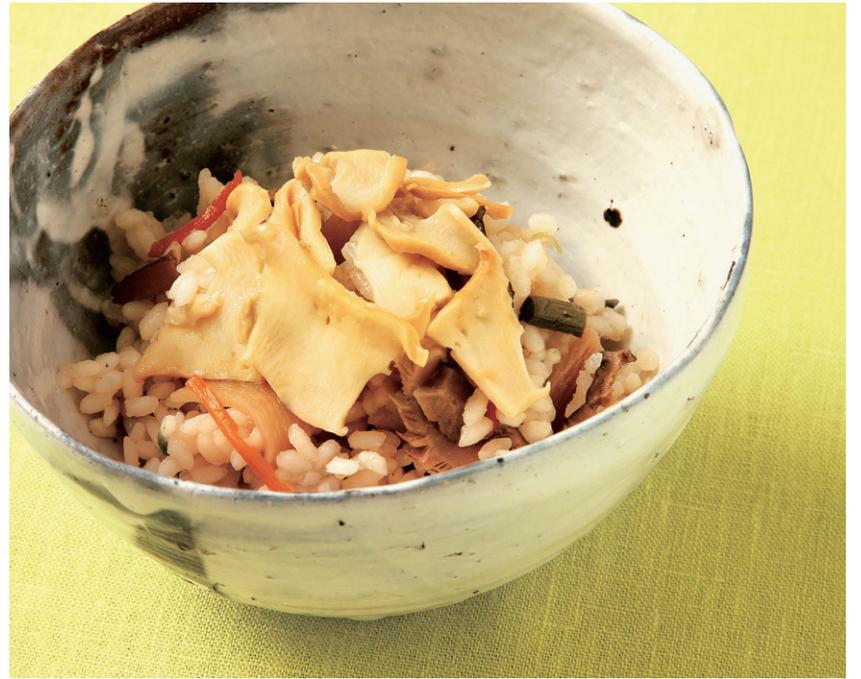




伊勢外宮表参道  
伊勢せきや

# 食卓を彩る、夏にうれしいお献立。



## アレンジレシピ あわびごはんに 菜の花を添えて



あわびごはんの素  
あわびを炊き込みごはんにあわせて薄切りにあしらひ、自慢のたれで炊き上げる「あわびごはんの素」。炊きたての熱々で食すもよし、お出かけの際のお弁当にするもまたよし。  
穂じそや紫芽むらめをトッピングすれば、目にも美味しい絶品に生まれ変わります。

材料	あわびごはんの素(右下商品)、お米(3合)、菜の花、木の芽(お好みで)、伊勢 熟成ぼん酢 小(右下商品)
01.	あわびごはんを炊き上げます。
02.	菜の花をさっと茹で水気を切り、伊勢 熟成ぼん酢をふりかけます。※旬のお野菜などでもお楽しみいただけます(小松菜、ほうれん草、春菊など)
03.	ごはんが炊けたら02で用意した菜の花を軽く混ぜあわせます。木の芽を散らすと香りが増して美味しくいただけます。

あわびごはんの素  
(3合用 ※うち、あわび28g)  
税込 ¥1,400  
(本体価格 ¥1,297)  
商品コード：11511

伊勢 熟成ぼん酢 小  
180ml  
税込 ¥730  
(本体価格 ¥676)  
商品コード：14572

## 伊勢宮筒 つばやき

新鮮で自然の潤いをたっぷりと湛えた赤にし貝の身を、伊勢の郷土料理「つばやき」にちなみ、独自の調味汁でふっくらと脹煮にした味の逸品。  
そのままお召し上がりいただいてもよく、炊き込みごはんにしてもお楽しみいただけます。



## アレンジレシピ つばやきピラフ

材料	つばやき(1袋 ※左下商品)、お米(2合)、バター(5g~10g)、醤油少々、お木曳山椒(お好みで ※右下商品)
01.	つばやきは半分に切ります。お米は水洗いしてザルにあげておきます。
02.	洗ったお米を釜に入れ、つばやきの出汁を加え、2合の目盛りまで水を加えたあと、つばやきを入れて炊き上げます。
03.	炊き上がり、蒸らす前にバターと醤油をさっとふりかけ、蒸らします。バターの香りと醤油の香ばしさが一層美味しさを引き立てます。お好みでお木曳山椒をふりかけると、香り高い風味とびりりとした味わいもお楽しみいただけます。

### 炊き込みごはんの作り方

つばやき1袋につき2合炊きが目安です。  
お好みで油揚げや野菜などと一緒に炊き込んだり、お木曳山椒や千切り生姜を炊き上がったごはんのにせていただくなど、さまざまなバリエーションをお楽しみください。

