

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



伊勢之匠之座
安乗乾助
anorikansuke



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^かな」が転じたもの。かの一休和尚もあまりの旨さに「善哉^{ぜんざい}!」と叫んだのだとか。この故事に加え、皆様の「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。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



ぜんざいさん
詰め合わせ
170g×3袋

税込 ¥1,200 (本体価格 ¥1,112)
商品コード：19937



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：19935



あそらの菓房

御饌^{みけ}の朝かゆと釜飯の昼げ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。



※写真は、ほぼ原寸大サイズです。

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.

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を、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。
「柚心」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
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

・商品仕様を変更する場合がございます。



あそらの梅無酒〈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し上がりください。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、食前酒としてお召し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.



※ソーダで割った梅無酒

梅玉と一緒にゼリーに
アレンジしていただくのも
おすすめです。



あそらの梅無酒
ノンアルコール
360ml

税込 ¥1,512 (本体価格 ¥1,400)

商品コード：60210



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、木曾の御杉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」の祭列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

新鮮なアカシャ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。

淡交庵

伊勢 熟成ぼん酢

「伊勢 生粹醤油」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 熟成ぼん酢 大
300ml

税込 ¥1,080
(本体価格 ¥1,000)

商品コード: 14573



伊勢 熟成ぼん酢 小
180ml

税込 ¥730
(本体価格 ¥676)

商品コード: 14572



※調理例です。

鮑だし入り 鍋つゆの素

香り高い鰹の出汁に鮑の煮汁で味を調え濃縮した、鍋つゆの素です。

Stock including abalone dashi for a hot pot

Fragrant bonito dashi has been blended with abalone dashi and concentrated to form this stock for a hot pot.



冬季限定商品

鮑だし入り 鍋つゆの素
(希釈用) 150ml

税込 ¥600
(本体価格 ¥556)

商品コード: 14564

伊勢 生粹醤油

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粹醤油です。

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ことができます。

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 生粹醤油
150ml

税込 ¥550
(本体価格 ¥510)

商品コード: 14562

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



※調理例です。

伊勢 湯どうふのたれ

伊勢の居酒屋文化を代表するメニューに「湯どうふ」があります。水平に切った木綿豆腐半丁を温めてお皿に盛り、ねぎと鰹節をふんだんにのせ、たれをかけただけの素朴な一品が「伊勢湯どうふ」。

ぜひご家庭でお試ください。

Ise Yudofu no tare

Yudofu is one of the most common dishes typifying *izakaya* (Japanese-style bar) culture in Ise. Ise's *yudofu* is a simple dish made from firm tofu sliced horizontally in half which is then heated, placed on a dish, topped generously with green onion and dried bonito shavings, and served with a sauce. Please try it at home.



冬季限定商品

伊勢 湯どうふのたれ
150ml

税込 ¥600
(本体価格 ¥556)

商品コード: 14568





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、味を調えたもの。藤六屋では、この唯一無二の伊勢うどんをおみやげ用に揃えました。

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.

・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。



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：14528



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：14525



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：14520



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が広がります。

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調合で作りました。

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.

