



伊勢外宮表参道  
せきやの  
おせち料理



伊勢せきや  
www.sekiya.com

2025 戌



## 参宮おせち

「参宮あわび」をはじめとする海の幸や山の幸を、自然の豊かな実りに感謝しつつ、縁起の良いおせち料理に仕上げました。家族安泰、子孫繁栄などの願いとともに、お正月の宴席華やぐ逸品としてお楽しみください。

**Sangu-Osechi, "Auspiciousness" For a limited time only**  
 We will stop the sales of Sangu-Osechi once the limited numbers of Sangu-Osechi on hand are sold out. Osechi is a delicacy that is served during the New Year holidays to help celebrate the coming year. It includes a variety of foods specially prepared for this occasion, and is presented in a tier of bento boxes. The delicacies each represent good wishes for a family's health and prosperity. Ise Sekiya's Osechi offers a variety of foods that is harvested locally from the surrounding oceans and mountains. It includes our specialty, abalone, to usher in a prosperous new year. Please enjoy our New Year's delicacies at a family gathering. We hope it brings you happiness and prosperity.

元日朝、新春の光をあびて、  
 身のまわりの山や河、草や木など、  
 その自然の全てがきらきらと光り輝いて見えます。  
 この歌は、三重県鈴鹿市生まれの明治の国文学者、  
 佐佐木信綱の代表歌集『山と水と』に  
 収められた新春の歌でございます。  
 信綱の大药房で生命力あふれる歌のように  
 新年が皆様にとって、  
 身のまわり全てが光り輝き見える程、  
 良いお年となりますように。と祈りをこめて……

報恩感謝

春の光をあびて  
 身のまわり  
 がきらきらと  
 光り輝いて  
 見えます。

佐佐木信綱

数量限定

参宫おせち

予定数になり次第終了させていただきます。



数量限定 冷凍便

きっしょう  
吉祥 絵馬三段重

全41品目 (三人~四人前)  
サイズ: 24.2×19.8×5.5cm×3段

税込 ¥43,000 送料込

商品コード: 19851

一の重

- 鯛幽庵焼
- いくら醤油漬
- 車海老芝煮
- 蕨烏賊
- さごえの旨煮
- 笹巾着麩
- 烏賊沖漬
- 甘露栗
- つばやき
- 裏白しいたけ
- 海老しいたけ
- 紅白蒲鉾

First Tiered Box

Broiled Sea Bream with Soy Sauce / Salmon Roe Marinated in Soy Sauce / Simmered Prawns Flavored with Ginger / Bracken-shaped Squid Roasted with Dried Green Seaweed / Turbos Simmered in Ginger Flavored Bonito Stock / Bamboo-wrapped Fu / Squid Pickled in Soy Sauce / Candied Chestnuts / Braised Whelk / Simmered Dried Mushrooms Stuffed with Fish Cake / Steamed Dried Mushrooms Stuffed with Shrimp Cake / Red & White Fish Cakes, "Kamaboko"



二の重

- 伊達巻
- 数の子美味漬
- 鯛の子旨煮
- 蟹紅白なます
- 鯧昆布巻
- かつをくるみ
- 巻ゆば
- 海鮮蛸
- 伊勢海老
- 海鰯
- 小川巻
- 金箔黒豆
- 雲丹新丈
- 田作り

Second Tiered Box

Fried Sweetened Egg Custards, "Datemaki" / Yellowtail Eggs Boiled in Sweetened Bonito / Herring Wrapped in Kelp / Rolled Bean-curd Skin / Boiled Japanese Lobster / Sweet and Sour Trout Salmon Rolls with Minced Squid / Fish Cake with Sea Urchin / Herring Roe Marinated in Dashi Soup / Daikon and Carrots Pickled in Vinegar with Crab Meat, in Traditional Festive Colors of Red & White / Walnuts with Dried Bonito / Braised Octopus / Simmered Black Soy Beans with Speckles of Gold Leaf / Candied Dried Sardines



