

外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 4 年 5 月 28 日

以下、偽りなく正直に神の御前にて誓います。

事業所名：株式会社メイワ		代表者名：安江幾代
奉 納 品		
①	フリガナ：オクイゾメゼン	原材料（一次品の場合は産地）：ごぼう（国産）、醤油、砂糖、ごま油、食酢、魚肉、砂糖、全卵、でん粉、食塩、醤油、麦芽糖、寒天／着色料（カロチン）、ほうれん草（エクアドル産）、魚肉、高野豆腐、醤油、砂糖、菜種油、清酒、でん粉、全卵、食塩、乳たん白、小麦グルテン、かつお節エキス／凝固剤、魚肉、菜種油、長いも（国産）、砂糖、でん粉、全卵、清酒、食塩、乳たん白／着色料（カロチノイド、クチナン）、椎茸（国産）、醤油、砂糖、清酒、かつお節エキス、魚肉、長いも（国産）、菜種油、澱粉、食塩、清酒、砂糖、全卵、蛤（中国産）／着色料（赤104、赤106）、大根（国産）、食酢、砂糖、人参、昆布だし、食塩、大根（国産）、スモークサーモントラウト（サーモントラウト（チリ産）、食塩、砂糖）、生姜酢漬、食酢、昆布、砂糖、食塩／調味料（アミノ酸等）、酸味料、梅（中国産）、漬け原材料〔還元水飴、食塩、たん白加水分解物、発酵調味料、糖類（砂糖・異性化液糖、ぶどう糖）、しょうゆ〕／ソルビット、ビタミンB1、酸味料、香料、調味料（アミノ酸等）、赤ダイコン色素、甘味料（ステビア）、たこ（国産）、清酒、砂糖、醤油、かつお節エキス、海老（ベトナム産）、食塩
	お食い初め膳（6マス）	こだわり（奉納品の受賞歴など）： お食い初めの儀式に相応しい由来食材 11 品を選定しました。赤飯との相性は抜群です。
②	フリガナ：オクイゾメゼン	原材料（一次品の場合は産地）：卵黄、水くわい（中国産）、魚肉、レーズン（アメリカ産）、砂糖、発酵調味料、澱粉、醤油、食塩、清酒／乳化剤、甘味料（甘草）、白あん〔白花豆（国産）〕、砂糖、アップルソース〔糖類、アップル濃縮果汁（国産）〕、食塩／酸味料、香料、銀鮭（チリ産）、米こうじ（国産米）、もち米（国産）、食塩、若桃（国産）、砂糖／酸味料、酸化防止剤（V.C）、香料、鶏肉（ブラジル産）、小麦粉、醤油、発酵調味料、砂糖、清酒、菜種油、花豆（国産）、砂糖、水飴、食塩、ごぼう（国産）、醤油、砂糖、ごま油、食酢、魚肉、砂糖、全卵、でん粉、食塩、醤油、麦芽糖、寒天／着色料（カロチン）、ほうれん草（エクアドル産）、魚肉、高野豆腐、醤油、砂糖、菜種油、清酒、でん粉、全卵、食塩、乳たん白、小麦グルテン、かつお節エキス／凝固剤、魚肉、菜種油、長いも（国産）、砂糖、でん粉、全卵、清酒、食塩、乳たん白／着色料（カロチノイド、クチナン）、椎茸（国産）、醤油、砂糖、清酒、かつお節エキス、魚肉、長いも（国産）、菜種油、澱粉、食塩、清酒、砂糖、全卵、蛤（中国産）／着色料（赤104、赤106）、大根（国産）、食酢、砂糖、人参、昆布だし、食塩、大根（国産）、スモークサーモントラウト（サーモントラウト（チリ産）、食塩、砂糖）、生姜酢漬、食酢、昆布、砂糖、食塩／調味料（アミノ酸等）、酸味料、梅（中国産）、漬け原材料〔還元水飴、食塩、たん白加水分解物、発酵調味料、糖類（砂糖・異性化液糖、ぶどう糖）、しょうゆ〕／ソルビット、ビタミンB1、酸味料、香料、調味料（アミノ酸等）、赤ダイコン色素、甘味料（ステビア）、たこ（国産）、清酒、砂糖、醤油、かつお節エキス、海老（ベトナム産）、食塩
	お食い初め膳（9マス）	こだわり（奉納品の受賞歴など）： お食い初めの儀式に相応しい由来食材 18 品を選定しました。赤飯との相性は抜群です。

③	フリガナ：イワイタイ	原材料（一次品の場合は産地）：真鯛、酒、塩
	祝い鯛	こだわり（奉納品の受賞歴など）： 1年中美味しい山形県庄内浜で水揚げされた天然真鯛をプロの職人が丹精込めて塩のみで焼き上げました。白身で脂質は少ないですが、グルタミン酸をはじめとするアミノ酸がバランスよく含まれ旨味のある天然真鯛です。
<取得資格・規格など>		

伊勢商工会議所 外宮奉納委員会