




伊勢のくに  
匠の一座



伊勢のくに  
匠の一座




あそらの菓房

淡交庵

参百年蔵




伊勢之國 匠之一座



安乗乾助  
anorikansuke

米 やとや







## ますますぜんざいさん — 益々全財産 —

「ぜんざい」とは元々、仏が弟子を誉めた際の言葉「善き哉<sup>よか</sup>な」が転じたもの。かの一休和尚もあまりの旨さに「善哉<sup>ぜんざい</sup>」と叫んだのだとか。この故事に加え、皆さまの「より一層」のご多幸やご商売の繁盛を願い、特製の枡に入れて「ますます」と名付け、各種お祝いごとにご利用いただけるように調整いたしました。

また、暑い夏は冷やしていただくぜんざいさんもおおすすめです。

極上のスイーツをご賞味ください。

### Masu-Masu Zenzai-san

Our excellent sweets and red bean soup come in specially made Masu-wood cups symbolizing good luck and wealth. We named these products “Masu-masu,” to wish our customers further happiness and prosperity.



ますます  
味たらしぜんざいさん

170g

税込 ¥888 (本体価格 ¥823)

商品コード：19955



ますます  
ぜんざいさん

170g

税込 ¥888 (本体価格 ¥823)

商品コード：19950



夏季限定商品

冷やしぜんざいさん  
詰め合わせ

170g x 3袋

税込 ¥1,200 (本体価格 ¥1,112)

商品コード：19938



夏季限定商品

冷やしぜんざいさん  
スタンドパック

170g

税込 ¥400 (本体価格 ¥371)

商品コード：19934



## まがたまサブレ

鏡・剣・勾玉…。

モチーフは三種の神器のひとつであり「月」の象徴ともいえる「勾玉」。古代土器をイメージして、一枚一枚焼き上げた軽やかでロどけ程良い本格サブレです。

そして、中缶と大缶にはスペシャルな一枚として、食べられる紐でサブレを結んだ「まがたまサブレのご縁結び」をしのばせました。先様とのご縁結びのお役に立てれば幸いです。

### Magatama Sable

These sable cookies, brought to you by Asora Confectioners located next to the Outer Shrine of Ise, are made in the shape of the moon-shaped magatama, one of the three sacred treasures: mirror, sword, and magatama. Each authentic sable cookie, baked in the image of the ancient earthenware artifact, is light and melts in your mouth just perfectly.



あそらの菓房

御饌<sup>みけ</sup>の朝かゆと釜飯の昼けでお迎えする外宮表参道あそらの茶屋。とっておきのお菓子たちはあそらの菓房で用意しました。



まがたまサブレのご縁結び



大缶と中缶に入っています。



まがたまサブレ 大缶

1枚×24袋  
(まがたまサブレのご縁結び1枚含む)

税込 ¥3,600  
(本体価格 ¥3,334)

商品コード：61102



まがたまサブレ 中缶

1枚×16袋  
(まがたまサブレのご縁結び1枚含む)

税込 ¥2,400  
(本体価格 ¥2,223)

商品コード：61101



まがたまサブレ 化粧箱

1枚×8袋

税込 ¥1,200  
(本体価格 ¥1,112)

商品コード：61100

・「まがたまサブレ」は、サクッとした食感をお楽しみいただきたいため、少々割れやすくなっております。梱包には細心の注意を払いお送りいたしますが、ご留意、ご了承くださいませ。





## ゆしん 柚心

柚子の香りと形を、そのまま生かした柚子風味の気品あふれる最中です。その自然味あふれる柚子の実は、気候温暖な伊勢で古くから親しまれてきた、和菓子にはなくてはならない独特の味覚。「ゆしん」は、その持ち味を小倉あんとしっくりなじませ、融和した柚子の心を味で伝える逸品です。

**Yu-Shin**  
Yuzu-shaped wafers that offer a great combination of bean paste and Yuzu flavor.



ゆしん  
柚心  
10個

税込 ¥1,296 (本体価格 ¥1,200)

商品コード：20010



## あそらの梅玉

国産梅の最高峰、紀州南高梅。この肉厚の果肉を甘露煮に仕上げました。そのままおやつとして、また、お好みでジュースやソーダ割りに入れても美味しくいただけます。

### Asora no Umedama

Nankobai, the best plums in Japan. We stew the plum with sugar like glaze, "Kanro-ni" in Japanese.



