

# 外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 6 年 3 月 23 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：株式会社ブリスダイニング	代表者名：鈴木卓爾
①	<p>材名：イセッコ</p> <p>伊勢っ子</p> <p>原材料（一次品の場合は産地）： ぶどう（日本産）</p> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）： 黒葡萄のマスカット・ベリーAを原料にイチゴ、サクランボのようなフルーティーで華やかな香り、瓶内2次発酵（シャンパーニュ製法）による美しくキメ細かい泡が口の中に広がるスパークリングワインです。</p>
②	<p>材名：ウマシクニブラン</p> <p>美し国ブラン</p> <p>原材料（一次品の場合は産地）：ぶどう（日本産）</p> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）： アジア最大のワインコンペティション（世界27カ国、4023アイテムのエントリー） The 11th “SAKURA” Japan Women’s Wine Awards 2024にてGoldを受賞いたしました。 白葡萄のソーヴィニオン・ブランや甲州などを原料に柑橘、ハーブ、潮風などをほのかに感じる爽やかな香りに、フレッシュでピュアな味わい。鳥羽・畔蛸町産の牡蠣でワインの濾過を行うことにより、柔らかなミネラル感が調和する白ワインです。</p>
③	<p>材名：ウマシクニノワール</p> <p>美し国ノワール</p> <p>原材料（一次品の場合は産地）： ぶどう（日本産）</p> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）： アジア最大のワインコンペティション（世界27カ国、4023アイテムのエントリー） The 11th “SAKURA” Japan Women’s Wine Awards 2024にてSilverを受賞いたしました。 黒葡萄のメルローを原料にブルーベリー、カシスのようなフルーティーなベリー系の香に優しいハーブが溶け込む香り、フレッシュでチャーミングな味わい。エレガントでピュアな赤ワインです。</p>
<取得資格・規格など>	