



伊勢セキヤ



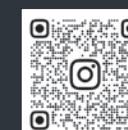
伊勢外宮表参道



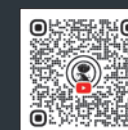
ise sekiya 2025 

www.sekiya.com

公式Instagram



公式YouTube



カタログ未掲載の商品も
オンラインショップで
ご購入いただけます。
ぜひ、ご覧ください。



<https://shop-sekiya.com>



冷凍便

参宮蒸しあわびの キャビア添え

参宮蒸しあわび大1個(殻付)、キャビア、真珠塩

税込 ¥19,000 (本体価格 ¥17,593)

商品コード：01900



冷凍便

参宮蒸しあわび特大1個(殻付)、
ヤマトタチバナ香り塩・
参宮あわびのお出汁×各1袋

税込 ¥18,360

(本体価格 ¥17,000)

商品コード：01700



冷凍便

参宮蒸しあわび小2個(殻付)、
ヤマトタチバナ香り塩・
参宮あわびのお出汁×各2袋

税込 ¥12,960

(本体価格 ¥12,000)

商品コード：01000



冷凍便

参宮蒸しあわび1個(殻付)、参宮
蒸し帆立貝柱3粒(殻付)、ヤマト
タチバナ香り塩・参宮あわびのお
出汁・ぼん酢ジュレ×各1袋

税込 ¥10,800

(本体価格 ¥10,000)

商品コード：01012

参宮蒸しあわびのキャビア添え

参宮蒸しあわびとともに楽しみたいだけるよう、
国産のシロチョウザメのキャビアと、伊勢志摩の海
水と特産の真珠を使用し炊き上げた真珠の粗塩を
ご用意いたしました。薄切りの鮑にスプーンで適量
のキャビアをとってのせ、お好みで真珠塩をつけて
お召し上がりください。鮑の芳醇な磯の香とキャビ
アのクリーミーな旨みをお楽しみください。

本店・通信販売限定商品

参宮蒸しあわび

鮑の旨みをお楽しみいただくために酒と昆布で丁寧に蒸し上げました。
解凍後、お好みの味で滋味をお楽しみください。



まれ
稀

本店・通信販売限定商品



ぐう
偶



うしお
潮

おそらく十五年、二十年もの
間、誰に見つかることもなかつ
たのであろう大きな、生命力
の強い貴重にしてみたい鮑。
素材の旨みをお楽しみいただ
くために酒と昆布で丁寧に蒸
し上げました。

小ぶりの鮑を対に見立て、同
じ製法で調製いたしました。
一献の酒肴として、お手軽に
お楽しみください。

参宮蒸しあわびと大粒の
蒸し帆立貝柱の詰め合わ
せです。貝柱は、添付のぼん
酢ジュレでお召し上がり
ください。

伊勢の海のあまの島津が

あわびたま

鰺玉とりて後もか

恋のしげけむ

(万葉集 卷7・1325、詠み人知らず)

この歌は、あわびの真珠を女性に例えて詠んでいます。
志摩の海で島津が捕ったあわびから出た真珠は、手に入れた
後も、たいへん恋しく思いますという意味でしょう。
あなたとの恋が結ばれてからも、あなたを恋しく思う気持ち
に変わりがないと、詠んだのでしょうか。
伊勢の海とは、あわびが捕れる志摩の海をさしており、志摩と
は伊勢から続く島々のこと。本居宣長は「古事記伝」において、
志摩は伊勢の海にある「島」だと書いています。
約1300年以上前、大化の改新のとき、「志摩の国」として置か
れました。
隠岐や壱岐の島嶼の国を除くと、日本で一番小さな国でした。
小さな地域ですが、国として置かれるほど重要視された土地
なのです。

This waka poem compares a precious woman to a pearl
taken from an abalone. While it means the pearl from an
abalone of the sea of Ise gathered by a female pearl diver
Shimadzu remains attractive long after its acquisition, the
poet may also want to express to his love that his feelings
for her will never change even after the two become linked.
“Ise no Umi (sea of Ise)” refers the abalone-producing sea
around Shima, which is an island accessible from Ise.
Motoori Norinaga in his Kojiki-den describes Shima as an
island located in the sea of Ise.
More than 1300 years ago, Shima was assigned as Shima
Province during the Taika Reforms.
It was the smallest province in Japan, except for those
composed of various sizes of islands, such as Oki or Iki.
A small yet important area that was recognized as a
province.

