

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：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 ランラン	<p>原材料（一次品の場合は産地）：</p> <p>【お膳】 ●牛蒡田舎煮：ごぼう（国産）、砂糖、醤油、清酒、ごま油、かつお節エキス ●寿伊達焼：魚肉すり身（イトヨリダイ（タイ産）、砂糖）、砂糖、卵黄（国産）、卵白、でん粉、食塩、乾燥卵白、醤油、麦芽糖、寒天／着色料（カラチン） ●青菜羽二重巻：高野豆腐（国内製造）、ほうれん草（エクアドル産）、魚肉すり身（イトヨリダイ、砂糖）、菜種油、砂糖、醤油、でん粉、清酒、食塩、全卵、乾燥卵白、かつお節エキス／凝固剤、重曹 ●三本松：魚肉すり身（イトヨリダイ（タイ産）、砂糖）、菜種油、長いも（国産）、砂糖、でん粉、食塩、全卵、清酒、乾燥卵白／着色料（カラチノイド、クチナシ） ●椎茸旨煮：椎茸（国産）、醤油、砂糖、清酒、かつお節エキス ●紅白はまぐり新丈：魚肉すり身（イトヨリダイ（タイ産）、砂糖）、はまぐり（インド産）、長いも（国産）、菜種油、でん粉、食塩、乾燥卵白、砂糖、全卵／着色料（赤 104、赤 106） ●紅白なます：大根（国産）、食酢、砂糖、人参、食塩、昆布だし ●花巾着：大根（国産）、スマーカーモントラウト（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 ●梅干し：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）、醤油〕／ソルビット、酸味料、ビタミンB1、調味料（アミノ酸等）、赤ダイコン色素、甘味料（ステビア） ●たこ旨煮：たこ（国産）、清酒、砂糖、醤油、かつお節エキス ●ボイル海老：海老（ベトナム産）、食塩</p> <p>【赤飯】 もち米（国産）、小豆（国産）、食塩、着色料（赤 104、赤 106）</p> <p>【鯛】 真鯛（山形県産）、酒、塩</p>
	お食い初め膳 燥々	こだわり（奉納品の受賞歴など）：

<p>② フリガナ：オクイゾメゼン ランラン キラメキ</p> <p>お食い初め膳 燐々 煌</p>	<p>原材料（一次品の場合は産地）：</p> <p>【お膳】 ●慈姑レーズンカステラ：卵黄（国産）、水くわい（中国産）、魚肉すり身（イトヨリダイ、砂糖）、レーズン（アメリカ産）、砂糖、発酵調味料、でん粉、醤油、食塩、乾燥卵白、菜種油／乳化剤、甘味料（甘草） ●赤林檎風味きんとん：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）、食塩／酸味料、香料、増粘剤（キサンタンガム） ●銀鮭塩麹焼：銀鮭（チリ産）、米こうじ（国産米）、もち米（国産）、食塩●若桃甘露煮：若桃（国産）、砂糖／酸味料、酸化防止剤（V. C）、香料●鶏鉗焼 松葉串：鶏肉（ブラジル産）、菜種油、小麦粉、醤油、発酵調味料、砂糖、清酒●紫花豆：花豆（国産）、砂糖、水飴、食塩●牛蒡田舎煮：ごぼう（国産）、砂糖、醤油、清酒、ごま油、かつお節エキス●寿伊達焼：魚肉すり身（イトヨリダイ（タイ産）、砂糖）、砂糖、卵黄（国産）、卵白、でん粉、食塩、乾燥卵白、醤油、麦芽糖、寒天／着色料（カラチン） ●青菜羽二重巻：高野豆腐（国内製造）、ほうれん草（エクアドル産）、魚肉すり身（イトヨリダイ、砂糖）、菜種油、砂糖、醤油、でん粉、清酒、食塩、全卵、乾燥卵白、かつお節エキス／凝固剤、重曹●三本松：魚肉すり身（イトヨリダイ（タイ産）、砂糖）、菜種油、長いも（国産）、砂糖、でん粉、食塩、全卵、清酒、乾燥卵白／着色料（カラチノイド、クチナシ） ●椎茸旨煮：椎茸（国産）、醤油、砂糖、清酒、かつお節エキス●紅白はまぐり新丈：魚肉すり身（イトヨリダイ（タイ産）、砂糖）、はまぐり（インド産）、長いも（国産）、菜種油、でん粉、食塩、乾燥卵白、砂糖、全卵／着色料（赤 104、赤 106） ●紅白なます：大根（国産）、食酢、砂糖、人参、食塩、昆布だし●花巾着：大根（国産）、スマートサーモントラウト（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●梅干し：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）、醤油）／ソルビット、酸味料、ビタミンB1、調味料（アミノ酸等）、赤ダイコン色素、甘味料（ステビア） ●たこ旨煮：たこ（国産）、清酒、砂糖、醤油、かつお節エキス●ボイル海老：海老（ベトナム産）、食塩</p> <p>【赤飯】 もち米（国産）、小豆（国産）、食塩、着色料（赤 104、赤 106） 【鯛】 真鯛（山形県産）、酒、塩</p> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）：</p> <p>お食い初めの儀式に相応しい由来食材 17 品とお祝い事に欠かせない赤飯、鯛をセットにし、ご自宅で簡単にお子様のお祝いができるセットです。</p>
<p><取得資格・規格など></p>	