



伊勢外宮表参道  
伊勢七太夫



ise sekiya 2024 殿  
[www.sekiya.com](http://www.sekiya.com)



(ロ)

たいち  
太一 (ロ)  
伊勢志摩鰆姿煮2個(殻・肝付)  
税込 ¥22,000  
(本体価格 ¥20,371)  
商品コード: 01080



(イ)

たいち  
太一 (イ)  
伊勢志摩鰆姿煮3個(殻・肝付)  
税込 ¥33,000  
(本体価格 ¥30,556)  
商品コード: 01580



(ロ)

なつしゅんせん  
夏旬鮮 (ロ)  
伊勢志摩鰆姿煮1個(殻・肝付)、  
とこぶし脹煮120g  
税込 ¥14,000  
(本体価格 ¥12,963)  
商品コード: 01087



(イ)

なつしゅんせん  
夏旬鮮 (イ)  
伊勢志摩鰆姿煮1個(殻・肝付)、  
さざえ脹煮100g、とこぶし脹煮120g  
税込 ¥16,500  
(本体価格 ¥15,278)  
商品コード: 01099

しまのくにけんじょうあわび  
志摩国献上鰆

夏季限定商品



伊勢志摩鰆 姿煮  
伊勢せきやの伝統の味で鰆の身、肝、殻のすべてを調味。この時期だけ特別にお出しする伝承の味覚です。



さざえ脹煮  
夏が旬、磯の旨みを湛えた活さざえ。ひとつひとつ丁寧に殻をはずし、磯の香りを損なうことなく仕上げました。



とこぶし脹煮  
「とこぶし」のことを伊勢では「福多味」と呼びます。その福多き味を、ふっくら柔らかく煮込みました。

Our products include whole abalones (abalone flesh, innards and shell) cooked with a traditional seasoning method, as well as turbos, removed carefully from their shells, and simmered to obtain a fluffy texture (Fukura-ni) with the scent of the ocean. We also have the Fukudame Fukura-ni, where small abalones (locally called “Fukudame” in Ise with a literal meaning of “taste of great fortune”) are simmered softly until they become plump.



伊勢の人びとは古来海からの極上の産物として鰆を贈ってきました。今、その贈答の伝統文化を受け継いで――

この歌は、あわびの真珠を女性に例えて詠んでいます。志摩の海で島津が捕ったあわびから出た真珠は、手に入れた後も、たいへん恋しく思いますという意味でしょう。あなたとの恋が結ばれてからも、あなたを恋しく思う気持ちに変わりがないと、詠んだのでしょうか。伊勢の海とは、あわびが捕れる志摩の海をさしており、志摩とは伊勢から続く島々のこと。本居宣長は「古事記伝」において、志摩は伊勢の海にある「島」だと書いています。約1300年以上前、大化の改新のとき、「志摩の国」として置かれました。隠岐や壱岐の島嶼の国を除くと、日本で一番小さな国でした。小さな地域ですが、国として置かれるほど重要視された土地なのです。

This waka poem compares a precious woman to a pearl taken from an abalone. While it means the pearl from an abalone of the sea of Ise gathered by a female pearl diver Shimadzu remains attractive long after its acquisition, the poet may also want to express to his love that his feelings for her will never change even after the two become linked. “Ise no Umi (sea of Ise)” refers the abalone-producing sea around Shima, which is an island accessible from Ise. Motoori Norinaga in his Kojiki-den describes Shima as an island located in the sea of Ise. More than 1300 years ago, Shima was assigned as Shima Province during the Taika Reforms. It was the smallest province in Japan, except for those composed of various sizes of islands, such as Oki or Iki. A small yet important area that was recognized as a province.

伊勢の海のあまの島津が

あわびたま  
鰆玉とりて 後もか

恋のしげけむ

(万葉集 卷7・1325、詠み人知らず)

# 参宮蒸しあわび

鮑の旨みをお楽しみいただくために酒と昆布で丁寧に蒸し上げました。解凍後、お好みの味で滋味をお楽しみください。



本店・通信販売限定商品

## 参宮蒸しあわびのキャビア添え

参宮蒸しあわびとともにお楽しみいただけるよう、国産のシロチョウザメのキャビアと、伊勢志摩の海水と特産の真珠を使用し炊き上げた真珠の粗塩をご用意いたしました。

薄切りの鮑にスプーンで適量のキャビアをとってのせ、お好みで真珠塩をつけてお召し上がりください。鮑の芳醇な磯の香とキャビアのクリーミーな旨みをお楽しみください。



冷凍便

### 参宮蒸しあわびのキャビア添え

参宮蒸しあわび大1個(殻付)、キャビア、真珠塩

税込 ¥19,000

(本体価格 ¥17,593)

商品コード：01900

本店・通信販売限定商品

稀

おそらく十五年、二十年もの間、誰につかることもなかったのであろう大きな、生命力の強い貴重にしてみました。素材の旨みをお楽しみいただくために酒と昆布で丁寧に蒸し上げました。



冷凍便

参宮蒸しあわび特大1個(殻付)、ヤマタチバナ香り塩・参宮あわびのお出汁×各1袋

税込 ¥18,360

(本体価格 ¥17,000)

商品コード：01700

偶

小ぶりの鮑を対に見立て、同じ製法で調製いたしました。一献の酒肴として、お手軽にお楽しみください。



冷凍便

参宮蒸しあわび小2個(殻付)、ヤマタチバナ香り塩・参宮あわびのお出汁×各2袋

税込 ¥12,960

(本体価格 ¥12,000)

商品コード：01000

潮

参宮蒸しあわびと大粒の蒸し帆立貝柱の詰め合わせです。貝柱は、添付のぼん酢ジュレでお召し上がりください。



冷凍便

参宮蒸しあわび1個(殻付)、参宮蒸し帆立貝柱3粒(殻付)、ヤマタチバナ香り塩・参宮あわびのお出汁・ぼん酢ジュレ×各1袋

税込 ¥10,800

(本体価格 ¥10,000)

商品コード：01012



A large abalone that lived in the sea around Ise-Shima and which managed to hide from human eyes for possibly several decades. At Ise Sekiya, in order to make the best use of our ingredients to bring out the best possible flavor, we carefully steam our precious abalone exclusively in Japanese sake and kelp, pairing it with a delightful Sangu Awabi (Sangu Abalone) soup stock complemented with a special scented salt. 24 hours after thawing in a refrigerator or in a cool, dark place, please serve it with a flavor of your liking. This product will be delivered by refrigerated courier service.

# 参宮あわび姿煮 すがたに

「参宮あわび姿煮」 「参宮あわび脹煮」  
「帆立脹煮」 「つばやき」の詰め合わせ

「参宮あわび姿煮」は、国産の天然あわびを伝承の出汁で、姿のまま磯での風味もお楽しみいただけるよう調えました。弾力のある身は好みのお召し上がりいただく、磯の風味が口いっぱい広がることでしょう。

“Sangu-Awabi sugatani” is wild Japanese abalone, which is stewed softly in a traditional soup stock in its original shape with a distinct scent of the sea. Slice the firm meat to a thickness of your liking and serve it with the liver intact to enjoy the rich flavor of the sea.



