

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。

| 奉納品 | |
|--------------------|---|
| 事業所名：リゾートトラスト 株式会社 | 代表者名：安留 幸男 |
| ① | <p>フリガナ：ウマシロシヨユ</p> <p>うまみ白醤油</p> <p>原材料（一次品の場合は産地）： 醸造調味料、白醤油、食塩、かつお節エキス、昆布エキス、椎茸エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)</p> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）： 料理長 池部が絶妙なバランスで味を整え考案した鳥羽別邸華暦開業以来人気の逸品</p> |
| ② | <p>フリガナ：チヤミソ</p> <p>ちしゃ味噌</p> <p>原材料（一次品の場合は産地）： 麦味噌、料理酒、砂糖、発酵調味料、おろし生姜、ごま油、醤油、醸造酢、ごま、おろしにんにく、豆板醤/ 調味料、(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤 (VC)、PH 調整剤、酒精、保存料 (安息香酸 Na)</p> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）： 生姜、ニンニク、豆板醤等を合わせた味噌。お造りにのせてちしゃ葉で巻くお召し上がり方は大人気です</p> |
| ③ | <p>フリガナ：サザエハセリバターキ</p> <p>サザエのパセリバター焼き</p> <p>原材料（一次品の場合は産地）： サザエ（三重県産）、パセリ（国産）、バター（国産）、米（国産）</p> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）： 英虞湾の自然が育んだ、風味豊かなサザエを香草バターの力強い味わいと共に楽しむ、料理長のお奨めの一品</p> |
| <取得資格・規格など> | |