



伊勢外宮参道  
伊勢せきや



煮込んだうどんは、  
メに伊勢うどんとして



冬季限定商品

伊勢おでん  
(伊勢うどん・お木曳山椒付)  
(1人前)  
おでん(出汁・具材入)・伊勢うどん麺・  
たれ・お木曳山椒×各1袋

税込 ¥1,944  
(本体価格¥1,800)

商品コード：60500

・商品仕様を変更する場合がございます。

外宮参道「やとや」で親しまれてきた伊勢おでん。大根、卵、こんにゃく、タコ串、つぼやき串、伊勢練物、結び昆布などを特製の出汁で煮含めた一人前のおでんです。お鍋に移して、うどんとともに煮込んでお召し上がりください。  
煮込んだうどんは、器にとって添付のたれをかけて「伊勢うどん」としてもお楽しみいただけます。

※やとや、伊勢おでん(伊勢うどん・お木曳山椒付)

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)

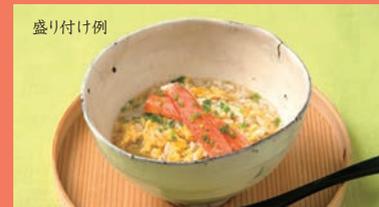
・配送の際は送料がかかります。  
・店舗により取扱商品が異なります。  
・各商品のアレルギー物質は弊社オンラインショップからご確認ください。  
・イメージ写真は調理・盛り付けの一例です。  
・記載のない内容品・器・付け合わせなどは商品に含まれておりません。

チラシ有効期限：2024年10月~2025年2月

食卓を彩る、冬にうれしいお献立。



本ずわい蟹を使った雑炊もお勧めです。



本品を火にかけ、ごはんを入れてとき卵を散らせば、美しい蟹の身入りの濃厚な蟹雑炊が出来上がります。

季節限定 11~2月販売予定



本ずわい蟹雑炊の素  
(1食入) 雑炊の出汁(野菜入)・  
蟹肉×各1袋

税込 ¥756  
(本体価格 ¥700)

商品コード：11571

冬の味覚を代表する蟹。中でも高級とされる本ずわい蟹をごはんの素に調製いたしました。立ちのぼる香味豊かな湯気とともに、蟹みそをしのばせた特製の濃厚な蟹出汁で炊く旨みたっぷりのごはんをお楽しみください。

季節限定 11~2月販売予定



本ずわい蟹ごはんの素  
(2合用)

税込 ¥2,700  
(本体価格 ¥2,500)

商品コード：11567

本ずわい蟹ごはんの素

・ごはんの素、雑炊の素、ともにごはんは含まれておりません。



数量限定商品

本ずわい 蟹ごはん・  
真羽太ごはんの素詰め合わせ

税込 ¥5,550 (本体価格 ¥5,139)



数量限定商品

あわびごはん・本ずわい 蟹ごはん・  
真羽太ごはんの素詰め合わせ

税込 ¥6,950 (本体価格 ¥6,436)



数量限定商品

あわびごはん・天然真鯛 めで鯛ごはん・  
帆立ごはん・本ずわい 蟹ごはん・  
真羽太ごはんの素詰め合わせ

税込 ¥9,600 (本体価格 ¥8,889)

・数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。

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」も詰め合わせにできます。



匠の穂  
お伊勢さんのお米 300g  
300g(2合用)

税込 ¥540 (本体価格 ¥500)

商品コード：60101



(写真) 左: 300g 右: 450g

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。  
・各ごはんの素や雑炊には、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。



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。



※調理例です。お好みの野菜をご準備してお楽しみください。

メには、コラーゲン  
たっぷりの雑炊で



調理準備例



「伊勢熟成 ぼん酢」「お木曳山椒」付

真羽太鍋

アラ、身、しゃぶしゃぶ用と、二人  
前の鍋料理に仕立てました。  
その透明感のある白身は上品で  
旨みが強くコラーゲンたっぷり。  
鍋料理にして食すと、ぷりつとし  
た食感が楽しい、アラや身から溶  
け出す出汁は時間とともにさら  
に濃厚になり極めて美味。  
メの雑炊まで余すところなく、  
お楽しみいただけます。

数量限定商品 / 通信販売限定商品

冷凍便 季節限定 12～2月販売予定

真羽太鍋

(2人前)

真羽太(切身・しゃぶしゃぶ・アラ)、昆布、  
伊勢熟成 ぼん酢 小1本(180ml)、お木曳山椒2袋

税込 ¥6,480 (本体価格 ¥6,000)

商品コード：12160

冷凍便 の送料がかかります。(常温便・冷蔵便との同梱不可)  
・漁獲の都合上、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。  
また、数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。

旬の真羽太

出汁にこだわった炊き込みごはんや  
特製鍋をぜひ。

真羽太を使った雑炊も  
おすすめです。



本品を火にかけ、ごはんを入れてとき卵を散  
らせば、アラや身から溶け出すコラーゲン  
たっぷりの濃厚出汁の雑炊に仕上がります。

数量限定商品

季節限定 11～2月販売予定



真羽太雑炊の素

(1食入) 雑炊の出汁(野菜入)・  
真羽太切身×各1袋

税込 ¥972

(本体価格 ¥900)

商品コード：11569

日本一の生産量を誇る三重県南  
部のリアス式海岸で育てられた  
高級魚「真羽太」。  
その透明感のある白身は上品で旨  
みが強くコラーゲンがたっぷり。  
このアラや身から溶け出す濃厚で  
優しいお出汁をごはんの素に調製  
いたしました。

数量限定商品

季節限定 11～2月販売予定



真羽太ごはんの素

(2合用)

税込 ¥2,700

(本体価格 ¥2,500)

商品コード：11568

・ごはんの素、雑炊の素、ともにごはんは含まれておりません。  
・数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。