ほし星 参宮あわび姿煮小1個(殻・肝付)、  
参宮あわび脹煮1個(60g)  
税込 ¥12,400 (本体価格 ¥11,482)  
商品コード：01052



そら空 参宮あわび姿煮1個(殻・肝付)、  
帆立脹煮85g  
税込 ¥11,500 (本体価格 ¥10,649)  
商品コード：00650



かすみ霞 参宮あわび姿煮小1個(殻・肝付)、  
つばやき80g  
税込 ¥9,000 (本体価格 ¥8,334)  
商品コード：00569



あざひ旭 参宮あわび姿煮2個(殻・肝付)  
税込 ¥21,000 (本体価格 ¥19,445)  
商品コード：01050



かぜ風 参宮あわび姿煮小2個(殻・肝付)  
税込 ¥15,800 (本体価格 ¥14,630)  
商品コード：01270



くも雲 参宮あわび姿煮1個(殻・肝付)、  
帆立脹煮85g、つばやき80g  
税込 ¥12,600 (本体価格 ¥11,667)  
商品コード：00860

本店・通信販売限定商品

# 参宮あわび国崎 くさき

日本書紀によると、倭姫命が天照大御神を祀る土地を探し求め、国々を巡られ、伊勢の国に定めたと伝えられています。二千年の昔、伊勢神宮ご鎮座を終えた倭姫命が、伊勢志摩に位置する鳥羽の国崎を訪れた折、「おべん」という海女が見事なあわびを献上いたしました。倭姫命は、そのあまりの美味しさにたいそう喜ばれ、毎年伊勢神宮に貢納するよう申し込まれたとあります。それ以降、あわびは神への重要な「神饌」として伊勢神宮に献納されています。伊勢せきやでは、この貴重にして上質なあわびを昆布とともに独自の製法で姿のまま調製いたしました。二千年におよぶ太古のロマンに思いを馳せながらお楽しみください。

くさき国崎 参宮あわび国崎1個(殻・肝付)

税込 ¥14,040 から (殻・肝付 250gあたり)

・「参宮あわび国崎」は、内容量により価格が変動します。内容量、価格につきましてはお問い合わせください。  
・漁獲の都合上、欠品となる場合がございます。

商品コード：17250

2000 years ago, after Yamatohime-no-Mikoto established Ise Jingu, she stopped by Kuzaki cape in Toba and enjoyed the delicious abalone offered by a local female diver, “Oben.” Deeply impressed, he commanded that abalone be offered as tribute to Ise Jingu every year. Among other methods, abalone simmered in soy sauce such as Sangu-Awabi brings out the tenderness of the meat with a delicately fluffy texture, which is a favorite for Japanese. (Only available at the main store and online shop)





たま  
珠 参宮あわび脹煮2個(計130g)

税込 ¥8,900 (本体価格 ¥8,241)

商品コード：00840



いちじゅ  
一寿 参宮あわび脹煮1個(90g)

税込 ¥6,700 (本体価格 ¥6,204)

商品コード：00600

参宮あわび脹煮ふくらみに



ふく  
福 参宮あわび脹煮3個(計250g)

税込 ¥16,800 (本体価格 ¥15,556)

商品コード：01510



そうじゅ  
双寿 参宮あわび脹煮2個(計200g)

税込 ¥13,400 (本体価格 ¥12,408)

商品コード：01200



けいじゅ  
慶寿 参宮あわび脹煮2個(計160g)

税込 ¥11,200 (本体価格 ¥10,371)

商品コード：01015



れい  
麗 参宮あわび脹煮5個(計500g)

税込 ¥33,300 (本体価格 ¥30,834)

商品コード：03000



まい  
舞 参宮あわび脹煮4個(計420g)

税込 ¥28,400 (本体価格 ¥26,297)

商品コード：02510



えん  
縁 参宮あわび脹煮3個(計315g)

税込 ¥22,200 (本体価格 ¥20,556)

商品コード：02010



みやび  
雅 参宮あわび姿脹煮3個(殻・肝付)

税込 ¥11,200 (本体価格 ¥10,371)

商品コード：01026



たから  
宝 参宮あわび姿脹煮2個(殻・肝付)

税込 ¥7,800 (本体価格 ¥7,223)

商品コード：00710

参宮あわび姿脹煮すがたふくらみに



“Sangu Awabi Fukurani” is a masterpiece of fine abalone cooked plump and soft in traditional soup stock using our original fukurani method.

“Sangu Awabi Sugata Fukurani” is simmered complete with the shell and liver intact. Enjoy the soft texture and faint bitterness of the liver.

The soup stock, overflowing with the rich flavor of the sea, may also be used for a variety of dishes.

「参宮あわび脹煮」は、鮑の身を伝承の出汁とともに、独自の脹煮製法によりふくらりと柔らかく煮上げた逸品です。  
「参宮あわび姿脹煮」は、鮑を姿のまま殻と肝をお付けし煮上げました。柔らかな食感と肝のかすかなほろろさを  
お楽しみください。  
また、磯の香りのしみ出たお出汁は、様々なお料理にもお  
使いいただけます。

参宮あわび脹煮・姿脹煮ふくらみに すがたふくらみに

ホームページで  
オリジナルレシピを  
公開しています。



# 美しくに

- 「参宮あわび膳煮」
- 「帆立膳煮」
- 「とこぶし膳煮」
- 「あわびごはんの素」
- 「参宮あわび姿膳煮」
- 「ほたて貝柱膳煮」
- 「姿煮あわびごはんの素」
- 「つばやき」の詰め合わせ

皇女・倭姫命と永遠の鎮座地を探し求めていた天照大御神は、伊勢国に辿り着き、「ここは山と海に恵まれ風光明媚で美味なるものも多い理想の土地だ」とおっしゃいました。

けれど、いかに食材に恵まれていても、いい料理人がいなければ美味しく食べることはできない。

そこで呼び寄せたのが、伊勢神宮・外宮に食を司る神として祀られている豊受大御神でした。

そのおそば外宮表参道に本店を置く伊勢せきやが、古の食文化を尊び、伝承の醬であしらった食材・産物を取り合わせました。

In ancient Japanese myth, Ise is called "a beautiful country." According to the legend, a princess of the imperial family was searching for a sacred site when she came upon Ise. Impressed with stunning natural beauty of the area, she said, "It is a perfect place to worship God surrounded by beautiful sea and mountains with great abundance." From that time Ise has always been a sacred place. Ise Sekiya is located along the path to Geku of Ise Shrine where the God of agriculture and industry has been enshrined and we are dedicated to serve a local traditional meal as well as crafts at this sanctuary.



