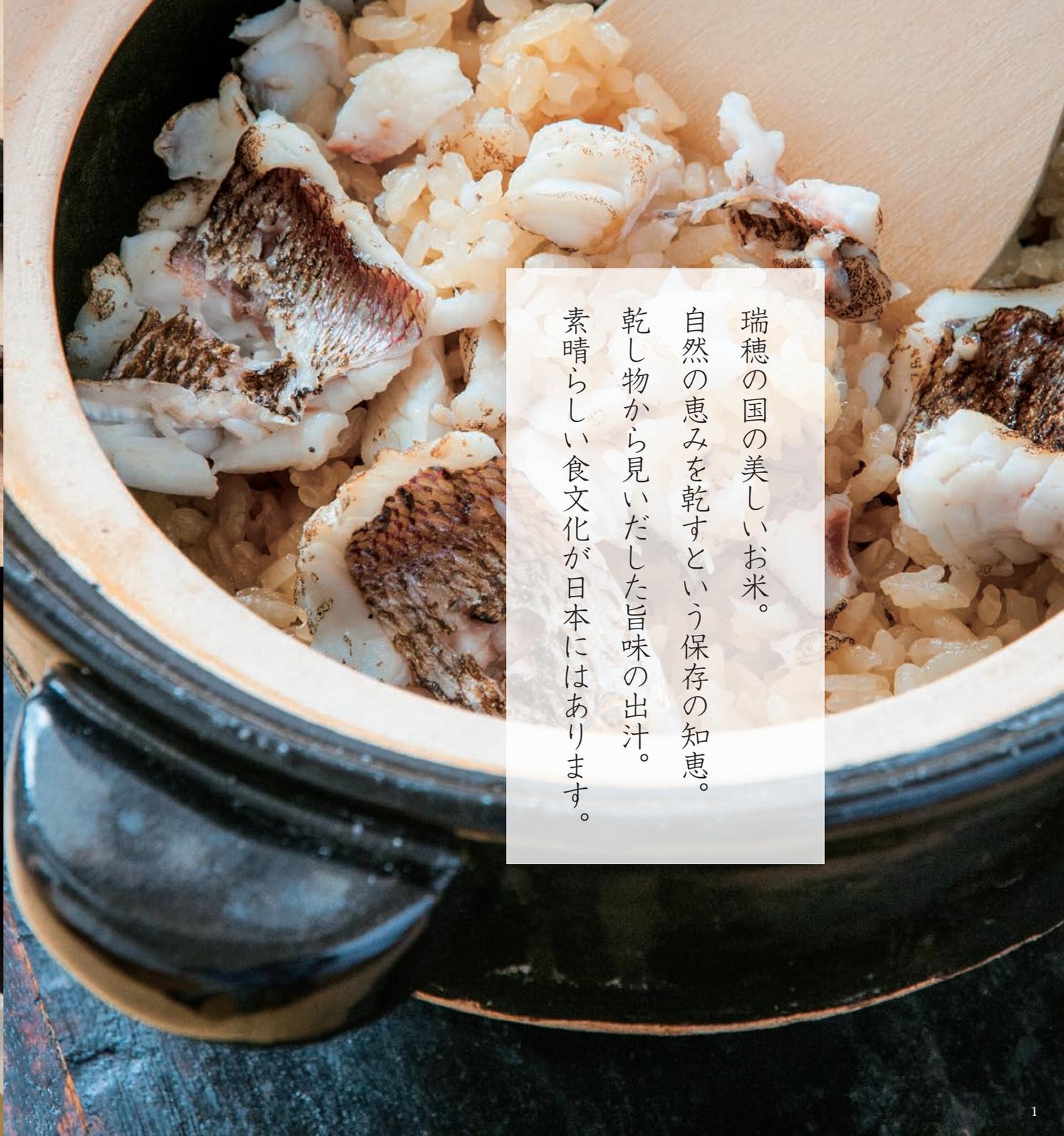


日本のご馳走ごはん





瑞穂の国の美しいお米。
自然の恵みを乾すという保存の知恵。
乾し物から見いだした旨味の出汁。
素晴らしい食文化が日本にはあります。

伊勢志摩産の天然黒鮑を酒に漬け込み、昆布とともにゆつくりと蒸し上げ、薄くスライスして下ごしらえ。ごはんの炊き出汁には、鰹、鯖など数種の魚介の節を試行を重ねブレンドして煮出した琥珀の出汁。火にかけて、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。この上ない芳醇な旨みと香りを存分にお楽しみください。



数量限定商品

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

・数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。



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

あわびを炊き込みごはんにあわせて薄切りにあしらい、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^{むらめ}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。



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堪能ください。



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」。特製のたれで炊き上げたごはんの上に蒲焼をのせ、蒸らしながら馴染ませます。

一膳目は、そのままお好みで添付の実山椒を添えて。二膳目は、実山椒とともに添付のお出汁をかけて出汁茶漬に。三つ葉、わさびなどの薬味を添えていただきます。と、一層美味しくいただけます。ひつまぶしにあやかり釜まぶしと名付けました。



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



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」。その透感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。秋冬のとっておきの炊き込みみごはんをお楽しみください。



数量限定商品

季節限定 11～2月販売予定

まはた 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

・数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。

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

その形から海の栗(浜栗)が由来とされる蛤。
二枚の殻がびたりと重なることから、平安雅の時より「夫婦円満」や、「良縁」を招く縁起物の食材として珍重されてきました。
国産活蛤から滲み出る白濁した濃厚な出汁で炊き上げるごはんは旨みたっぷり。
筍のシャキシャキとした食感とともに季節を存分にお楽しみください。



季節限定 3～5月販売予定

はまぐし たけのこ
蛤と筍の炊き込みごはんの素
(2合用)