三の重

- 松笠いかの松前漬
- 一口あわび姿脹煮
- 参宮あわび脹煮
- 銀鱈西京焼
- 梅花人参
- 一口昆布巻
- 渋皮栗
- 福寿
- 帆立貝山椒煮
- 伊勢海老の塩辛
- 金目鯛幽庵焼
- 若竹煮
- 松麩
- 鯛湯葉巻
- たたき牛蒡
- 子持しぐれ

Third Tiered Box

Matsumaezuke pinecone-cut cuttlefish / Ise Sekiya's Specialty, Abalone Simmered in Soy Sauce Soup / Grilled miso-marinated sablefish / Simmered Carrots Shaped Like Plum Blossoms / Simmered Bite Sized Kelp Rolls / Unskinned Candied Chestnuts / Yuan-yaki Splendid Alfonsino / Simmered Bamboo Shoots and Seaweed / Bite-sized boiled whole abalone / Pine-shaped Fu (A traditional Japanese wheat gluten) / Yellowtail in Yuba Tofu Sheets / Wakame Seaweed Cooked in a Seasoning Made with Soy Sauce and Mixed with Roe / Simmered Scallops Flavored with Japanese Pepper / Marinated Raw Japanese Lobster / Pounded Burdock with Sesame Sauce / Ise Sekiya's Specialty, Assorted Seafood Cooked in Dashi Soup



参宮おせち

一の重 参宮あわび重



- 金目鯛庵焼
- 参宮あわび脹煮
- 数の子美味漬
- 海鮮蛸
- 竹麩
- カラスガレイ西京焼
- 海老ふぐ手綱
- 松笠いかの松前漬
- 白身魚の龍皮巻
- かつをくるみ
- 小川サーモン
- 鯖ざく巻



- きんとん
- 渋皮栗
- 紅白蒲鉾
- 子持しぐれ
- 浜汐海老
- 海老しいたけ
- 伊達巻
- 銀鱈西京焼
- 田作り
- 福寿
- 磯づけ紅白なます
- 黒豆
- 金箔花豆
- 甘露栗
- いくら醤油漬
- 一口昆布巻



- 練昆布巻
- 博多高野豆腐
- つばやき
- 竹の子
- わかめ
- 巻ゆば
- 裏白しいたけ
- 帆立貝山椒煮
- 海老芝煮
- いんげん
- 梅花人參
- 鯛の子吉野煮
- 白えびと桜えびの紅白揚げ
- まだい南蛮漬
- きんかん
- 若桃

二の重 子持しぐれ重

三の重 つばやき重

数量限定 冷凍便

ふくしょう  
**福祥** 絵馬三段重  
全44品目 (三人~四人前)  
サイズ: 20.2×18×4.9cm×3段

税込 ¥26,000 送料込

商品コード: 19855

**First Tiered Box with Ise Sekiya's Specialty, Abalone Simmered in Soy Sauce Soup**  
Yuan-yaki Splendid Alfonsino / Ise Sekiya's Specialty, Abalone Simmered in Soy Sauce Soup / Herring Roe Marinated in Dashi Soup / Braised Octopus / Bamboo-shaped Fu (A traditional Japanese wheat gluten) / Grilled Greenland Turbot Saikyo-style (marinated with sweet miso) / Rolls of Shrimp and Globefish Wrapped in a Thin Layer of Omelette / Matsumaezuke pinecone-cut cuttlefish / Sweet and Sour Sea Bream Rolls with Kelp / Walnuts with Dried Bonito / Smoked Salmon / Sweet and Sour Mackerel Rolls with Cucumber

**Second Tiered Box with Ise Sekiya's Specialty, Assorted Seafood Cooked in Dashi Soup**  
Mashed Sweet Potatoes / Unskinned Candied Chestnuts / Red & White Fish Cakes, "Kamaboko" / Ise Sekiya's Specialty, Assorted Seafood Cooked in Dashi Soup / Boiled Shrimps / Steamed Dried Mushrooms Stuffed with Shrimp Cake / Fried Sweetened Egg Custards, "Datemaki" / Grilled miso-marinated sablefish / Candied Dried Sardines / Wakame Seaweed Cooked in a Seasoning Made with Soy Sauce and Mixed with Roe / Daikon and Carrots Pickled in Vinegar in Traditional Festive Colors of Red & White / Simmered Black Soy Beans / Simmered Black Soy Beans with Speckles of Gold Leaf / Candied Chestnuts / Salmon Roe Marinated in Soy Sauce / Simmered Bite Sized Kelp Rolls