**はな華** 参宮あわび姿膳煮1個(殻・肝付)、あわびごはんの素1袋(3合用)  
税込 **¥5,600** (本体価格 ¥5,186)  
商品コード：00565



**らく楽** あわびごはんの素1袋(3合用)、帆立膳煮85g、つばやき80g  
税込 **¥4,500** (本体価格 ¥4,167)  
商品コード：00450



**さく菊** 一口あわび姿膳煮1袋(4個入)、帆立膳煮85g、つばやき80g  
税込 **¥4,000** (本体価格 ¥3,704)  
商品コード：00330



**よなび歓** 参宮あわび姿膳煮1個(殻・肝付)、帆立膳煮85g、つばやき80g  
税込 **¥5,800** (本体価格 ¥5,371)  
商品コード：00510



**かつら桂** 参宮あわび膳煮1個(60g)、帆立膳煮85g  
税込 **¥5,800** (本体価格 ¥5,371)  
商品コード：00593



**おうぎ扇** 参宮あわび膳煮1個(65g)、つばやき80g  
税込 **¥5,800** (本体価格 ¥5,371)  
商品コード：00525



**あわき暁** 参宮あわび姿膳煮1個(殻・肝付)、姿煮あわびごはんの素1袋(2合用)、帆立膳煮85g  
税込 **¥8,800** (本体価格 ¥8,149)  
商品コード：00800



**あおい葵** 参宮あわび膳煮1個(70g)、ほたて貝柱膳煮80g、つばやき80g  
税込 **¥8,200** (本体価格 ¥7,593)  
商品コード：00620



**すず鈴** 参宮あわび姿膳煮1個(殻・肝付)、とこぶし膳煮90g  
税込 **¥6,700** (本体価格 ¥6,204)  
商品コード：00625



**こと琴** 参宮あわび膳煮1個(70g)、参宮あわび姿膳煮1個(殻・肝付)、ほたて貝柱膳煮80g、とこぶし膳煮90g、つばやき80g  
税込 **¥13,500** (本体価格 ¥12,500)  
商品コード：01220



**つる鶴** 参宮あわび膳煮1個(85g)、ほたて貝柱膳煮80g、とこぶし膳煮90g、つばやき80g  
税込 **¥11,500** (本体価格 ¥10,649)  
商品コード：01025

# 御食つくに

「参宮あわび脹煮」 「参宮あわび姿脹煮」  
 「とこぶし脹煮」 「伊勢育ち」の詰め合わせ  
 「つばやき」

「御食つくに」とは、古代朝廷に献上する食物を貢いだ国のこと。海山の幸に豊かに恵まれた伊勢は、名実ともに「御食つくに」そのもの。  
 あわびを代表とする伊勢せきやならではの銘宝珍味を、古代の趣きながらに、バリエーション豊かに詰め合わせました。  
 大切な方への贈答品として、必ずや喜ばれることでしょう。

・「参宮あわび」は内容量にて区分けしております。  
 ・漁獲の都合上、商品によっては欠品となる場合がございます。

“Miketsu-kuni” refers to regional foods offered to the Imperial court. Ise, blessed with a variety of food choices from the mountains and ocean, is an ideal Miketsu-kuni. An assortment of delicacies, assembled with Ise-Sekiya’s expertise and attention to detail provide the exquisite tastes of the ancient days. They make perfect gifts for your favorite people.



一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、  
 子持しぐれ80g、帆立山椒煮65g、  
 福寿100g  
 税込 ¥4,500 (本体価格 ¥4,167)  
 商品コード：00590



参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、  
 子持しぐれ80g、帆立山椒煮65g、  
 福寿100g  
 税込 ¥5,800 (本体価格 ¥5,371)  
 商品コード：00520



参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、  
 つばやき80g、子持しぐれ80g、  
 帆立山椒煮65g、福寿100g  
 税込 ¥6,700 (本体価格 ¥6,204)  
 商品コード：00635



参宮あわび脹煮1個(70g)、  
 とこぶし脹煮90g、子持しぐれ80g、  
 帆立山椒煮65g、福寿100g  
 税込 ¥9,200 (本体価格 ¥8,519)  
 商品コード：00830



参宮あわび脹煮2個(計140g)、  
 子持しぐれ80g、帆立山椒煮65g、  
 福寿100g  
 税込 ¥11,500 (本体価格 ¥10,649)  
 商品コード：01040

## 伊勢育ち

「子持しぐれ」赤にし貝、昆布、魚卵の醤油漬  
 「神明造」 煮あわびの薄切り  
 「帆立山椒煮」帆立貝と実山椒の含め煮  
 「福寿」 茎わかめの魚卵和え

江戸中期の貞丈雑記に、「馳走とは馳せて走って珍しい材料を求めて心をつくして調理し、お客様をおもてなしする」という意が記されています。銘宝珍味「伊勢育ち」は、こうした心づくしが感じられるご馳走珍味。海と山の幸の本来の味わいや旨みを伊勢せきや伝承の調味法を用いて、心を砕いて引き出した味の傑作です。

Teiyo Zakki of the mid-Edo period indicates that “Chiso (to treat) means to run hurriedly seeking rare food, cook with all your heart, and be hospitable to guests.” Such consideration can be felt from the famous treasure and delicacy “Ise-sodachi.” Through Ise Sekiya’s traditional cooking method, every effort is made to carefully draw out the true flavor of the bounty of the sea and mountain in this masterpiece of flavor.



まつ松  
 子持しぐれ80g、帆立山椒煮65g、福寿100g  
 税込 ¥2,500 (本体価格 ¥2,315)  
 商品コード：00210



たけ竹  
 子持しぐれ80g、神明造25g、福寿100g  
 税込 ¥3,800 (本体価格 ¥3,519)  
 商品コード：00310



## 伊勢宮筒みやげ

宮筒とは土産の語源で、お宮さんで頂戴した箱という意味があります。土産はまた、伊勢神宮参拝の折に行けない人は餞別を託して参詣を頼み、お札やお守りなどを買って帰ったのが、今日のお土産の始まりといわれています。種々の海の幸をあしらった伊勢宮筒を珍味として、ごはんのおともにも、ぜひともお楽しみください。

海の幸の多様な味が口内に広がり、至福の時間が訪れます。

Miyage is the origin of the word "souvenir," and it is said that the meaning of this word originates from when those visiting Ise Jingu were entrusted with bringing back parting gifts such as amulets and talismans on behalf of those could not go. Ise Miyage is an arrangement of assorted sea products to be enjoyed as delicacies and accompaniments to rice, bringing forth a blissful experience as you truly taste the wonderful and diverse flavors of the bounty of the sea.

## 子持しぐれ

「子持しぐれ」は、磯の香り豊かな赤にし貝、昆布、魚卵の三種の海の幸を独自の漬け込み技法で熟成させ、それぞれの持ち味を生かした磯風味たっぷりの人気商品です。

## つばやき

「つばやき」は、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たてもよく、炊き込みごはんにしてもよく、マヨネーズを添えてオードブルとしてもお楽しみいただけます。

## 宮筒みやげパック

### お茶漬伊勢抹茶昆布宮筒パック



茶処三重県の伊勢抹茶で汐昆布を包み、ほんのり山椒をきかせました。お茶漬としてごはんののせ、冬には温かいお湯を、夏には冷水をかけて風流にお楽しみください。

80g  
税込 ¥800  
(本体価格 ¥741)  
商品コード：10319

### 子持しぐれ宮筒パック



伊勢志摩で長年親しまれてきた子持しぐれをご家庭用のパックで、ご用意いたしました。温かいごはん、あるいは酒肴としてお楽しみください。また別売のお木曳山椒一振りとの相性は抜群です。  
\*本カタログP25や匠の一座カタログに「お木曳山椒」の掲載がございます。

80g  
税込 ¥650  
(本体価格 ¥602)  
商品コード：10311

### あおさのり椎茸宮筒パック



天日干して旨みを蓄えたどんこ椎茸と三重県産のあおさ海苔を醤油調味液で炊き上げました。温かいごはんのおともとしてお楽しみください。

100g  
税込 ¥750  
(本体価格 ¥695)  
商品コード：10321

### 磯づけ宮筒パック



噛みごたえのある赤にし貝や、歯ごたりの良い茎わかめを薄切りにし、味付けした刻みくらげと千切り生姜をあわせ、独自の甘酢調味料で漬け込みました。

90g  
税込 ¥700  
(本体価格 ¥649)  
商品コード：10317

### 福寿宮筒パック



わかめの茎は栄養価が高く、フコイダンなど健康に良いとされる栄養素が多く含まれています。この茎わかめを醤油仕立ての調味液で炊き上げ、魚卵と和えました。

100g  
税込 ¥500  
(本体価格 ¥463)  
商品コード：10323

## きやらぶき山椒宮筒みやげパック



きやらぶきの佃煮は、伊勢宮川上流の地域で古くから親しまれてきました。この山幸を山椒とともに調製いたしました。おにぎりや温かいごはんともにお楽しみください。

80g  
税込 ¥500  
(本体価格 ¥463)  
商品コード：10322

## 帆立山椒煮宮筒みやげパック



北海の旨みの強い帆立貝を実山椒とともに、薄味の醤油で炊き上げました。ごはんのおとも、あるいは酒肴としてお楽しみください。

65g  
税込 ¥750  
(本体価格 ¥695)  
商品コード：10324



詰め合わせで贈り物に



お好みの「宮筒パック」の詰め合わせを承ります。「ごはんの素」や「朝かゆ」などとの詰め合わせも可能です。ご相談ください。  
※詰め合わせ内容により、お箱代が別途かかる場合や不可の場合がございます。