梅無酒を使ってゼリーにアレンジしていただくのも夏にはおすすめです。



あそらの梅玉  
185g

税込 ¥1,400 (本体価格 ¥1,297)

商品コード：60220

## あそらの梅無酒 うめむしゅ (ノンアルコール)

国産南高梅の搾り汁を独自の製法で抽出し、ゆっくりと熟成をさせたノンアルコールの飲み物です。お好みで水やお湯、ソーダ、お酒などで4倍程度に割ってお召上がりください。お菓子の香り付けや調味料としてもご利用いただけます。外宮表参道「あそらの茶屋」では、食前酒としてお召上がりいただけます。

### Asora no Umemushu

Nankobai plum juice 100%(Non-Alcohol) is extracted with a special method and matured slowly.



梅玉と一緒にゼリーにアレンジしていただくのも夏にはおすすめです。



あそらの梅無酒 うめむしゅ  
ノンアルコール  
360ml

税込 ¥1,300 (本体価格 ¥1,204)

商品コード：60210





# 淡交庵



## お伊勢さんのおせんべい お木曳の唄

ご遷宮に向けた祭典行事のひとつ、木曾の御杣山から伐り出された御用材を内宮・外宮の神域まで奉曳する「お木曳行事」の祭りに朗々と流れる木遣り唄にちなみ、お作りいたしました。伊勢神宮奉納米「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」と、特別醸造した純粋淡味な醤油を使い、手間を惜しまず一枚一枚丹念に焼き上げ、真心を込めた伝承の風味をお楽しみください。

### Oise san no Osenbei, Okihiki no Uta

The name of this Senbei comes from a chant workers sing while removing wooden beams from Ise Shrine. Please enjoy our meticulously manufactured light soy sauce, brewed especially for this senbei.



お伊勢さんのおせんべい  
お木曳の唄 大缶  
2枚×30袋

税込 ¥3,600  
(本体価格 ¥3,334)

商品コード：25015



お伊勢さんのおせんべい  
お木曳の唄 小缶  
2枚×18袋

税込 ¥2,250  
(本体価格 ¥2,084)

商品コード：25010



お伊勢さんのおせんべい  
お木曳の唄 袋入  
2枚×8袋

税込 ¥900  
(本体価格 ¥834)

商品コード：25006

## えび 恵美煎餅

新鮮なアカシヤ海老を参宮あわびの煮汁で味を調え、馬鈴薯澱粉を加えて一枚一枚を丹念に真心込めて焼き上げました。どなた様にも美味しくお召し上がりいただけるよう、軽くて香ばしいす味に仕上げました。海老とあわびが織りなす新鮮な海の幸の風味と香りをお楽しみください。

### Ebi Senbei - Japanese Shrimp Crackers

The name "Ebi Senbei" means both "Shrimp crackers" and "Blessing crackers." In Ebi Senbei, or Japanese Shrimp Crackers, the freshest whiskered velvet shrimp are flavored with stock from Ise Sekiya's specialty, simmered abalone. They are then mixed with potato starch before being baked one by one with devotion and care. The crackers are light and fragrant, finished to a mild taste to suit any palate. Savor the fragrant flavors of the seas with this melding of fresh shrimp and abalone.



えび  
恵美煎餅 缶  
1枚×30袋

税込 ¥3,500  
(本体価格 ¥3,241)

商品コード：27020



えび  
恵美煎餅 化粧箱  
1枚×10袋

税込 ¥1,400  
(本体価格 ¥1,297)

商品コード：27010



## 淡交庵

自社契約栽培米「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」でお作りした生地を中心に醸造匠「参百年蔵」特製の醤油だれで淡味に仕上げたお煎餅の数々。伊勢の煎餅匠 淡交庵より。





調理例

## 伊勢 熟成ぽん酢

「伊勢 生粋醤油」を鰹と昆布の出汁で割り、味を調えたのち、すだちをふんだんに加えてゆっくりと寝かせました。

その濃厚で酸味をおさえた爽やかな味わいは、鍋料理など素材の味を存分に引き立てることでしょう。

お子様からご年配の方々まで幅広くお楽しみいただけます。

### Ise jyukusei-ponzu

Ise pure soy sauce from Ise Sanbyakunen-kura, blended with a broth of dried bonito shavings and dried kelp, is flavored by a generous amount of citrus sudachi and slowly matured. The rich but refreshing taste, which features a mild and gentle sourness, brings out the best of the ingredients of hot pots and other dishes. This can be enjoyed by all generations from children to the elderly.