税込 ¥2,700 (本体価格 ¥2,500)

商品コード：11561





季節限定 3～4月販売予定
 桜花入り 帆立貝柱すしの素
 (2合用)
 税込 ¥2,808 (本体価格 ¥2,600)

商品コード：11622

ひと手間下ごしらえし、食感と旨みを凝縮させた大きめの帆立貝柱に柚子をあわせて調味し、春を彩る桜花を添えてすしの素をおつくりいたしました。
 春の訪れを感じさせる爽やかな逸品をご家庭でお楽しみください。



季節限定 3～4月販売予定
 桜花入り 本ずわい蟹すしの素
 (2合用)
 税込 ¥2,484 (本体価格 ¥2,300)

商品コード：11621

冬の味覚を代表する蟹。中でも高級とされる本ずわい蟹に春を彩る桜花を添えて、すしの素をおつくりいたしました。
 冬の終わりと春の始まりを感じさせる逸品をご家庭でお楽しみください。



大倉正之助
能楽師 大鼓方
重要無形文化財保持者(総合指定)
文化庁 日本遺産大使

手にした鍬にて大地を打つ、桶に種を入れてこれを蒔く。こうした神事が永く伝承されている伊勢。この「御食^{みけ}つくに」の源を想像してみよう。

脈々と流れる透明な水、風に波うちなびく黄金の稲穂、静かな調べを奏でる濃緑の森、そして大海からの新鮮な海の幸。食料や環境に関わる農の発達と、文化や文明の発展には奥深く絡んだ根っこがある。私たちは伝統や伝承によりうつつらその尊さを知っている。米を手にした時の奥底から湧き上がる賜りの気持ち。収穫された良きものを真っ先に神仏に捧げてきた日常がある。その理解からは溢れんばかりの感謝の気持ちが生まれ、疑いのない心で奉納と向き合う文化が育まれる。

能楽師・大倉正之助率いる「飛天双〇能^{ひてんふたわのう}」は、「農と能」という哲学を掲げ12年を費やす能楽奉納。農を支える人たちと能楽師が共に一人一役を担う、これぞ能楽奉納の原点だと大倉正之助が紐づけた。植物の繊維や色素を用いた古からの染色技術や、楽器の皮を自然製法でこしらえるなど、職人たちと失われたものづくりを現代に甦らせた。そういった人の英知で溢れんばかりの品を用いて舞台は始まる。天下泰平、国土安穩、五穀豊穡。すべては未来びとへ。飛天双〇能は各地にある神社仏閣の能舞台を巡る。

伊勢に来て、参拝し、能をみて、珠玉のうまし食をあびる。

一年に一回こんな日はどうだろう。

映画作家 川瀬美香

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

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製いたしました。風味と旨みが食欲をそそります。



※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。



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、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、独自の醬ひしお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。



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

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。





日本の四季が生み出す旬の素材。その野趣あふれる旨みを生かした「ごはんの素」。



季節限定 6～7月販売予定
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

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。

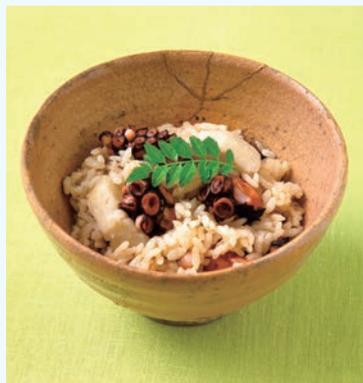


季節限定 6～8月販売予定
あなごすしの素 (3合用)
税込 ¥1,690 (本体価格 ¥1,565)



商品コード
11690

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。
香ばしくも淡泊な妙味を存分にかみしめていただくだけの薄味仕立ての逸品に仕上げました。



季節限定 7～8月販売予定
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

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に含んだ里芋がさらに美味しさを引き立てます。

季節限定 3～5月販売予定
筍と桃取わかめのごはんの素 (3合用)
税込 ¥972 (本体価格 ¥900)



商品コード
11562

国産の筍を、ふんだんに使い、鳥羽桃取わかめとあわせてごはんの素です。ほんのり塩のきいたわかめのアクセントとともに筍の優しい香りが春を感じさせます。

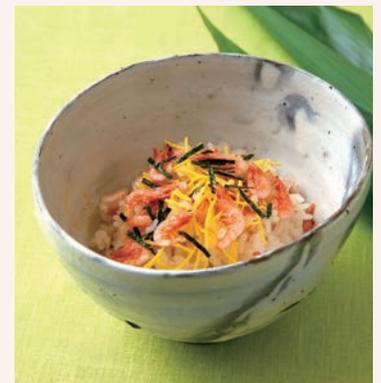


季節限定 3～5月販売予定
桜えびごはんの素 (3合用)
税込 ¥1,300 (本体価格 ¥1,204)



商品コード
11650

桜花のように美しい桜えびを海老出汁で炊き込むごはんの素です。きざみ海苔、錦糸卵を振りかけて、桜えびの香ばしい風味とともにお召し上がりください。



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

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)

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)



- ・配送の際は送料がわかりません。
- ・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オンラインショップからご確認ください。
- ・(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。



詰め合わせで贈り物に

お好みの詰め合わせを承ります。
※お箱代が別途かかります。
単品用には無料箱(手持付)をご用意しております。
お気軽にご相談ください。



本店
〒516-0074 三重県伊勢市本町13-7(外宮表参道) Tel 0596-23-3141
内宮前店
〒516-0025 三重県伊勢市宇治中之切町87 Tel 0596-28-0081
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 / E-mail info@sekiya.com

季節限定 9~10月販売予定

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

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。



季節限定 9~11月販売予定

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。



季節限定 10~11月販売予定

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。

