

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：プリンセスピピ門司港		代表者名： 岡寄 孝和
奉 納 品		
①	フリガナ：モジコウオウサマヤキカレー(ヤソムリエ)	原材料（一次品の場合は産地）： 国産米、野菜類(セロリー、しめじ、えのき、季節の野菜類)、鴨肉、ココナッツミルク、トマト、チーズ、菜種油、キビ砂糖、鶏がら、ナンプラー、片栗粉、ハーブ類(にんにく、レモングラス、ガランガー、こぶみかんの葉、レモン、ライム、しょうが、ミント、バジルなど)、スパイス類(唐辛子、塩、こしょう、ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネクリーク、陳皮)、エビ、調味料(アミノ酸等)、
	門司港王様焼きカレー (野菜ソムリエ)	こだわり（奉納品の受賞歴など）： 野菜ソムリエが厳選した野菜が 8 種類以上のる門司港名物王様焼きカレーをそのまま冷凍。電子レンジで温めるだけで召し上がっていただけます。6 年連続福岡ブランド認定商品。
②	フリガナ：モジコウオウサマヤキカレー(メンタイ)	原材料（一次品の場合は産地）：国産米、ココナッツミルク、トマト、チーズ、菜種油、キビ砂糖、鶏がら、ナンプラー、片栗粉、鴨肉、たらこ、大葉、のり、とびうお卵、牛乳、野菜類(セロリー、しめじ、えのき)、ハーブ類(にんにく、レモングラス、ガランガー、こぶみかんの葉、レモン、ライム、しょうが、ミント、バジルなど)、スパイス類(唐辛子、塩、こしょう、ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネクリーク、陳皮)、エビ、食塩、醤油、唐辛子、かつお風味調味料、食用植物油(大豆を含む)、卵、醸造酢、水あめ、発酵調味料、たんぱく加水分解物、昆布エキス、醸造酢、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)、酸化防止剤(ビタミンC)、ナイアシン、酵素、着色料、発色剤、酒精、酸味料、増粘多糖類
	門司港王様焼きカレー (めんたい)	こだわり（奉納品の受賞歴など）： 門司港名物焼きカレーに、博多名物めんたいこを合わせました。まろやかなカレールーとめんたいこのプチプチ感が口の中ではじけます。2020 年 8 月福岡県おもたせランキング 1 位
③	フリガナ：モジコウオウサマヤキカレー(レトルト)	原材料（一次品の場合は産地）：野菜(トマト、セロリ、生姜、にんにく)、ココナッツミルクパウダー、チキンエキス、砂糖、平茸、小麦粉、レッドカレーペースト、魚醤(魚介類)、レモンジュース、澱粉、醸造酢、食用油脂、ガラスープ、合成清酒、みそ、カレー粉、食塩/調味料(アミノ酸等)、酸味料
	門司港王様焼きカレー (レトルト)	こだわり（奉納品の受賞歴など）： タイ王宮料理をベースに作り上げたココナッツミルクやハーブ香る王様カレーを、門司港名物として完成させました。2010 年門司港焼きカレーフェアおいしいお店 1 位。
<取得資格・規格など>		