

# 外宮奉納品詳細

宣誓日・令和 7 年 10 月 25 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9マス	<p>原材料（一次品の場合は産地）</p> <p>【お膳】</p> <p>●牛蒡田舎煮 ごぼう（国産）、醤油、砂糖、ごま油、食酢 アレルギー：小麦・大豆・ごま</p> <p>●寿伊達焼 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）アレルギー：小麦・卵・大豆●青菜羽二重巻 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、凝固剤アレルギー：小麦・卵・乳・大豆●三本松：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、クチナシ）アレルギー：卵・乳・やまいも●椎茸旨煮 椎茸（国産）、醤油、砂糖、清酒、かつお節エキス アレルギー：小麦・大豆●紅白はまぐり新丈：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）アレルギー：卵・やまいも</p> <p>●紅白なます 大根（国産）、食酢、砂糖、人参、昆布だし、食塩 -</p> <p>●花巾着 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]、生姜酢漬、食酢、昆布、砂糖、食塩、酸味料 アレルギー：さけ●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）、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）アレルギー：小麦・大豆●たこ旨煮：たこ（国産）、清酒、砂糖、醤油、かつお節エキス アレルギー：小麦・大豆</p> <p>●ボイル海老 海老（ベトナム産）、食塩 アレルギー：・えび●慈姑レーズンカステラ：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</p>

	<p>お食い初め重（9 マス）</p>	<p>（甘草）アレルギー・小麦・卵・大豆●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（国産）]、食塩、酸味料、香料 アレルギー・りんご</p> <p>●銀鮭塩麹焼・銀鮭（チリ産）、米こうじ（国産米）、もち米（国産）、食塩 アレルギー・さけ</p> <p>●若桃甘露煮 若桃（国産）、砂糖、桃果汁、レモン果汁 アレルギー：もも</p> <p>●鶏鋤焼 松葉串・鶏肉（ブラジル産）、小麦粉、醤油、発酵調味料、砂糖、清酒、菜種油 アレルギー・小麦・大豆・鶏肉●紫花豆 花豆、砂糖、水飴、食塩</p> <p>●赤飯[小豆]もち米(国産)、小豆(国産)、食塩、着色料</p> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）</p> <p>お食い初めにぴったりの縁起物のお料理を、ひとつひとつ丁寧に手づくりし、心をこめてお重に詰めました。儀式のあとは、是非ご家族でご賞味下さい。</p>
<p>②</p>	<p>フリガナ：イワイタイ 400 グラム</p> <p>祝い鯛姿焼き 400g</p>	<p>原材料（一次品の場合は産地）</p> <p>●原材料・真鯛、塩（※季節や漁獲量によっては異なる調味料&lt;酒、醤油、穀物酢、ベニコウジ色素、（原材料の一部に大豆、小麦を含む）&gt;を使用する場合がございます）</p> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）</p> <p>希少な天然鯛を一匹丸ごと焼き上げました。</p> <p>程よく脂がのった天然鯛は、香りがよく身がしまっていて深い味わい。</p> <p>水揚げし、すぐに加工しているので鮮度抜群。</p> <p>調理不要！お祝いの席の主役、尾頭付きの鯛は、職人こだわりの塩焼き状態でお届け致します。</p> <p>敷き紙と鯛飾り付きなので、ご自宅のお皿に盛り付けるだけで立派な祝い鯛に。</p>

③	<p>フリガナ・ベビタイオクイズメゼンゼン</p> <p>ベビ鯛 お食い初め膳</p>	<p>原材料（一次品の場合は産地）</p> <p>【お膳】</p> <p>●牛蒡田舎煮：ごぼう（国産）、醤油、砂糖、ごま油、食酢、（原材料の一部に小麦を含む）アレルギー・小麦・大豆・ごま●寿伊達焼 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）、（原材料の一部に小麦を含む）アレルギー 小麦・卵・大豆</p> <p>●青菜羽二重巻：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、（原材料の一部に乳成分を含む）アレルギー・小麦・卵・乳・大豆●三本松 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、クチナシ）、（原材料の一部に乳成分を含む）アレルギー・卵・乳・やまいも</p> <p>●椎茸旨煮：椎茸（国産）、醤油、砂糖、清酒、かつお節エキス、（原材料の一部に小麦を含む）アレルギー 小麦・大豆●紅白はまぐり新丈・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）アレルギー 卵・やまいも●紅白なます：大根（国産）、食酢、砂糖、人参、昆布だし、食塩●花巾着：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]、生姜酢漬、食酢、昆布、砂糖、食塩、酸味料 アレルギー さけ</p> <p>●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）、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）、（原材料の一部に小麦・大豆を含む）アレルギー：小麦・大豆</p> <p>●たこ旨煮：たこ（国産）、清酒、砂糖、醤油、かつお節エキス、（原材料の一部に小麦を含む）アレルギー 小麦・大豆●ボイル海老 海老（ベトナム産）、食塩 アレルギー えび</p> <p>●鯛 真鯛、塩 （※季節や漁獲量によっては異なる調味料く酒、醤油、穀物酢、ベニコウジ色素、（原材料の一部に大豆、小麦を含む）&gt;を使用する場合がございます）</p> <p>●赤飯[小豆]：もち米（国産）、小豆（国産）、食塩、着色料</p> <p>●蛤 千葉県九十九里産はまぐり 1粒約 35g</p> <p>●お吸い物：約 2.5g、食塩、麩、ねぎ、のり、調味料（アミノ酸等）、香料</p> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）</p> <p>お食い初めに必要なものをぎゅっとコンパクトにまとめました。</p>
---	---	--

＜取得資格・規格など＞

伊勢商工会議所 外宮奉納委員会