

# 外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 3 年 3 月 8 日

以下、偽りなく正直に神の御前にて誓います。

事業所名：有限会社 うな勢		代表者名：市橋 政季
奉納品		
①	刃がナ：スミビヤキウナギ カバヤキ	原材料（一次品の場合は産地）： 活うなぎ（九州産）
	炭火焼うなぎ 蒲焼き	こだわり（奉納品の受賞歴など）： 主に九州産鰻を使用し、蒸さずに備長炭でじっくり焼き、秘伝のタレで仕上げた蒲焼きです。
②	刃がナ：スミビヤキウナギ シラヤキ	原材料（一次品の場合は産地）： 活うなぎ（九州産）
	炭火焼うなぎ 白焼き	こだわり（奉納品の受賞歴など）： 主に九州産鰻を使用し、蒸さずに備長炭で焼き上げる『炭火地焼き』独特の食感・色・香りが特長の白焼きです。
③	刃がナ：ウナギシグレ	原材料（一次品の場合は産地）： 鰻、たまり醤油（大豆・小麦を含む）、生姜、粗糖、山椒、米発酵調味料/調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）
	鰻しぐれ	こだわり（奉納品の受賞歴など）： うな勢の蒲焼きを桑名のしぐれ専門店『瑞宝志ぐれ』が濃厚な旨味とコクのあるしぐれ煮に仕上げた一品です。
<取得資格・規格など>		