がよく臭みや脂分が少なく、さっぱりとした味わいの身質となっています。
<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