**Third Tiered Box with Ise Sekiya's Specialty, Braised Rock Shells**  
Herring Wrapped in Kelp / Freeze-dried Tofu with Minced Chicken Simmered in Dashi Soup / Braised Whelk / Simmered Bamboo Shoots / Simmered Seaweed / Rolled Bean-curd Skin / Simmered Dried Mushrooms Stuffed with Fish Cake / Simmered Scallops Flavored with Japanese Pepper / Shibani Simmered Shrimp / Green Beans / Simmered Carrots Shaped Like Plum Blossoms / Yellowtail Eggs Simmered in Seasoned Soup Thickened with Arrowroot Starch / Fried "white" Japanese Glass Shrimp and "red" Sakura Shrimp / Marinated Deep-fried Sea Bream / Kumquat Compote Filled with Sweet White Bean Paste / Baby Peach Marinated in Molasses



参宮おせち

一の重 参宮あわび重



- 金目鯛庵焼
- 参宮あわび脹煮
- 数の子美味漬
- 海鮮蛸
- 竹麩
- カラスガレイ西京焼
- 海老ふぐ手綱
- 松笠いかの松前漬
- 白身魚の龍皮巻
- かつをくるみ
- 小川サーモン
- 鯖ざく巻



- きんとん
- 渋皮栗
- 紅白蒲鉾
- 子持しぐれ
- 浜汐海老
- 海老しいたけ
- 伊達巻
- 銀鱈西京焼
- 田作り
- 福寿
- 磯づけ紅白なます
- 黒豆
- 金箔花豆
- 甘露栗
- いくら醤油漬
- 一口昆布巻

二の重 子持しぐれ重

数量限定 冷凍便

ずいしょう  
**瑞祥** 絵馬二段重  
全28品目 (二人~三人前)  
サイズ: 20.2×18×4.9cm×2段

税込 ¥19,500 送料込

商品コード: 19820

**First Tiered Box with Ise Sekiya's Specialty, Abalone Simmered in Soy Sauce Soup**  
Yuan-yaki Splendid Alfonsino / Ise Sekiya's Specialty, Abalone Simmered in Soy Sauce Soup / Herring Roe Marinated in Dashi Soup / Braised Octopus / Bamboo-shaped Fu (A traditional Japanese wheat gluten) / Grilled Greenland Turbot Saikyo-style (marinated with sweet miso) / Rolls of Shrimp and Globefish Wrapped in a Thin Layer of Omelette / Matsumaezuke pinecone-cut cuttlefish / Sweet and Sour Sea Bream Rolls with Kelp / Walnuts with Dried Bonito / Smoked Salmon / Sweet and Sour Mackerel Rolls with Cucumber

**Second Tiered Box with Ise Sekiya's Specialty, Assorted Seafood Cooked in Dashi Soup**  
Mashed Sweet Potatoes / Unskinned Candied Chestnuts / Red & White Fish Cakes, "Kamaboko" / Ise Sekiya's Specialty, Assorted Seafood Cooked in Dashi Soup / Boiled Shrimps / Steamed Dried Mushrooms Stuffed with Shrimp Cake / Fried Sweetened Egg Custards, "Datemaki" / Grilled miso-marinated sablefish / Candied Dried Sardines / Wakame Seaweed Cooked in a Seasoning Made with Soy Sauce and Mixed with Roe / Daikon and Carrots Pickled in Vinegar in Traditional Festive Colors of Red & White / Simmered Black Soy Beans / Simmered Black Soy Beans with Speckles of Gold Leaf / Candied Chestnuts / Salmon Roe Marinated in Soy Sauce / Simmered Bite Sized Kelp Rolls

お届け日(お届け時間帯のご指定不可)

2024年12月30日(月) 冷凍便にてお届けいたします。

ご注文締め切り日(数量限定につき、お早めにお申し込みください)

2024年12月 6日(金)

Delivery Date: December 30th, 2024 by express chilled delivery  
Order by December 6th, 2024