つばやき  
60g×2袋  
税込 ¥1,300 (本体価格 ¥1,204)  
商品コード：13022

お木曳山椒  
15g  
税込 ¥540 (本体価格 ¥500)  
商品コード：60200

ご注文やお問い合わせは、お電話、インターネット、店舗などで承ります。  
※通信販売の詳細は[オンラインショップご利用ガイド]または[伊勢せきやカタログ 通信販売のご案内]の箇所をご覧ください。

☎ お電話(通話無料)  
通販専用フリーダイヤル  
0120-00-0707  
受付時間 午前8:30~午後5:30  
(土、日、祝日定休)

☎ ファックス(通信無料)  
通販専用フリーダイヤルファックス  
0120-00-2929  
※送信できない場合は  
0596-23-1284へお送りください。

🌐 インターネット  
オンラインショップからお申し込みいただけます。  
<https://www.sekiya.com>  
オンラインショップ特設ページはこちらから>>>



公式Instagram  
開設いたしました。  
最新の情報  
を投稿しています。



伊勢せきや「通販ご注文承り」係  
〒516-0051  
三重県伊勢市上地町2691-13  
[URL] <https://www.sekiya.com>  
[E-Mail] [info@sekiya.com](mailto:info@sekiya.com)

・配送の際は送料がかかります。  
・店舗により取扱商品が異なります。  
・各商品のアレルギー物質はオンラインショップからご確認ください。  
・イメージ写真は調理・盛り付けの一例です。  
記載のない内容品・器・付け合わせなどは商品に含まれておりません。

# 鰻ごはんの素 釜まぶし

国内産の鰻の蒲焼と特製のたれで炊き上げる「鰻ごはんの素」。

特製のたれで炊き上げたごはんの上に蒲焼をのせ、蒸らしながら馴染ませます。

一膳目は、そのままお好みで添付の実山椒を添えて。二膳目は、実山椒とともに添付のお出汁をかけて出汁茶漬に。三つ葉、ねぎ、わさびなどの薬味を添えていただく、一層美味しくお召し上がりいただけます。ひつまぶしにあやかり釜まぶしと名付けました。



鰻ごはんを楽しんだあとは出汁茶漬に



うなぎ 鰻ごはんの素 釜まぶし  
(2合用 ※お茶漬用出汁付)

税込 ¥3,600  
(本体価格 ¥3,334)

商品コード：11565



そのまま食べてもよし、  
レンジしてもよしの「ごはんの素」。  
専門店の味で、夏ごはんを楽しむ。



※トマトやピーマンなどと一緒に炊き上げた調理イメージとなります。

## パエリアの素 洋風炊き込みごはん

炊飯器で作る地中海料理「パエリアの素」。

帆立、イカ、あさりなどの魚介や野菜を特製のスープとともに調理いたしました。風味と旨みが食欲をそそります。

トマトやピーマン、有頭海老やムール貝などを加えて炊き上げると、より一層旨みが引き立つ具だくさんのパエリア風炊き込みごはんがお楽しみいただけます。



パエリアの素  
洋風炊き込みごはん  
(3合用)

税込 ¥1,300  
(本体価格 ¥1,204)

商品コード：11563

## アレンジレシピ タコライス風パエリア



- |     |                                                                      |
|-----|----------------------------------------------------------------------|
| 材料  | パエリアの素(右下商品)、お米(3合)、レタス、パプリカ、ミニトマト、シュレッドチーズ(各分量はお好みで)                |
| 01. | レタスは千切り、パプリカは細切り、ミニトマトは半分に切ります。                                      |
| 02. | パエリアを炊き上げます。                                                         |
| 03. | レタスとパプリカをサクッと混ぜあわせパエリアに盛り付けます。                                       |
| 04. | ミニトマトを散りばめて、シュレッドチーズをお好みで盛り付け出来上がりです。チーズはたくさん盛った方がより一層華やかで美味しさが増します。 |



## 詰め合わせで贈り物に

お好みの詰め合わせも承ります。お電話などでお気軽にご相談ください。



あわびごはん・パエリアの素詰め合わせ

税込 ¥2,850 (本体価格 ¥2,639)



あわびごはん・鰻ごはんの素詰め合わせ

税込 ¥5,150 (本体価格 ¥4,769)



あわびごはん・鰻ごはん・パエリアの素詰め合わせ

税込 ¥6,450 (本体価格 ¥5,973)

### 奇跡の縁起米

「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」やお木曳山椒も詰め合わせできます。



匠の穂  
お伊勢さんのお米 450g  
450g(3合用)

税込 ¥760 (本体価格 ¥704)

商品コード：60100



きひきさんしょう  
お木曳山椒  
15g

税込 ¥540 (本体価格 ¥500)

商品コード：60200

・数は十分にご用意しておりますが、品切れの際はご容赦くださいませ。

・各ごはんの素には、ごはんは含まれておりません。また商品によって、2合用、3合用とありますので、ご注意ください。