伊勢 熟成ぽん酢 大  
300ml

税込 ¥1,080  
(本体価格 ¥1,000)

商品コード: 14573



伊勢 熟成ぽん酢 小  
180ml

税込 ¥730  
(本体価格 ¥676)

商品コード: 14572

## 伊勢 冷奴のたれ

伊勢の居酒屋文化を代表するメニュー「伊勢湯どうふ」。夏は、冷やした木綿豆腐にねぎと鰹節をふんだんにのせ、たまり文化に培われた伊勢 冷奴のたれをかけ、素朴な夏の涼をお楽しみください。

### Ise Hiyayakko no tare

“Ise Yudofu” is one of the most common dishes typifying izakaya (Japanese-style bar) culture in Ise, however in the summer, you can enjoy chilled firm tofu topped generously with green onion and dried bonito shavings served with Ise Hiyayakko no tare cultivated by tamari culture.



夏季限定商品

伊勢 冷奴のたれ  
150ml

税込 ¥600  
(本体価格 ¥556)

商品コード: 14571

## 伊勢 生粋醤油

参百年蔵に棲む麹菌・酵母菌などの微生物だけが醸し出した古式自然の生粋醤油です。

甘味や他の旨みを一切加えていないので、お好みのお料理に仕上げるができます。

### Ise pure soy sauce

This is a natural and pure soy sauce made in an ancient style and brewed only with microorganisms like koji mold and yeast that reside in *Sanbyakunen-kura*. Since it contains no additives, you can cook your food just the way you like it.



伊勢 生粋醤油  
150ml

税込 ¥550  
(本体価格 ¥510)

商品コード: 14562

## 鮑だし入り素麺つゆ

香り高い鰹の出汁に鮑の煮汁で味を調え、濃縮した素麺つゆ。

約4倍に薄めてご使用ください。

### Stock including abalone dashi for sōmen

Fragrant bonito dashi has been blended with abalone dashi and concentrated to form this stock for sōmen. Please be sure to dilute it four times when using.



夏季限定商品

鮑だし入り素麺つゆ  
(希釈用) 150ml

税込 ¥600  
(本体価格 ¥556)

商品コード: 14560



調理例

「伊勢 熟成ぽん酢」と「鮑だし入り素麺つゆ」をあわせて、サラダうどんにかけていただくのもおすすめです。麺は「伊勢うどん」を使うともちりとした食感もお楽しみいただけます。

## あおさ醤油

本醸造の醤油に磯の香豊かなあおさの風味をあわせたあおさ醤油は、卵かけごはん、納豆やお刺身などにおすすめです。

### Aosa soy sauce

The aosa soy sauce has the flavor of the seashore from the aosa added to authentically brewed soy sauce. It goes wonderfully with *tamago-kake gohan* (raw egg mixed with hot rice), *natto*, and *sashimi*.



あおさ醤油  
150ml

税込 ¥770  
(本体価格 ¥713)

商品コード: 14561

## 伊勢うどんたれ

伝統の地たまり醤油を鰹と煮干しの出汁で割り、昆布の旨みを加えて調味しました。

### Ise udon noodle sauce

The Ise udon noodle sauce is made by adding dashi from bonito to thick tamari soy sauce, and further adding the umami of kelp.



伊勢うどんたれ  
150ml

税込 ¥600  
(本体価格 ¥556)

商品コード: 14563

参百年蔵  
醸造元  
伊勢  
醤油

参百年蔵

伊勢で三百年続く醤油醸造元に棲む麹菌、酵母菌などの微生物。それらが醸し出す醤油をもとに調製した、醤油調味料の参百年蔵です。





きひきさんしょう  
お木曳山椒

「お木曳」とは伊勢神宮の式年遷宮に際して檜の御用材を神宮まで運ぶ特別な行事のこと。周囲に檜の新しい香りが立ちこめて清々しい雰囲気広がります。本品は、その新鮮な香りの演出を食卓でも味わってもらおうと、山里に育つ山椒の原木から採取した実と辛味を独自の割合で作り上げました。

**Okihiki-sansho, Japanese Pepper Seasoning**

Okihiki is a ritual in which local people drag Japanese cypress logs to the Ise Grand Shrine to be used for its reconstruction. By dragging the cypress logs, parts of the bark chip off filling the air with the refreshing scent of cypress. Our product, "Okihiki-sansho," is created based on this aroma and is made from a mixture of Japanese pepper and other spices.