子持しぐれ、つばやきの詰め合わせ  
潮騒の誘い  
子持しぐれ 80g、つばやき 100g  
税込 ¥1,800  
(本体価格 ¥1,667)  
商品コード：13810



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



子持しぐれ  
80g×2袋  
税込 ¥1,300  
(本体価格 ¥1,204)  
商品コード：13013



子持しぐれ 袋入り  
80g  
税込 ¥700  
(本体価格 ¥649)  
商品コード：13010



帆立クリームスープ  
140g

税込 ¥670 (本体価格 ¥621)

数種類の野菜をバターでソテーしたあと、じっくりと煮込み、帆立貝柱、赤にしを加えて、生クリームで仕上げました。

商品コード：13630



伊勢えびスープ  
140g

税込 ¥1,440 (本体価格 ¥1,334)

伊勢海老の殻をブツ切りにし、海老の身とともにバターでソテーし、数種類の野菜とあわせてじっくりと煮込み、生クリームで仕上げました。

商品コード：13640



スープ3種

伊勢えびスープ140g・  
帆立クリームスープ140g・  
鮑グリーンスープ140g×各1本

税込 ¥3,610 (本体価格 ¥3,343)

・お好みに応じてスープ3点を詰め合わせいたします。(箱代別)

商品コード：13645



鮑グリーンスープ  
140g

税込 ¥1,300 (本体価格 ¥1,204)

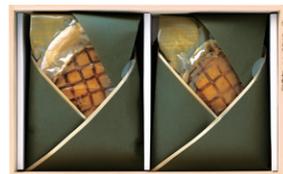
ソテーした野菜とほうれん草を加えて煮込み、スライスした鮑を添え、生クリームで仕上げました。

商品コード：13635

## 海の幸スープ

帆立、えび、鮑。これら海の幸に種々の野菜と生クリームで仕上げたスープを三種をご用意。極上のコクとのお越しをお楽しみください。また、お好みの塩加減に調整いただくと、パスタソースとしてもお召し上がりいただけます。

Scallops, shrimps, and abalone; these treasures of the sea and a variety of vegetables are finished with cream and prepared as three delectable types of soup. Enjoy the supremely rich flavors and smooth textures that can only be experienced with seafood. Also, by adjusting the level of salt to your tastes, you can also enjoy them as pasta sauces.



鮑ステーキ 2個詰め合わせ

鮑ステーキ2個(殻付)、肝ソース2袋

税込 ¥25,200

(本体価格 ¥23,334)

商品コード：01560



鮑ステーキ

鮑ステーキ1個(殻付)、肝ソース1袋

税込 ¥12,600

(本体価格 ¥11,667)

商品コード：00760



鮑ステーキ  
伊勢えびスープ  
詰め合わせ2段

鮑ステーキ2個(殻付)、肝ソース2袋、  
伊勢えびスープ2本(140g×2)

税込 ¥28,400

(本体価格 ¥26,297)

商品コード：01805



鮑ステーキ  
伊勢えびスープ  
詰め合わせ1段

鮑ステーキ1個(殻付)、肝ソース1袋、  
伊勢えびスープ1本(140g)

税込 ¥14,200

(本体価格 ¥13,149)

商品コード：00910

・漁獲の都合上、欠品となる場合がございます。 ・商品パッケージを変更する場合がございます。

## 鮑ステーキ

大ぶりの国内産鮑を蒸し上げたのち、表面を焼き上げて鮑ステーキに仕上げました。フライパンで煮汁とともに火を通し、添付の特製肝ソースをかければ出来上がり。滋味あふれる磯の香りをご堪能ください。

Large Japanese abalone is steamed then grilled lightly. At home you can cook it on a skillet in its broth, and then, for a finishing touch cover it with the special abalone liver sauce. A wonderful summer delight.



# 伊勢志摩XO

XO醬は中華調味料のひとつ。  
XOとは、最高級ブランドーといわれるXOに由来しています。  
伊勢せきやでは、伊勢志摩ゆかりの素材を贅沢に干して使用し、これまでにない香り豊かなXO醬を調製いたしました。そのまま、おつまみとしてお召し上がりいただくもよし、白身魚のお刺身に添えていただくもよし。  
また、お料理の調味料としてもご利用いただけます。

XO sauce is a Chinese condiment. The name "XO" is said to be derived from brandy ratings, where XO is considered the best rating. Ise Sekiya has prepared this exquisitely flavorful XO sauce using an abundance of dried marine products including abalone, pearl oyster scallops, shrimps, squid, and dried sea cucumbers from Ise Shima. You can enjoy this gem of a condiment, prepared under the supervision of Chef Kihachi Kumagai, as a snack with your drink, paired with whitefish sashimi, or as a seasoning in other dishes.

## 伊勢志摩XO旨味

### 海の幸 オイル漬

### 肴

最高級XO醬「餐」の風情を残しつつ、伊勢志摩ゆかりの海老、ちりめん、烏賊などの素材と、伊勢宮筒つぼやき、帆立貝柱の五味で香り豊かな味わいに仕上げました。



伊勢志摩XO旨味 肴  
海の幸 オイル漬

130g

税込 ¥1,650 (本体価格 ¥1,528)

商品コード: 13401



## 伊勢志摩XO旨味

### オイル漬

するめ、干しアミエビなど、海幸の滋味を凝縮した乾物をニンニクなどの香味野菜とともにソテーし、伊勢志摩XO醬「餐」で培われた旨味オイルで調製しました。  
そのまま温かいごはんや酒肴に、また、海鮮炒飯、ペロンチーノ風パスタ、お刺身に添えてカルパッチョ風に。  
多彩なお料理にもお使いください。

## 帆立貝みそ



厳選した味噌を数種ブレンドし、海苔、ニンニク、お木曳山椒を加えて味を調え、帆立脹煮とあわせました。  
温かいごはんやお料理の薬味として、かすかに香る海苔の風味とともに貝みそのコクと旨みをお楽しみください。

帆立貝みそ  
140g  
税込 ¥972  
(本体価格 ¥900)  
商品コード: 13420



伊勢志摩XO旨味  
オイル漬  
120g  
税込 ¥864  
(本体価格 ¥800)  
商品コード: 13403



伊勢志摩XO旨味  
貝柱 オイル漬  
110g  
税込 ¥1,944  
(本体価格 ¥1,800)  
商品コード: 13402



伊勢志摩XO旨味  
鮑 オイル漬  
110g  
税込 ¥4,860  
(本体価格 ¥4,500)  
商品コード: 13404

## 伊勢志摩XO旨味 オイル漬3種

伊勢志摩XO旨味 海の幸 オイル漬 肴 130g・伊勢志摩XO旨味 鮑 オイル漬 110g・伊勢志摩XO旨味 貝柱 オイル漬 110g×各1個

税込 ¥8,804 (本体価格 ¥8,152)

商品コード: 13410



贈り物に  
おすすめ

## 伊勢志摩XO醬 餐

熊谷喜ハシェフ監修のもと、鮑や真珠貝柱、海老、烏賊、ばちこなど、伊勢志摩ならではの海の幸をふんだんに使用してXO醬に仕上げました。  
「餐」の一字に込めた熊谷喜ハシェフ監修の逸品をお楽しみください。



伊勢志摩XO醬 餐

220g

税込 ¥7,560 (本体価格 ¥7,000)

