

外宮奉納品詳細

宣誓日：令和2年11月9日

以下、偽りなく正直に神の御前にて誓います。

事業所名：つけ麺 天下		代表者名：篠田仁志
奉納品		
①	刃がナ：ゴクジョウノウコウ ツケメン 極上の濃厚つけ麺	原材料（一次品の場合は産地）：麺（小麦粉、食塩、全粒粉、かん水）、具入りスープ（煮豚、メンマ、豚骨、鶏ガラ、玉葱、りんごピューレ、人参、生姜、大蒜、トマト、昆布、干エビ、うるめ節、さば節、かつお節、あじ節、さんま節、煮干し、醤油、オイスターソース、砂糖、唐辛子、ゆず七味、ブラックペッパー、みりん、酒、動物油脂/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、乳化剤、酵母エキス、甘味料、香辛料、香料（ビタミンE）、（一部に小麦、大豆、乳、豚肉、鶏肉、りんご、ごま、さば、えびを含む） こだわり（奉納品の受賞歴など）： 国内産の最高級のうどん用粉とパン用粉、全粒粉を混ぜ合わせ、毎朝、手作りで作るこだわりの太麺は、もっちり・つるつる、歯応え抜群の食感。濃厚とんこつ魚介スープに良く絡み、世界でここでしか食べられない、唯一無二のこだわりのつけ麺です。
②	刃がナ：テンカ ラーメン 天下ラーメン	原材料（一次品の場合は産地）：麺（小麦粉、食塩、全粒粉、かんすい）、醤油、みりん、砂糖（ザラメ）、生姜、大蒜、唐辛子、一味唐辛子、うるめ節、かつお節、あじ節、さんま節、昆布、煮干、かつお粉 こだわり（奉納品の受賞歴など）： ラーメンソムリエの資格をもつラーメン職人が、毎朝打つ手作りの、切刃24番を使用するストレートの細麺。シコシコ食感でありながら、弾力があり、小麦の風味が最大限に引き出されている。この究極の麺とあっさりスープとの相性は抜群です。
③	刃がナ：キュウキョクノウコウ カスタードプリン 究極のなめらか濃厚カスタードプリン	原材料（一次品の場合は産地）：牛乳、砂糖、粉末油脂、ぶどう糖、乳加工品、卵粉末、食塩/ゲル化剤（増粘多糖類）、硫酸Ca、香料、トレハロース、リン酸塩、乳化剤、カロチン色素、バニラビーンズシード、甘味料（ステビア）、（一部に卵、乳成分、大豆を含む） こだわり（奉納品の受賞歴など）： なめらかな食感と濃厚でクリーミーな味わいのカスタードプリンは、一度食べたらやみつきになり、リピーター続出。1日限定50個つくるプリンは、連日完売になるほどの、大人気商品です。
<取得資格・規格など> ラーメンソムリエ（一般社団法人 インターナショナル 麺ソムリエ協会）、だしソムリエ4級（だしソムリエ協会）		