伊勢うどん

伊勢で「うどん」といえば、伊勢うどん。  
その太く柔らかい麺の理由は、その昔、旅人に素早く提供できるよう茹で続けるため、また、腹持ちがして消化も良いようにと諸説あります。  
濃褐色のつゆは、溜まり醤油を出汁で割り、味を調えました。  
暑い夏は、冷やして楽しむ伊勢うどんをご賞味ください。

・温めても、冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。



おみやげ伊勢うどん専門店  
藤六屋

太い麺に濃褐色のつゆ。昔から伊勢っ子に親しまれてきた唯一無二の伊勢うどんを、おみやげ伊勢うどんの藤六屋より。

**Ise Udon Noodles**

Ise udon noodles are the special udon noodles of Ise. Since long ago, to make it convenient to serve them quickly to travelers as they arrived, the thick noodles were kept constantly boiling, making them soft. This also made them filling and easy to digest. The dark brown noodle soup is made of dashi stock mixed with thick tamari soy sauce and adjusted for taste. Torokuya offers a variety of souvenir gifts based on these unique Ise udon noodles. Chilled udon noodle is also recommended during the summer.

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



夏季限定商品

涼風  
伊勢うどん 6食入  
(6食入)  
麺・たれ・お木曳山椒×各6袋

税込 ¥3,080  
(本体価格 ¥2,852)

商品コード：14529



夏季限定商品

涼風  
伊勢うどん 2食入  
(2食入)  
麺・たれ・お木曳山椒×各2袋

税込 ¥1,080  
(本体価格 ¥1,000)

商品コード：14526



夏季限定商品

涼風  
伊勢うどん  
(1食入)  
麺・たれ・お木曳山椒×各1袋

税込 ¥480  
(本体価格 ¥445)

商品コード：14521





### 塩蔵桃取 生わかめ

鳥羽答志島のはわかめは良質で、古くからこの地方で親しまれてきた食材のひとつ。地域の良さ伝統食を磯の香とともに食卓にお届けいたします。

### Enzomomotori Nama wakame

This is the traditional cuisine of the Ise region, delivered straight to your dining table with the fragrant aroma of the coastal shore.

## 安乗乾助 スタンドパックシリーズ

### 伊勢のくに あおさ スタンドパック



風光明媚な伊勢地方は全国屈指の「あおさ海苔」の産地でもあります。さっと水で戻して、お味噌汁の具材やサラダ、揚げ物やパスタなど、その香り豊かな味わいは幅広く色々なお料理にお使いいただけます。

伊勢のくに  
あおさ スタンドパック  
20g

税込 ¥900 (本体価格 ¥834)

商品コード：60414

### 豊かな磯の香 糸のり スタンドパック



香り豊かな糸のりです。煮物、揚げ物、焼物、麺類、パスタなど様々なお料理の風味付けに、ふりかけてお使いください。磯の香りがアクセントとなり、お料理をぐっと引き立てることでしょう。

豊かな磯の香  
糸のり スタンドパック  
10g

税込 ¥864 (本体価格 ¥800)

商品コード：60408

### 鳥羽答志島から 塩蔵桃取 生わかめ スタンドパック



鳥羽答志島のはわかめは良質で、古くからこの地方で親しまれてきた食材のひとつです。水に充分つけて戻し、お吸い物やお味噌汁の具材、またサラダのトッピングとしてお召上がりください。  
・水に戻すと約3倍に増えます。

冷蔵便 数量限定商品

鳥羽答志島から  
塩蔵桃取 生わかめ スタンドパック  
100g

税込 ¥700 (本体価格 ¥649)

商品コード：60417

### 伊勢志摩の恵み ひじき スタンドパック



伊勢志摩特有の、岩場で遠浅の地形が育んだ良質のひじきは古くより「伊勢ひじき」として高い評価をいただいてまいりました。水またはお湯で戻し、戻し汁は使わずに煮物などのお料理にお使いください。

伊勢志摩の恵み  
ひじき スタンドパック  
50g

税込 ¥1,080 (本体価格 ¥1,000)

商品コード：60422

・「塩蔵桃取 生わかめ スタンドパック」は、数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。冷蔵便の送料がかかります。(冷凍便との同梱不可)  
・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。



### お茶漬 伊勢抹茶昆布

三重県は全国三位のお茶の産地でもあります。こ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にのせて、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。



### Ochazuke Ise matcha-konbu

Mie Prefecture is also the third largest producing center of tea in Japan. Ise matcha (finely-powdered green tea) is blended with salted kelp with a touch of Japanese pepper added. Enjoy this sophisticated product as ochazuke (rice with green tea) by sprinkling it over rice and adding hot water in winter, or cold water in summer.



