

外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 3 年 5 月 17 日

以下、偽りなく正直に神の御前にて誓います。

事業所名：淡路島の特別なうどん屋 KEKKOI		代表者名：藤江 明美
奉納品		
①	刃がナ：ゴクジョウオウゴンノダシ	原材料（一次品の場合は産地）： 風味原料（カタクチイワシ（瀬戸内海産）、こんぶ（北海道産）、イワシ（宮崎産）、さば（国産）、かつお削り節（国産）、しょうゆ（本醸造）、本みりん、砂糖、食塩、米黒酢、米酢／アルコール、カラメル色素、（一部に小麦・大豆を含む）
	極上 黄金のだし	こだわり（奉納品の受賞歴など）： 厳選した国産素材（北海道産真昆布、カツオ、サバ、ウルメ、カタクチイワシ）を 18 時間かけて丁寧に作りました。化学調味料、保存料なしの無添加だし。
②	刃がナ：アワジギユウニクウドン	原材料（一次品の場合は産地）： 【牛肉】牛肉（淡路島産）【だし】風味原料（カタクチイワシ（瀬戸内海産）、こんぶ（北海道産）、イワシ（宮崎産）、さば（国産）、かつお削り節（国産）、しょうゆ（本醸造）、本みりん、砂糖、食塩、米黒酢、米酢／アルコール、カラメル色素、（一部に小麦・大豆を含む）【うどん】めん（小麦粉（国内製造）、食塩、小麦たん白／加工でんぷん）、（一部に小麦を含む）【たまご】たまご（淡路島産）
	淡路牛肉うどん	こだわり（奉納品の受賞歴など）： 淡路島の豊かな自然ときれいな水で育った淡路牛。脂身はサシがしっかり入っていてもしつこくありません。赤身にはお肉本来の旨味あり。飽きのこない食べやすさが魅力。正に脂身と赤身が好バランス。18 時間かけて作るだしの極上コラボ。
③	刃がナ：アワジシマゴールデンボアポークカレーうどん	こだわり（奉納品の受賞歴など）： 【カレー】チキンブイヨン（鶏がらエキス、キャベツ、たまねぎ、その他）（国内製造）、オニオンソテー（たまねぎ（淡路島産）、カレールウ（豚脂、小麦粉、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぷん、その他）、デミグラスソース、リンゴピューレ、バナナピューレ、チリソース、マンゴーチャツネ、ヘーストチャツネ、中華スープの素、野菜（しょうが、にんにく）、乾燥マッシュポテト、黒砂糖、オリーブオイル、カレー粉、とうがらし／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、乳化剤、香料、増粘剤（加工澱

	<p>淡路島ゴールデンポークカレー</p> <p>うどん</p>	<p>粉)、pH調整剤、ヒロリン酸Na、香辛料抽出物、(一部に乳成分・大豆・小麦・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン・バナナを含む)</p> <p>【だし】風味原料(カタクチイワシ(瀬戸内海産))、こんぶ(北海道産)、イワシ(宮崎産)、さば(国産)、かつお削り節(国産)、しょうゆ(本醸造)、本みりん、砂糖、食塩、米黒酢、米酢/アルコール、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)</p> <p>こだわり(奉納品の受賞歴など):</p> <p>豚肉よりきめ細かく、牛肉を想わせる舌触り。脂身がしつこくなく甘味が特徴のゴールデンポークと三段階の味の変化を追求した淡路島カレーと黄金のだしで作るカレーだし。御食国!淡路島が生んだ奇跡のカレーうどんです。</p>
<p><取得資格・規格など></p>		