・製造工程上、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

商品コード: 13400





「からすみ」は、ボラの卵巣を塩漬けにし、塩みを抜いてから天日で乾燥させたもの。中国伝来の墨にその形が似ていることから「唐墨」の名前がついたといわれています。丹念に作り上げられた本品は、つややかな輝きと程良い塩加減で、薄く切り軽く炙って香ばしくお召し上がりください。

冷蔵便

### からすみ

税込 ¥6,500 100g あたり

・「からすみ」は、内容量により価格が変動します。内容量、価格につきましてはお問い合わせください。  
・製造工程上、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

商品コード：13530



贅をつくした縁起ものを伊勢せきやならではの技と工夫を凝らし、この上ない銘宝珍味な逸品に仕上げました。特別な日のおもてなしに。本品は、冷凍便にてお届けいたします。

数量限定商品

### 宴の支度



#### いくら醤油漬

いくらを醤油と酒の調味液にしっかりと漬け込み、隠し味に紹興酒をしのばせました。少し個性のある味に仕上げています。

冷凍便

110g

税込 ¥2,200

(本体価格 ¥2,037)

Marinated Salmon Roe with Soy Sauce

商品コード：13511



#### 帆立クリームチーズ和え

湯通しした帆立をクリームチーズ、ブルーチーズと和え、柚子胡椒、薬味わさびで味を調えました。カナッペなどでもお楽しみいただけます。

冷凍便

100g

税込 ¥1,300

(本体価格 ¥1,204)

Scallop dressed in cheese

商品コード：13513



#### あわび海幸豊漁漬

あわび、数の子、いくら、帆立、干し烏賊、湯葉、糸のり、がごめ昆布などの海幸を、伝統の漬け込み製法で風味豊かに調製いたしました。

冷凍便

200g

税込 ¥3,700

(本体価格 ¥3,426)

Marinated Deluxe Assorted Shellfish with Ise Specialty Sauce

商品コード：13506



#### 伊勢海老の塩辛

伊勢海老の生の身を生醤油、豆板醤、オイスターソースなどでからめ、少し濃い目の味に仕上げました。酒肴や贅沢なお茶漬としてお楽しみいただけます。

冷凍便

100g

税込 ¥2,200

(本体価格 ¥2,037)

Salted Japanese Spiny Lobster

商品コード：13507



#### 熨斗あわび銀

3本

税込 ¥10,800

(本体価格 ¥10,000)

商品コード：17800



#### 熨斗あわび金

5本

税込 ¥16,200

(本体価格 ¥15,000)

商品コード：17805

#### 《お召し上がり方》

- ・そのまま
  - ・好みの大きさにしておかゆと一緒に
  - ・軽く火で炙って(お酒に浸してから炙ると、香りと柔らかさが出ます)
- などしてお召し上がりください。  
噛むほどに深みのある味わいが口の中に広がります。



冷蔵便

#### ひめしんせん 姫心饌 (180ml)

税込 ¥1,980 (本体価格 ¥1,800)

商品コード：17900

冷蔵便

#### しんせん 心饌 (600ml)

税込 ¥6,400 (本体価格 ¥5,819)

商品コード：17901

冷蔵便

#### おうぎしんせん 扇心饌

心饌1本(600ml)、  
参宮あわび煎煮1個(65g)、  
つばやき80g

税込 ¥11,900 (本体価格 ¥10,819)

商品コード：17902

「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」を全量使用し、仕上がりが雑味が出ないように、お米を四十五%まで磨き上げ、麴や酵母選びも慎重に行い、三河在の関谷醸造杜氏衆たちの手で仕込んだ逸品です。

数量限定商品

### 純米大吟醸酒

### 心饌



### 熨斗あわび

元来、熨斗は、あわびの身を薄く削いで乾燥させ、細く帯状にして赤い色紙で包み、贈答品の表に添えるものでした。延寿に通じるだけでなく、あわびが不老長寿の食べ物とされ珍重されてきたからです。そんな由来を尊び、あわびならではの旨みと歯ごたえを引き出すべく、秘伝のたれでじっくり煮込み、天日でゆっくりと乾燥させた高級珍味をぜひご堪能ください。

・「心饌」は、冷蔵便の送料がかかります。(冷凍便との同梱不可) ・「心饌」は、数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。  
・酒販売免許の関係上、お酒の取り扱いとは通信販売・本店・内宮前店に限りです。 ・二十歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。  
・「熨斗あわび」は、製造工程上、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。



姿煮あわびごはん



姿煮  
あわびごはんの素  
(2合用)

税込 ¥3,030  
(本体価格 ¥2,806)

商品コード：11513

小ぶりながら秀味なあわびと魚の節や昆布からとった旨みが凝縮された出汁で炊き上げる「姿煮あわびごはんの素」。芳醇な磯の風味あふれる柔らかなあわびの身、ほろ苦くコクのある肝、素材が生きた贅沢な味をご家庭でご堪能ください。



数量限定商品

伊勢志摩 鮑ごはん



伊勢志摩  
鮑ごはんの素  
(2合用)

税込 ¥6,000  
(本体価格 ¥5,556)

商品コード：11564

伊勢志摩産の黒鮑を薄くスライスして下ごしらえ。ごはんの炊き出汁には、数種の魚介の節をブレンドして煮出した琥珀の出汁。火にかけてと、鮑、昆布、鮑煮汁、野菜、魚介節が琥珀の出汁とともに釜の中でコトコトと美事に調和して炊き上がります。



あおさと磯の貝ごはん



あおさと磯の貝ごはんの素  
(3合用)

税込 ¥1,300  
(本体価格 ¥1,204)

商品コード：11536

風味豊かな三重県産のあおさと海苔。コハク酸の旨みを含んだ赤にし貝。それぞれが織りなす味のハーモニーを熱々の炊き込みごはんでお楽しみください。



帆立ごはん



帆立ごはんの素  
(3合用)

税込 ¥1,200  
(本体価格 ¥1,112)

商品コード：11535

旨み豊かな帆立貝。その秀味な帆立と特製のたれ、独自の醬で調製した出汁で炊き上げる「帆立ごはんの素」。帆立のコクのある旨みと独特の食感をお楽しみください。



日本人にとって「ごはん」は大切なもの。お米や水にこだわったり、土鍋で炊いたり、旬の食材と炊き込んだり、楽しみはさまざま。あそらの茶屋の「ごはんの素」を使えば、おもてなしの味わいがぐっと広がります。日本ならではの四季の自然が生み出す旬の素材の数々。その野趣あふれる旨みを生かし、ご家庭の食卓を彩る極上の「ごはんの素」です。

専門店の味をご自宅で楽しむ  
「ごはんの素」



あわびごはんの素  
スタンドパック  
(3合用 ※うち、あわび15g)

税込 ¥900  
(本体価格 ¥834)

商品コード：11510



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

あわびごはん  
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。

あわびごはん



・「伊勢志摩 鮑ごはんの素」は、数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。  
・商品に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。  
・単品用には、お箱(手持付)をご用意しております。ご希望の場合はお申し付けください。

天然真鯛 めで鯛ごはん



天然真鯛を三枚におろし、形よく焼き、アラを煮出して旨みを凝縮させた煮汁に酒などで調味し、最後に淡口醤油で仕上げました。  
おめでたい席にはかかせない逸品です。



天然真鯛  
めで鯛ごはんの素  
(3合用)

税込 ¥1,300  
(本体価格 ¥1,204)

商品コード：11611

パエリア 洋風炊き込みごはん



※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。

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。



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

鰻<sup>うなぎ</sup>ごはん 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」。まずはそのまま、お好みで添付の実山椒を添えて。  
二膳目は出汁茶漬に。三つ葉、ねぎ、わさびなどの薬味を添えていただく、「二層美味」しくお召し上がりいただけます。



