

外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 3 年 10 月 25 日

以下、偽りなく正直に神の御前にて誓います。

事業所名：立川熟成寝かせ蕎麦たかや		代表者名：高橋 隆志	
奉 納 品			
①	フリガナ：せいろ「たかし」	原材料（一次品の場合は産地）：蕎麦粉、小麦粉、水	
	せいろ「たかし」	こだわり（奉納品の受賞歴など）： その時期に一番美味しいとされる産地のものを、抜き実で仕入れて店内の石臼で自家製粉。蕎麦粉を練りボール状にまとめてからと、蕎麦に切ってから2度寝かせて熟成させるのがこだわりです。	
②	フリガナ：あらびきそば	原材料（一次品の場合は産地）：粗く引いた蕎麦粉、小麦粉、水	
	あらびきそば	こだわり（奉納品の受賞歴など）： その時期に一番美味しいとされる産地の抜き実を砂状に粗く挽いた蕎麦粉を使用。つなぎに強力粉を使うため、食感がモチモチ。砂状の粒々感も味わえる。	
③	フリガナ：いなかそば	原材料（一次品の場合は産地）：殻ごと挽いた蕎麦粉、小麦粉、水	
	田舎そば	こだわり（奉納品の受賞歴など）： そばの実の殻ごと挽いた粉を使った太く黒っぽいのが特徴。殻ごと挽いているので香りが強く感じられる。太いのでしっかりとした歯ごたえがある。	
＜取得資格・規格など＞			