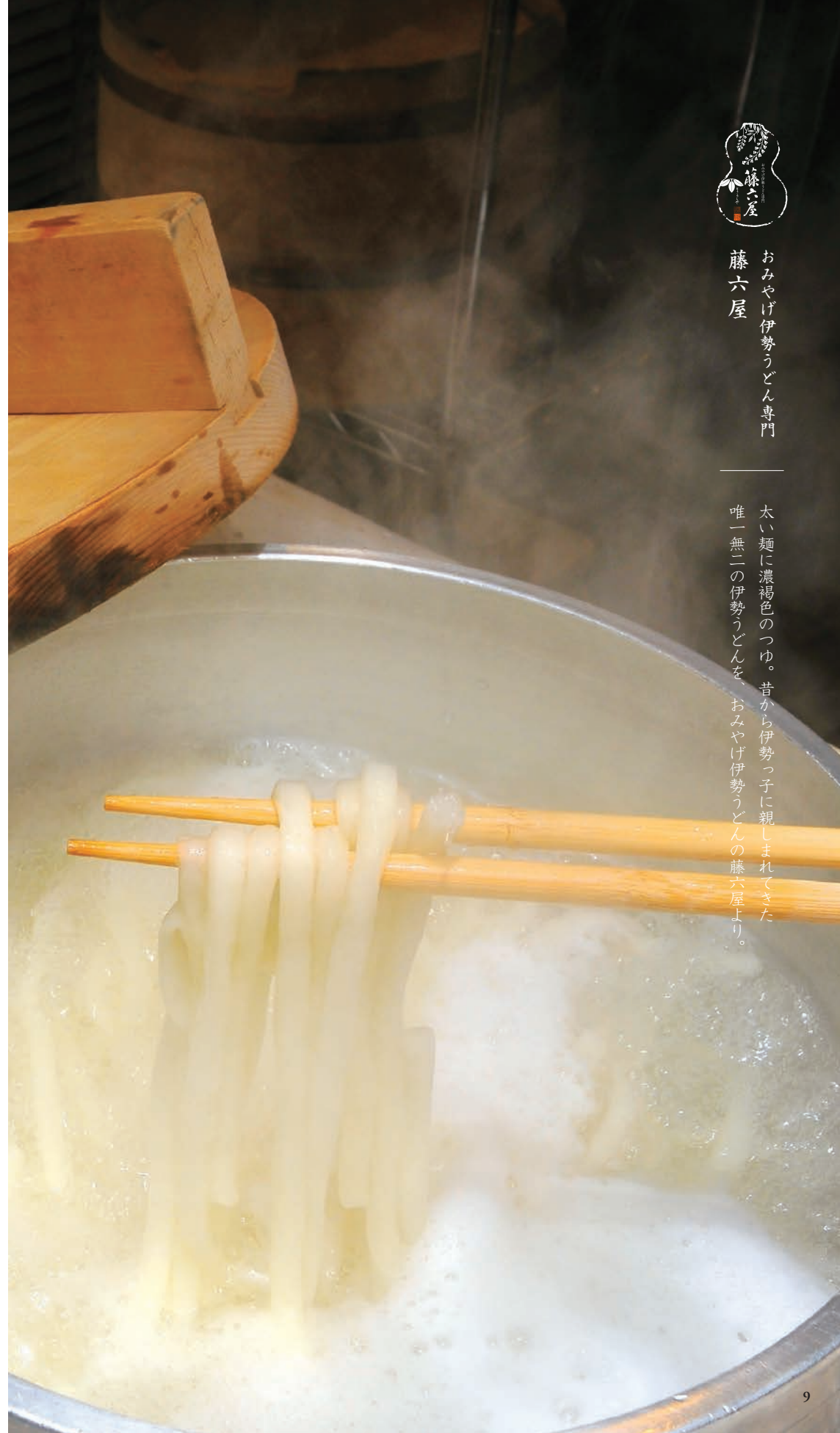


きひきさんしょう
お木曳山椒
15g

税込 ¥540

(本体価格 ¥500)

商品コード：60200



おみやげ伊勢うどん専門
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。

伊勢おでん(伊勢うどん・お木曳山椒付)

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、つばやき串、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。

Ise Oden (with Ise udon and Okihiki sansho pepper)

Ise oden is a long-selling dish from Yatoya on Geku Sando.

This assortment for one person includes seven ingredients: a white radish, egg, konjac, octopus skewer, tsuboyaki skewer, Ise-nerimono and rolled konbu, stewed in a special broth. Place the contents of the packet in a pot, stew with udon noodles, and serve. Set aside the cooked udon noodles in a separate bowl and pour the attached sauce to make Ise-udon.



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



冬季限定商品

伊勢おでんのだし

900ml

税込 ¥540 (本体価格 ¥500)

商品コード：60510

出汁のみも
販売しています。
お好みの具材で
お楽しみください。



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。

そのよう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 450g
450g (3合用)

税込 ¥760 (本体価格 ¥704)

商品コード：60100



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



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

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。



匠の一座

伊勢のくに

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に、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。あそらの菓房、淡交庵、参百年蔵、藤六屋、やとや、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。
「伊勢せきヤカタログ」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。

●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 ご利用ガイド]をご覧ください。

●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。

※配達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「常温便/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。

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。
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ご確認をお願いいたします。弊社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られ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。



伊勢之國匠之一座
安乗乾助

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。

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。また、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

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。



20g

税込 ¥900
(本体価格 ¥834)
商品コード : 60414

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おります。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。



50g

税込 ¥1,080
(本体価格 ¥1,000)
商品コード : 60422

豊かな磯の香

系のり スタンドパック

香り豊かな系のりです。煮物、揚げ物、焼物、麺類、パスタなどさまざまなお料理の風味付けに、振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ゅう。



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。水に十分に浸けて戻し、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し上がりください。



数量限定商品

100g
税込 ¥700
(本体価格 ¥649)
・水に戻すと約3倍に増えます。
商品コード : 60417

・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。
・「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)
・お好みの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。