贈り物としてご利用いただけます。

絵馬型木箱にて  
お届けいたします。

冷凍便でお届けいたしますので、ご親戚や親しいお客様への贈り物としてもご好評いただいております。(冷蔵庫または冷暗所にて約二十四時間解凍してください)  
贈り物としてご利用の場合、先様には「おせち料理」をお届けする旨のご案内状を随時郵送させていただきます。



つぼやき

自然の旨みをたっぷり滲えた赤にし貝の身を、特別な出汁とともにつぼやき風に煮含めました。

**Braised Rock Shells**  
Rock shells are braised in a special soup stock, bringing out the umami (natural sweetness), making an exquisite tasting Japanese dish.



子持しぐれ

赤にし貝、昆布、魚卵それぞれを伊勢せきや伝承のたれに漬け込み、丹念に仕上げました。海幸のハーモニーをお楽しみいただけます。

**Ise Sekiya's Specialty, Assorted Seafood Cooked in Dashi Soup**  
Veined rapa whelk, kelp, and fish roe are each marinated in Ise Sekiya's traditional sauce and carefully finished. Enjoy the harmony of these marine products.



福寿

フコイダンなどの栄養素が多く含まれている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。

**Wakame Seaweed Cooked in a Seasoning Made with Soy Sauce and Mixed with Roe**  
Wakame seaweed, which is rich in nutrients such as fucoidan, is cooked in a seasoning made with soy sauce and mixed with roe.



伊勢海老

お正月のお飾りに用いられる伊勢海老は、長寿の象徴でもあります。国産伊勢海老を一尾丸ごと茹で上げました。

**Boiled Japanese Lobster**  
Japanese lobster, called Ise Lobster is regarded as a symbol of longevity, and is used for decoration at the New Year. Simply prepared, but exquisite tasting.



鯛幽庵焼

下ごしらえした鯛を三枚におろし、幽庵地に漬け焼きました。頭と骨は出汁取りとしてご利用ください。

**Broiled Sea Bream with Soy Sauce**  
The fillets of sea bream, are soaked in a soy sauce based, and then grilled. We recommend keeping any leftover sea bream to make a great soup later.



参宮あわび脹煮

古来からおめでたい席を飾ってきたあわびを、伝承の出汁とともに独自の脹煮製法により、ふっくらと柔らかく煮上げた逸品です。

**Ise Sekiya's Specialty, Abalone Simmered in Soy Sauce Soup**  
A vaunted masterpiece of Ise Sekiya, time and energy are spent softly stewing abalone, which has decorated happy occasions since ancient times, using plenty of original hishio (soy paste), a sauce made from a handed-down family recipe.



海鮮蛸

国産の真蛸を使用し、丁寧に洗い、柔らかく蒸し煮にしました。

**Braised Octopus**  
Domestic octopus is gently braised so that meat of octopus tastes very tender and mild.



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、濃いめの味に仕上げました。

**Marinated Raw Japanese Lobster**  
Raw meat of Japanese lobster is marinated in mixture of fresh soy sauce, oyster sauce, and Chinese spicy miso, which brings out its very rich taste.



帆立貝山椒煮

帆立貝を、山椒とともに味が染み渡るように煮込みました。食欲を刺激する味わいと香りをご堪能いただけます。

**Simmered Scallops with Japanese Pepper Flavored**  
Scallops are gently simmered with Japanese pepper, which brings out a spicy flavor and a mild taste. This cuisine deliciously complements steamed rice.



車海老芝煮

国産車海老を使用し、生姜を効かせ、さっと炊き上げました。

**Simmered Prawns Ginger Flavored**  
Japanese prawns are lightly simmered in a dashi soup with ginger. The ginger enhances the flavor of the prawns.



いくら醤油漬

醤油漬けされたいくらの旨みとプリプリとした食感をご堪能いただき、この海の幸がもたらす至福の瞬間をお楽しみください。

**Salmon Roe Marinated in Soy Sauce**  
Silken pearls of salmon roe burst in your mouth, sending a wave of culinary bliss to your taste buds. It is a truly sublime dish.