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

赤飯



古より赤い色は邪気を払うとされ、江戸後期の頃、小豆やささげ豆で炊き上げた桜色のごはんが、ハレの日の食事として広まり現代の赤飯となりました。あそらの茶屋「赤飯の素」は、添付のもち米とあわせて炊き上げます。お祝い事やハレの日に、ぜひご家庭でご利用ください。



赤飯の素  
(3合用)

税込 ¥500  
(本体価格 ¥463)

商品コード：11566

季節限定 6〜7月販売予定



あゆ飯ごはん

渓谷の清流で育ち、夏に旬を迎えた「あゆ」をその姿のまま炊き上げました。香魚と称される「あゆ」をお楽しみください。



あゆ飯ごはんの素  
(3合用 ※あゆ2尾入)

税込 ¥1,100  
(本体価格 ¥1,019)

商品コード：11660

季節限定 6〜8月販売予定



あなごすし

滋味深いあなごを素材の良さが引き立つ白焼きにいたしました。  
香ばしくも淡白な妙味を存分にかみしめていただける薄味仕立ての逸品に仕上げました。



あなごすしの素  
(3合用)

税込 ¥1,690  
(本体価格 ¥1,565)

商品コード：11690

季節限定 7〜8月販売予定



多幸飯ごはん

伊勢に隣接する鳥羽で水揚げされた活蛸は、香味と歯ごたえが抜群。  
出汁の旨みをいっぱい含んだ里芋がさらに美味しさを引き立てます。



多幸飯ごはんの素  
(2合用)

税込 ¥1,900  
(本体価格 ¥1,760)

商品コード：11670

菊花入りあわびごはん

9月9日は「重陽の節句」といい、菊を用いて長寿を祈るため、別名「菊の節句」ともいいます。古来中国で邪気を払い、祝いに使われたという菊をあわびごはんに添えました。



菊花入りあわびごはんの素  
(3合用)

税込 ¥1,500  
(本体価格 ¥1,389)

商品コード：11512



季節限定 10月～11月販売予定

季節限定 9月～11月販売予定

栗ごはん

焼き松茸ごはん



栗ごはんの素  
(3合用)  
税込 ¥1,600  
(本体価格 ¥1,482)  
商品コード：11556

国産の栗をひとつずつ丹念に剥き、自然な美味しさを生かして仕上げました。添付のもち米とあわせてお召し上がりください。

焼き松茸ごはんの素  
(2合用)  
税込 ¥2,300  
(本体価格 ¥2,130)  
商品コード：11520

秋を代表する山の幸、松茸を炙り、スライスしてごはんの素に調製いたしました。香味と食感とともに季節をお楽しみください。



めで鯛ごはんセット お伊勢さんのお米付

姿煮あわびごはんセット お伊勢さんのお米付

奇跡の縁起米「イセヒカリ」で炊くごはん



めで鯛  
ごはんセット  
お伊勢さんのお米付  
(2合用)  
税込 ¥2,160  
(本体価格 ¥2,000)  
商品コード：11615

程良く焼き上げた鯛の切身、手間と時間を惜しむことなく煮出した鯛のアラ出汁で炊き上げるごはんです。鯛の旨みが凝縮された濃厚な味わいを、伊勢神宮への奉納米「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」と詰め合わせにいたしました。

姿煮あわび  
ごはんセット  
お伊勢さんのお米付  
(2合用)  
税込 ¥3,780  
(本体価格 ¥3,500)  
商品コード：11515

小ぶりながら秀味なあわびと魚の節や昆布からとった旨みが凝縮された出汁で炊き上げるごはんです。芳醇な磯の風味あふれる柔らかなあわびの身、ほろ苦くコクのある肝、素材が生きた贅沢な具材と伊勢神宮への奉納米「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」を詰め合わせにいたしました。



季節限定 7月～8月販売予定

ごはんの素 4点詰め合わせ  
あわびごはんの素(3合用)・天然真鯛 めで鯛  
なつまつり 夏祭  
ごはんの素(3合用)・帆立ごはんの素(3合用)・多幸飯ごはんの素(2合用)×各1袋  
税込 ¥6,100 (本体価格 ¥5,649)  
商品コード：11599

ごはんの素 3点詰め合わせ  
あわびごはんの素(3合用)・天然真鯛 めで鯛  
いわい 祝  
ごはんの素(3合用)・帆立ごはんの素(3合用)×各1袋  
税込 ¥4,050 (本体価格 ¥3,750)  
商品コード：11710

お好みの詰め合わせも承ります。  
ごはんの素詰め合わせ

◎ ご好評をいただいております「匠の一座」取扱商品も詰め合わせにできます。

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

奇跡の縁起米  
「お伊勢さんのお米・  
イセヒカリ」

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

ピリリとした風味が  
ごはんの美味しさを  
より引き立てる

・季節商品を含むご注文は、記載販売期間内のお届け予定となります。お届け時期や別配送(送料別)ご希望の場合は、ご相談ください。  
・商品に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。  
・単品用には、お箱(手持付)をご用意しております。ご希望の場合はお申し付けください。



**鮑の朝かゆ**  
縁起米の基本の朝かゆに、鮑の切身をのせ、特製秘伝のたれをかけていただきます。お木曳山椒付。

**鯛の朝かゆ**  
縁起米の基本の朝かゆに、南伊勢真鯛の切身をのせ、特製鯛のたれをかけていただきます。お木曳山椒付。

**朝かゆ**  
契約栽培の奇跡の縁起米「イセヒカリ」で調製した基本の朝かゆ。特製秘伝のたれをかけていただきます。お木曳山椒付。



**鮑の朝かゆ**  
(1食入)おかゆ・鮑の切身・特製秘伝のたれ・お木曳山椒×各1袋  
税込 **¥700** (本体価格 ¥649)  
商品コード：12011



**鯛の朝かゆ**  
(1食入)おかゆ・鯛の切身・特製鯛のたれ・お木曳山椒×各1袋  
税込 **¥600** (本体価格 ¥556)  
商品コード：12012



**朝かゆ**  
(1食入)おかゆ・特製秘伝のたれ・お木曳山椒×各1袋  
税込 **¥360** (本体価格 ¥334)  
商品コード：12010



**朝かゆ三種詰め合わせ 二段**  
朝かゆ(1食入)・鮑の朝かゆ(1食入)・鯛の朝かゆ(1食入)×各2袋  
税込 **¥3,620** (本体価格 ¥3,352)  
商品コード：12041



**朝かゆ三種詰め合わせ**  
朝かゆ(1食入)・鮑の朝かゆ(1食入)・鯛の朝かゆ(1食入)×各1袋  
税込 **¥1,810** (本体価格 ¥1,676)  
商品コード：12040

**朝かゆ 三種詰め合わせ**  
朝かゆ、鮑の朝かゆ、鯛の朝かゆの三種詰め合わせ。贈り物にご利用ください。



**贈り物におすすめ**



**冷凍便**  
**鬼おろし 鮑かゆ 4食入**  
(4食入)おかゆ・鮑の鬼おろしと切身(殻付)・特製秘伝のたれ・お木曳山椒×各4袋  
税込 **¥14,700** (本体価格 ¥13,612)  
商品コード：12150



**冷凍便**  
**鬼おろし 鮑かゆ**  
(1食入)おかゆ・鮑の鬼おろしと切身(殻付)・特製秘伝のたれ・お木曳山椒×各1袋  
税込 **¥3,600** (本体価格 ¥3,334)  
商品コード：12151

**鬼おろし 鮑かゆ**

稀代の食通、魯山人先生は、生の黒鮑を塩で揉み洗いしたのち、石のように硬くなったところをすりおろし、熱々のおかゆに入れて食したといひます。軽く熱の通った鮑は旨みが凝縮され、磯の香とともに深い味わいを醸し出します。魯山人好み「鬼おろし 鮑かゆ」をぜひご家庭でお楽しみください。





