

# 外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 4 年 10 月 29 日

以下、偽りなく正直に神の御前にて誓います。

事業所名：竹徳かまぼこ株式会社		代表者名：代表取締役 竹中広樹
奉納品		
①	刃がナ：いたかまぼこたけとくしろ 板蒲鉾 竹徳 白	原材料（一次品の場合は産地）：魚肉（イトヨリダイ（輸入））、卵白、澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料／加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に、卵を含む) こだわり（奉納品の受賞歴など）： 天然イトヨリダイを100%使用し、当社が開発したリテーナ成型技術により、保存料不使用ながら、保存性に優れた蒲鉾となっております。
	刃がナ：いたかまぼこりゅうとしろ 板蒲鉾 柳都 白	原材料（一次品の場合は産地）：魚肉（グチ（輸入））、卵白、澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料／加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に、卵を含む) こだわり（奉納品の受賞歴など）： 天然グチ（いしもち）を100%使用し当社が開発したリテーナ成型技術により、保存料不使用ながら、保存性に優れた蒲鉾となっております。
③	刃がナ：ほんづくり だてまき 本造り 伊達巻	原材料（一次品の場合は産地）：魚肉（イトヨリダイ（輸入））、鶏卵（新潟県）卵白、澱粉、和三盆糖、砂糖、食塩、発酵調味料、みりん、ブランデー／加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、カロチン色、(一部に、卵を含む) こだわり（奉納品の受賞歴など）： 手延べ、手焼き、手巻きの昔ながらの手作り製法で作りました。新潟県産の鶏卵の美味しさが伝わる伊達巻です。
	<取得資格・規格など> ・特許第 726974 号 リテーナ成形蒲鉾の製造法 昭和 41 年 ・特許第 709567 号 包装細工蒲鉾の製造法 昭和 44 年	