練昆布巻

練は二親に通じ、数の子とともに子孫繁栄の縁起物。肉厚のよる昆布で巻き、柔らかく炊き上げました。

**Herring wrapped in kelp**  
Along with herring roe, herring is also called "nishin" (two parents) and is a lucky charm for the prosperity of descendants. It is wrapped in thick kelp and softly boiled.



数の子美味漬

数の子を塩抜きしたのち、美味出汁に二度漬けしました。

**Herring Roe Marinated in Dashi Soup**  
Herring roe usually tastes very salty, but our herring roe is soaked in water to remove most of the strong saltiness. It is then marinated twice in dashi soup.



さざえの旨煮

国産の大ぶりのさざえを軽く下茹でしたのち、かつお出汁で旨煮にしました。

**Turbos Simmered in Ginger Flavored Bonito Stock**  
Boiled large turbos are cooked in bonito stock, which can be perfect side dish to complement a glass of Sake.



黒豆(金箔花豆)

「豆」には、まめ=健康に暮らせるようにという願いが込められています。じっくりとじっくり炊き上げ、醤油と砂糖でさっと煮上げた花豆に、彩りとして金箔をおいしました。

**Simmered Black Soy Beans A Sweetened Flower Bean with Speckles of Gold Leaves**  
Beans are considered a symbol of a good healthy life. Our black beans are prepared lightly cooked in a sugar and soy sauce soup.



鰯湯葉巻

そぎ切りにし甘酢に通した国産の鰯を、刻んだきゅうり、生姜とともに、出汁で炊いた湯葉で巻き上げました。

**Yellowtail in Yuba Tofu Sheets**  
Angled cuts of Japanese yellowtail marinated in sweet vinegar, together with chopped cucumber and ginger, all wrapped in sheets of yuba tofu boiled in a delicious stock.



金目鯛幽庵焼

皮目の色も鮮やかな金目鯛を切身にし、幽庵焼に。漬け焼きならではの豊かな味わいをお楽しみください。

**Yuan-yaki Splendid Alfonsino**  
Yuan-yaki grilled slices of splendid alfonsino, showing the vividly colored skin. Enjoy the exclusive, rich flavor of grilled marinated fish.



松笠いかの松前漬

松笠に仕立てたいかを、数の子を加えた葉わさび松前漬とあわせました。

**Matsumaezuke pinecone-cut cuttlefish**  
Cuttlefish meat pieces carved into the shape of a pinecone are combined with Matsumaezuke with herring roe and wasabi greens.



銀鱈西京焼

銀鱈の切身を風味豊かな味噌に漬け込み、焼き上げました。

**Grilled miso-marinated sablefish**  
Sablefish fillets are marinated in flavorful miso and grilled.



一口あわび姿脹煮

小ぶりの一口あわびを姿のまま伝承の出汁で煮上げました。柔らかな食感と肝のかすかなほろ苦さをお楽しみください。

**Bite-sized boiled whole abalone**  
Bite-sized whole abalone is boiled in the traditional broth. Enjoy the soft texture and slight bitterness of the gonad.



# 参宮おせち

縁起物のお料理を  
絵馬のお重に盛り付けて、  
そのまま急速冷凍。  
「参宮あわび」をはじめ、  
海の幸を中心に  
色とりどりの多彩な  
美味が勢揃いしました。  
お好きなときに解凍して  
お召し上がりいただけます。



**Sangu-Osechi**  
Our New Year's delicacies are beautifully prepared in prayer tablet shaped wooden bento boxes. The food is all flash frozen so that you can enjoy this special food for any occasions. Sangu-Osechi would be well received as a gift for a family member or a close friend.