あおさのグリーンカレー 鮑とエリンギとともに



**冷凍便**  
あおさの  
グリーンカレー 4食入  
鮑とエリンギとともに  
(4食入)  
カレー・あおさ海苔×各4袋  
税込 **¥5,950**  
(本体価格 ¥5,510)  
商品コード: 12122



**冷凍便**  
あおさの  
グリーンカレー  
鮑とエリンギとともに  
(1食入)  
カレー・あおさ海苔×各1袋  
税込 **¥1,450**  
(本体価格 ¥1,343)  
商品コード: 12121

熊谷喜ハシエフ監修のもと、鮑をはじめとする魚介の出汁をベースに、数種のスパイスとあおさ海苔、山椒を加えて味を調えたのち、鮑とエリンギ茸をしのばせました。  
伊勢志摩ならではの、個性あふれるカレーです。



かいせんどん  
海饌井

あわび、帆立貝柱、数の子、いくら、干し烏賊、湯葉、がごめ昆布、糸のりなどの海幸を伝承の調味液で漬けた海饌井です。  
冷水で解凍し、丼に盛った温かいごはんのせてお召し上がりください。



**冷凍便**  
かいせんどん  
海饌井  
(1食入)  
海饌井の具・出汁×各1袋  
税込 **¥1,728**  
(本体価格 ¥1,600)  
商品コード: 12140



鯛茶漬

温かいごはんはんに南伊勢真鯛の切身をのせ、特製のごまだれ、鯛のアラから長時間煮出した特製出汁をかけていただきます。  
薬味にごま、ねぎをお付けいたしました。



**冷凍便**  
鯛茶漬  
(1食入)  
鯛の切身・出汁・ごまだれ・ねぎ・白ごま×各1袋  
税込 **¥700**  
(本体価格 ¥649)  
商品コード: 12110

贈り物に、お好みの詰め合わせも承ります。



**冷凍便**  
かいせんどん  
海饌井 鯛茶漬 詰め合わせ  
計4食入  
海饌井(1食入)・鯛茶漬(1食入)×各2袋  
税込 **¥5,006** (本体価格 ¥4,636)  
商品コード: 12135

贈り物におすすめの  
詰め合わせ

ご注文やお問い合わせは、お電話、インターネットなどで承ります。  
「匠の一座カタログ」の商品も同時にご注文・同梱できます。

📞 お電話

通話無料の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

ご注文承り書をご利用ください。  
必要事項をご記入のうえ、下記に送信してください。  
通信無料の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。  
受付時間 24時間承ります。（土、日、祝日は休み明けより手配）

🌐 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>   
受付時間 24時間承ります。（土、日、祝日は休み明けより手配）

✉️ 郵送

ご注文承り書をご利用ください。  
必要事項をご記入の上、返信用封筒（切手不要）をご利用いただくか、本社までお送りください。  
※他ご注文方法より、手配に日数がかかります。

【ご注文承り書について】

記入例を参考に記入のうえ、本社へ郵送またはファックスでお送りください。  
※返信用封筒（切手不要）でのご注文は通常郵便より2～3日到着が遅れます。お急ぎの場合は、お電話またはファックスでのご注文ください。  
※商品は種類が複数ございますので、お買い求めの際は、お間違のないよう必ず商品コード・商品名と金額をお書き添えください。

【お届け日について】

ご注文受付後、1週間前後でお届けいたします。お届け日のご希望も承ります。日数の余裕をもってご指定ください。  
※早めの発送を心がけておりますが、以下の通りご希望に添えない場合がございます。あらかじめご了承ください。  
・土、日、祝日やゴールデンウィーク、お盆、年末年始などの休業期間（最短、翌営業日に発送いたします。）  
・ご入金のご確認がとれない場合（振込の場合、ご入金確認に2～3日（弊社休業日を除く）かかります。お届け日のご指定がある場合、ご指定日5日前（弊社休業日を除く）までのお振り込みをお願いいたします。）  
・お中元、お歳暮などで注文が混雑している期間 ・おせちなどで予約商品  
・品切れ、出荷の遅れが生じた場合 ・道路事情や、地震・台風など気象状況の影響がある場合  
・季節商品を含むご注文（カタログ記載販売期間内のお届け予定となります。）

【配送・送料について】

「常温／冷蔵便」はゆうパック、「冷凍便」はヤマト運輸にてお届けいたします。  
「冷蔵便」「冷凍便」でお届けする商品は、カタログの商品名横に記載がございます。記載がない商品は「常温便」になります。  
■送料は以下の通りです。送料は税込となります。

地域	常温便(ゆうパック)	冷蔵便(ゆうパック) 冷凍便(ヤマト運輸)
三重県内	¥660	¥880
関東 / 信越 / 北陸 / 東海 / 近畿	¥770	¥990
東北 / 中国 / 四国	¥880	¥1,100
九州	¥990	¥1,100
北海道	¥1,400	¥1,600
沖縄	¥1,400	¥1,800

※三重県伊勢市からの発送に限りです。  
※配送先ごとに送料がかかります。  
※1個口の料金とさせていただきます。ご注文内容により2個口以上となる場合がございます。その場合は個口数分の送料をご請求させていただきます。あらかじめご了承ください。  
※離島や一部地域へのお届けは、配送困難な場合がございます。あらかじめご了承ください。  
※お届けは日本国内とさせていただきます。

【同梱について】

「冷蔵便」と「常温便」は同梱可能です（菓子類を除く）。冷蔵商品を含むご注文の場合、常温商品もまとめて「冷蔵便」でお届けいたします。  
「冷凍便」と「常温／冷蔵便」は同梱不可となります。  
同梱不可の場合は、それぞれの品質保持のため別配送となります。  
送料、代金引換手数料はそれぞれにご請求させていただきます。あらかじめご了承ください。  
※おせちは1台毎のお届けとなり、他商品との同梱はできかねます。



冷え込んだ冬には身体の芯から温めて  
暑い日が続く夏には疲れ気味の身体をいたわる。  
伊勢神宮外宮表参道、あそらの茶屋では  
毎朝「御饌の朝かゆ」で皆様をお迎えしています。  
お膳には海山の滋味を配し、契約栽培したお米は  
奇跡の稲と称される「イセヒカリ」。  
瑞穂の国、日本にあつて、  
古の食文化に想いを馳せながら、  
心豊かなひとときを。  
早朝参拝の折には、ぜひお立ち寄りください。



Warm yourself up from the inside during cold winter months, or relieve fatigue caused by persistent summer heat. Asora no Chaya, located on the front approach to the Outer Shrine of Ise Jingu Grand Shrine, serves Mi-ke Morning Porridge every morning to welcome customers. The porridge is served with nourishing sea and mountain dishes, and it's made using Ise Hikari rice (also known as the “miracle rice”) supplied by contracted farmers. Enjoy a fulfilling moment as you experience the ancient food culture of Japan, also known as “the Land of Abundant Rice.” Feel free to drop by when making an early morning visit to the shrine.

