

# 外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 5 年 10 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：株式会社ジャパンソリューション		代表者名：宇田 陽一
奉納品		
①	刃がナ：イチヤノスミビヤキウナギ <b>いちやの炭火焼きうなぎ</b>	原材料（一次品の場合は産地）：国産うなぎ、国産米、料理酒、みりん、醤油、砂糖、氷砂糖、水あめ こだわり（奉納品の受賞歴など）： 志摩で4代続く鰻問屋が厳選した国産ウナギを一尾ずつ丁寧に炭火で焼き上げ、皮はパリッと中はふっくらに仕上げています
	刃がナ：イチヤノスミビヤキギユウ <b>いちやの炭火焼き牛</b>	原材料（一次品の場合は産地）：松阪牛、国産米、みりん、料理酒、醤油、砂糖、玉ねぎ、ニンニク こだわり（奉納品の受賞歴など）：三重県が全国に誇る松阪牛を炭火でじっくり焼き上げ、弊社秘伝のタレ(醤油ベースに香味野菜を煮込んであっさりとした味わいに仕上げています!)を絡めた逸品です
③	刃がナ：イチヤノスミビヤキトリ <b>いちやの炭火焼きとり</b>	原材料（一次品の場合は産地）：伊勢どり、国産米、みりん、料理酒、醤油、砂糖、玉ねぎ、ニンニク、人参、鶏ガラ こだわり（奉納品の受賞歴など）： 三重県の銘柄鶏である伊勢どり(皮が薄く、柔らかい肉質ながらほどよい歯ごたえがあるのが特徴)と秘伝のタレ(醤油ベースに香味野菜と鶏ガラを煮込み、サッパリとしてコクのある味わいに仕上げています)を絡めた逸品です
	<取得資格・規格など>	