40g

税込 ¥900  
(本体価格 ¥834)

商品コード  
60413

### 伊勢志摩の郷土食 熨斗さめのたれ

郷土食さめのたれを熨して干しました。そのまま、おつまみに。



20g

税込 ¥860  
(本体価格 ¥797)

商品コード  
60409

### 伊勢育ち 干し帆立

そのまま、おつまみに。そのまま、お料理材料としてもお使いいただけます。



40g

税込 ¥1,300  
(本体価格 ¥1,204)

商品コード  
60412

### 伊勢志摩の恵み ひじき

水またはお湯で戻し、戻し汁は使わずに煮物などのお料理にお使いください。



20g

税込 ¥540  
(本体価格 ¥500)

商品コード  
60405

### 伊勢のくに あおさ

さっと水で戻して、お味噌汁やお料理にお使いください。



10g

税込 ¥500  
(本体価格 ¥463)

商品コード  
60406

・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。  
・お好みにあわせ、詰め合わせを承ります。ご相談ください。  
※お箱代が別途かかります。詰め合わせ内容により不可の場合がございます。



日本の食文化を支えてきた保存の知恵。  
伊勢志摩で古来より伝わる、自然が織りなす滋味を安乗乾助より。



私たちが生まれ育った伊勢志摩は、万葉の古くから、美し国と礼賛されてきた通り、海の幸や山の幸に恵まれてきました。そして神宮参詣の賑わいととも、独自の食文化や伝統文化が培われてきました。「伊勢のくに 匠の一座」とは、伊勢の国にゆかりがあり、そして世に誇れる、食材・製法・伝統・文化・物語・工芸などを太陽・月・水・海・山の恵みとともに魅力あふれる商品創りを目指す求道者・匠たちの集まり。やとや、あそらの菓房、淡交庵、藤六屋、参百年蔵、安乗乾助からお届けします。

### About "Ise no Kuni, Takumi no Ichiza"

"Ise no Kuni, Takumi no Ichiza" is a group of artisans in the area who create unique dishes made from local ingredients, maintain traditional manufacturing methods, and craft works inspired by the sun, moon, water, ocean and mountains. Welcome to Ise, the soul of Japan, a place of great beauty and delicious cuisine.



### 【店舗のご案内】※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。

本店 〒516-0074 三重県伊勢市本町19-19 (外宮表参道)  
Tel 0596-22-8108 / Fax 0596-22-8108  
午前10:00より営業 木曜定休

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より営業 年中無休

本社 〒516-0051 三重県伊勢市上地町2691-13  
Tel 0596-23-1388 / Fax 0596-23-1284 / 午前8:30-午後5:30 土、日、祝日定休

### 【通信販売のご案内】

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。  
「伊勢せきやカタログ」の商品も同時にご注文・同梱できます。

#### ●通話無料の通販専用 フリーダイヤル

お電話 ☎ 0120-73-1388

受付時間 午前8:30-午後5:30 (土、日、祝日定休)

#### ●オンラインショップからお申し込みいただけます。

インターネット  
www.takuminoichiza.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)

#### ●通信無料の通販専用 フリーダイヤルファックス

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)

ご注文承り書をご利用ください。

必要事項をご記入の上、上記に送信してください。

#### ●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。

※「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。

※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。

※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。

詳細はオンラインショップのご利用ガイドをご確認ください。

#### 【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・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。

#### 【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。

#### 【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。

#### 【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りまし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。



日本の食文化の源である米という字をほどくと八十八。やとやでは、奇跡の稲「イセヒカリ」を自社契約栽培にてご用意いたしております。

## 匠の穂 お伊勢さんのお米

平成元年・秋。二度にわたって強い台風が伊勢地方を襲いました。伊勢神宮へ納めるためのお米を作る御神田も、強風でほとんどの稲が倒れるなか、わずかに二株だけ立ち残った奇跡の稲株がありました。このお米は、なにより味がよく、病災害にも強いことから、伊勢神宮へ奉納されました。稲は神様からの授かりもの。

そんな味と伝統を引き継ぐ、「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」をぜひご賞味ください。

### Takumi no Ho, Oise san no Okome

In 1989, typhoons hit Ise region twice and destroyed most of rice plants in paddy fields before harvesting, but miraculously, two rice plants survived. These two plants grew and turned out to have fine taste so that people called the plants, "Miracle Rice." Since then, Miracle Rice have been presented to Ise Shrine as an offering to the deities enshrined there.



匠の穂  
お伊勢さんのお米 2.7kg  
900g × 3箱

税込 ¥4,860  
(本体価格 ¥4,500)

商品コード：60110



匠の穂  
お伊勢さんのお米 900g  
450g × 2袋

税込 ¥1,620  
(本体価格 ¥1,500)

商品コード：60105



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