あそらの茶屋

〒516-0074 伊勢市本町13-7（外宮表参道、伊勢せきや本店2階）  
Tel 0596-65-6111 Website <https://www.asoranochaya.com>  
・「朝かゆ」「昼げ」は入り口に各のれんの掛かっているお時間にお召し上がりいただけます。  
※営業日・営業時間など最新情報はホームページをご確認ください。

## 【アレルギー物質について】

商品にはアレルギー物質にあたる特定原材料(小麦、卵など)を使用しているものがございます。

各商品には表示記載が入っておりますので確認をお願いいたします。オンラインショップからもご確認いただけます。各商品のアレルギー物質についてのお問い合わせはフリーダイヤルにて承ります。

## 【お酒について】

二十歳未満の方の酒類のご購入は固くお断りしております。

ご注文の際に年齢確認をさせていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

## 【酒類取り扱い店/酒類販売管理者標識】

販売場の名称及び所在地/株式会社関谷食品 本社/伊勢市上地町2691-13/酒類販売管理者の氏名/仮屋園 亜衣/酒類販売管理研修受講年月日/2022年4月14日/次回研修の受講期限/2025年4月13日/研修実施団体名/伊勢小売酒販組合

販売場の名称及び所在地/伊勢せきや 本店/伊勢市本町13-7/酒類販売管理者の氏名/中北 知枝/酒類販売管理研修受講年月日/2022年4月14日/次回研修の受講期限/2025年4月13日/研修実施団体名/伊勢小売酒販組合

販売場の名称及び所在地/伊勢せきや 内宮前店/伊勢市宇治中之切町87/酒類販売管理者の氏名/西野 純子/酒類販売管理研修受講年月日/2024年4月4日/次回研修の受講期限/2027年4月3日/研修実施団体名/伊勢小売酒販組合

## 【賞味期限について】

賞味期限は各商品に表示記載しております。ご確認はフリーダイヤルへお問い合わせいただくか、弊社オンラインショップからも確認いただけます。

※製造間もない商品の発送を心がけておりますが、お届けの時点での賞味期限は、商品管理上、表記している賞味期限より短くなります。

## 【返品・交換・キャンセルについて】

食品につき、返品・交換・キャンセルは承っておりません。

商品の管理には万全を期しておりますが、商品到着時に破損汚損などの不具合があった場合は、送料弊社負担にてお取り替えさせていただきますので、フリーダイヤルへご連絡ください。

## 【個人情報保護について】

お客様よりいただいた個人情報につきましては、法令に基づき厳重に管理し、弊社からの情報提供、マーケティング活動、購買分析のほか、あらかじめお客様に同意を得た目的のため以外には使用いたしません。また、事前にご本人の同意を得ることなく、個人情報を第三者に開示・提供することはありません。弊社の個人情報保護方針につきましては、伊勢せきやホームページ(<https://www.sekiya.com>)をご覧ください。ご登録情報についてのお問い合わせは、本社までお願いいたします。

## 【店舗のご案内】



店舗で直接承ります。ご利用ください。

※営業日・営業時間は変更させていただく場合がございます。  
※店舗により取扱商品が異なります。

### 本店

〒516-0074 三重県伊勢市本町13-7(外宮表参道)

専用駐車場がございますのでご利用ください。

Tel 0596-23-3141/ Fax 0596-23-3143

午前8:30ー午後5:00 年中無休

内宮前店 〒516-0025 三重県伊勢市宇治中之切町87

Tel 0596-28-0081/ Fax 0596-28-0081/ 午前9:00ー午後5:00 年中無休

百貨店売場 松坂屋名古屋店/ジェイアール名古屋タカシマヤ/近鉄百貨店四日市店/津松菱/日本橋三越本店

本社 〒516-0051 三重県伊勢市上地町2691-13

Tel 0596-23-1281/ Fax 0596-23-1284/ 午前8:30ー午後5:30 土、日、祝日定休

Website <https://www.sekiya.com/> E-mail [info@sekiya.com](mailto:info@sekiya.com)

## 【お支払いについて】

お支払いは原則先払いでお願いしております。お支払い方法は、クレジットカード、振込、代金引換のいずれかをお選びください。お急ぎの場合は、クレジットカードまたは代金引換をご利用ください。ご注文手配完了後、ご依頼主様へご注文細を送付させていただきます。※オンラインショップご利用時はメールでのご連絡となります。

## 【クレジットカード】

(オンラインショップご利用時を除く)ご利用の際はご依頼主様へ確認のお電話をさせていただきます。※オンラインショップご利用時は即時決済となります。

お引き落とし日は、ご利用のクレジットカードの締め日より異なります。

■お支払い総額は、**商品税込価格+送料**となります。

## 【振込】

ご注文受付後に、ご依頼主様へ専用の振込用紙/請求書をお送りいたします。内容をご確認のうえお支払いください。

※オンラインショップご利用時はメールでのご連絡となります。

■お支払い総額は、**商品税込価格+送料**となります。 ■コンビニエンスストア、銀行、郵便局でのお支払いとなります。

■専用の振込用紙をご使用の場合、振込手数料は弊社が負担いたします。銀行振込・その他振込方法の場合はお客様のご負担となります。

■専用の振込用紙以外の場合、ご入金確認のため、お振込名義人様には、ご注文者様のお名前を必ずご記入ください。

## 【代金引換】

代金は商品配送時に配達員にお支払いください。

お支払い総額が10万円を超える場合はご利用いただけません。

お届け先様を含む場合、ご依頼主様へ一括請求となります。

先様お届けのみの場合、代金引換はご利用いただけません。

■お支払い総額は、**商品税込価格+送料+代金引換手数料**となります。

■代金引換手数料は右記の通りです。**税込**となります。

**代金引換手数料は一律¥330(税込)  
(10万円以上では利用できません)**

※「常温/冷蔵便」と「冷凍便」は別々での発送となります。  
代金引換手数料はそれぞれにご請求させていただきます。  
あらかじめご了承ください。

## 【領収証について】

領収証が必要な場合は、フリーダイヤルへご連絡ください。

※以下の決済方法につきましては、領収証を原則発行しておりません。あらかじめご了承ください。

**振込** :振込の際に発行される「振込証明書(払込受領証)」が領収証となります。

※ネットバンキングは、振込決済が完了した画面を印刷していただいたものが領収証となります。

**代金引換**:商品配達時に配送会社がお渡しする「代金引換領収証(引換金受領証)」が領収証となります。

## 【商品の仕様について】

(ご予約商品を含む)商品の内容、仕様などは変更させていただく場合がございます。

イメージ写真は調理・盛り付けの一例です。カタログに記載のない内容品・器・付け合わせなどは商品に含まれておりません。

商品サイズのご確認はフリーダイヤルへお問い合わせいただくか、弊社オンラインショップからもご確認いただけます。

## 【商品の在庫について】

掲載商品の在庫は直営店・百貨店などの正規特約店・弊社オンラインショップとも連動しております。ご注文のタイミングによっては既に完売、欠品の場合がございます。また、店舗により展開商品が異なります。在庫がない場合、ご注文をキャンセルさせていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

## 【不正転売商品にご注意ください】

弊社では直営店・百貨店などの正規特約店・弊社オンラインショップ以外での販売は一切行っておりません。不正な転売でご購入になられた商品は一切責任を負いかねます。弊社商品につきましては、店頭および弊社オンラインショップにてお求めいただけますようお願い申し上げます。

## 【包装・袋・熨斗について】

包装商品でお届けします。

進物品や贈答品などに熨斗をお付けしております。ご注文の際にお申し付けいただくか、ご注文承り書の「のし欄」にご記入ください。

商品の形態にあわせて、内熨斗または外熨斗対応とさせていただきます。また、袋もご用意しております。袋や体裁のご希望がある場合には、ご注文の際にお申し付けいただくか、ご注文承り書の「備考欄」にご記入ください。

※ご注文商品の点数分まで無料でご用意させていただきます。

※原則詰め合わせ商品の詰め替えはいたしておりません。

※商品の形態により、簡易包装となるもの・抱き合わせ包装や熨斗掛けができないものがあり、ご希望に添えない場合もございます。