ご注文はお電話、ファックス、インターネットなどで承ります。  
(数量限定につき、お早めにお申し込みください)

## 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

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>

オンラインショップ  
特設ページはこちら



受付時間 24時間承ります。  
(土、日、祝日は休み明けより手配)

お申し込みやお届けなどの詳しいご利用案内は、同封の[参宮おせち ご注文承り書]をご覧ください。

## おせちのお届け日

**2024年12月30日(月) 冷凍便にてお届けいたします。**  
(お届け時間帯のご指定不可)

※お届けには最善を尽くしますが、天候や混雑による影響などでやむを得ず遅延が発生した場合は何卒ご容赦ください。

## おせちのご注文締め切り日

**2024年12月6日(金)**

ご注文手配完了後、ご依頼主様へご注文明細を郵送させていただきます。  
本明細をもってご予約完了となりますので、商品受け取り時まで大切に保管してください。

送料(税込) おせちは送料込価格となります。(おせち1台毎のお届けとなります)  
**雑煮・心饅・姫心饅は別途、下記送料(税込)がかかります。**

地域	常温便(ゆうパック)	冷蔵便(ゆうパック)
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

※お届けは日本国内とさせていただきます。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。  
※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。その場合は個口分額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。

## 代金引換手数料

一律¥330(税込) (10万円以上では利用できません)  
※「おせち」と「雑煮・心饅・姫心饅」(「常温便/冷蔵便」)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。

## 【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/坂屋園 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/伊勢市宇治中ノ切町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

### 【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。

### 【変更・キャンセルについて】

ご注文締め切り後の商品変更・キャンセルは、発送準備に入るためお受けできません。また、お客様都合による返品・交換は承っておりません。何卒ご容赦ください。

### 【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。オンラインショップからもご確認いただけます。

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～午後5:30 土、日、祝日定休  
Website <https://www.sekiya.com> / E-mail [info@sekiya.com](mailto:info@sekiya.com)

カタログ有効期限: 2024年9月～2024年12月

季節限定 11月下旬～1月販売予定/数量限定商品

## やじろ雑煮

伊勢地方伝統の「やじろ餅」  
とは、うるち米と餅米をあ  
わせたお餅のことです。  
魚介類、昆布、椎茸などの  
旨みを煮出したみぞれ汁と  
ともに、縁起もののお雑煮  
としてお楽しみください。



常温便

## やじろ雑煮 鮎

(1食入)  
みぞれ汁(具材入)・やじろ餅・鮎の切身・  
あおさ海苔×各1袋

税込 ¥1,296 (本体価格 ¥1,200)

商品コード: 12060



常温便

## やじろ雑煮 鯛

(1食入)  
みぞれ汁(具材入)・やじろ餅・鯛の切身・  
あおさ海苔×各1袋

税込 ¥918 (本体価格 ¥850)

商品コード: 12061

・送料が別途かかります。  
・数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。



やじろ雑煮 鮎

数量限定商品

## 純米大吟醸酒

## 心饅



神饅とは神様へのお供え物のこと。  
心饅は「お心へ捧げてください」という意  
味が込められています。「お伊勢さんのお  
米・イセヒカリ」を全量使用し、仕上がり  
で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、  
三河在の関谷醸造の杜氏衆たちの手で仕込  
んだ逸品です。

### 冷蔵便

## ひめしんせん 姫心饅

(内容量180ml)

税込 ¥1,980  
(本体価格 ¥1,800)

商品コード: 17900

### 冷蔵便

## しんせん 心饅

(内容量600ml)

税込 ¥6,400  
(本体価格 ¥5,819)

商品コード: 17901

・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販・本店・  
内宮前店に限ります。  
・二十歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。  
・冷蔵便の送料がかかります。

雑煮・心饅・姫心饅には送料(税込)が別途かかります。

お届けは「常温便」または「冷蔵便」になります。(おせちと送料別)

送料(税込) 常温便: 三重県内 ¥660、関東/信越/北陸/東海/近畿 ¥770、  
東北/中国/四国 ¥880、九州 ¥990、北海道 ¥1,400、沖縄 ¥1,400  
冷蔵便: 三重県内 ¥880、関東/信越/北陸/東海/近畿 ¥990、  
東北/中国/四国 ¥1,100、九州 ¥1,100、北海道 ¥1,600、沖縄 ¥1,800

代金引換手数料 一律¥330(税込) (10万円以上では利用できません)

※おせちと同時にご注文の場合は、  
2024年12月30日(月)にお届けいたします。  
(おせちとは別配送となります)

※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。  
※「おせち」と「雑煮・心饅・姫心饅」(「常温便/冷蔵便」)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。