2000 years ago, after Yamatohime-no-Mikoto established Ise Jingu, she stopped by Kuzaki cape in Toba and enjoyed the delicious abalone offered by a local female diver, “Oben.” Deeply impressed, she commanded that abalone be offered as tribute to Ise Jingu every year. Among other methods, abalone simmered in soy sauce such as Sangu-Awabi brings out the tenderness of the meat with a delicately fluffy texture, which is a favorite for Japanese.
(Only available at the main store and online shop)



参宮あわび国崎
日本書紀によると、倭姫命が、天照大御神を祀る土地を探し求め、国々を巡られ、伊勢の国に定めたと伝えられています。二千年の昔、伊勢神宮へ鎮座を終えた倭姫命が、伊勢志摩に位置する鳥羽の国崎を訪れた折、「おべん」という海女が、見事なあわびを献上いたしました。倭姫命は、そのあまりの美味しさにたいそう喜ばれ、毎年伊勢神宮に貢納するように申されたとあります。
それ以降、あわびは神への重要な「神饌」として伊勢神宮に献納されています。伊勢せきやでは、この貴重にして上質なあわびを昆布とともに独自の製法で姿のまま調製いたしました。二千年におよぶ太古のロマンに思いを馳せながらお楽しみください。

くざき
国崎 参宮あわび国崎1個(殻・肝付)

税込 ¥11,880 から (殻・肝付 200g あたり)

商品コード：17245

- ・「参宮あわび国崎」は内容量により価格が変動します。内容量、価格につきましてはお問い合わせください。
- ・漁獲の都合上、欠品となる場合がございます。
- ・数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。



数量限定商品／本店・通信販売限定商品

参宮あわび姿煮

「参宮あわび姿煮」
「帆立腹煮」
「つばやき」の詰め合わせ

「参宮あわび姿煮」は、国産の天然鮑を伝承の出汁で、姿のまま磯での風味もお楽しみいただけるよう調整しました。弾力のある身はお好みの厚さに切り、肝とともにそのままお召し上がりいただくと、磯の風味が口いっぱいに広がることでしょう。

“Sangu-Awabi sugatani” is wild Japanese abalone, which is stewed softly in a traditional soup stock in its original shape with a distinct scent of the sea. Slice the firm meat to a thickness of your liking and serve it with the liver intact to enjoy the rich flavor of the sea.



ほし
星 参宮あわび姿煮小1個(殻・肝付)、
参宮あわび腹煮1個(60g)

税込 ¥12,400 (本体価格 ¥11,482)

商品コード：01052



そら
空 参宮あわび姿煮1個(殻・肝付)、
帆立腹煮85g

税込 ¥11,500 (本体価格 ¥10,649)

商品コード：00650



かすみ
霞 参宮あわび姿煮小1個(殻・肝付)、
つばやき80g

税込 ¥9,000 (本体価格 ¥8,334)

商品コード：00569



あさひ
旭 参宮あわび姿煮2個(殻・肝付)

税込 ¥21,000 (本体価格 ¥19,445)

商品コード：01050



かぜ
風 参宮あわび姿煮小2個(殻・肝付)

税込 ¥15,800 (本体価格 ¥14,630)

商品コード：01270



くも
雲 参宮あわび姿煮1個(殻・肝付)、
帆立腹煮85g、つばやき80g

税込 ¥12,600 (本体価格 ¥11,667)

商品コード：00860



たま
珠 参宮あわび脹煮2個(計130g)

税込 ¥8,900 (本体価格 ¥8,241)

商品コード：00840



いちじゅ
一寿 参宮あわび脹煮1個(90g)

税込 ¥6,700 (本体価格 ¥6,204)

商品コード：00600

参宮あわび脹煮

ふくらに



ふく
福 参宮あわび脹煮3個(計250g)

税込 ¥16,800 (本体価格 ¥15,556)

商品コード：01510



そうじゅ
双寿 参宮あわび脹煮2個(計200g)

税込 ¥13,400 (本体価格 ¥12,408)

商品コード：01200



けいじゅ
慶寿 参宮あわび脹煮2個(計160g)

税込 ¥11,200 (本体価格 ¥10,371)

商品コード：01015



れい
麗 参宮あわび脹煮5個(計500g)

税込 ¥33,300 (本体価格 ¥30,834)

商品コード：03000



まい
舞 参宮あわび脹煮4個(計420g)

税込 ¥28,400 (本体価格 ¥26,297)

商品コード：02510



えん
縁 参宮あわび脹煮3個(計315g)

税込 ¥22,200 (本体価格 ¥20,556)

商品コード：02010



みやび
雅 参宮あわび姿脹煮3個(殻・肝付)

税込 ¥11,200 (本体価格 ¥10,371)

商品コード：01026



たから
宝 参宮あわび姿脹煮2個(殻・肝付)

税込 ¥7,800 (本体価格 ¥7,223)

商品コード：00710

参宮あわび姿脹煮

すがたふくらに

“Sangu Awabi Fukurani” is a masterpiece of fine abalone cooked plump and soft in traditional soup stock using our original fukurani method.

“Sangu Awabi Sugata Fukurani” is simmered complete with the shell and liver intact. Enjoy the soft texture and faint bitterness of the liver.

The soup stock, overflowing with the rich flavor of the sea, may also be used for a variety of dishes.

ホームページで
オリジナルレシピを
公開しています。



参宮あわび脹煮・姿脹煮

ふくらに
すがたふくらに

「参宮あわび脹煮」は、良質の鮑の身を伝承の出汁とともに、独自の脹煮製法によりふくらと柔らかく煮上げた逸品です。

「参宮あわび姿脹煮」は、鮑を姿のまま殻と肝をお付けし煮上げました。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。

また、磯の香りの滲み出た出汁は、様々なお料理にもお使いいただけます。





らく楽 あわびごはんの素1袋(3合用)、帆立脹煮85g、つばやき80g

税込 ¥4,500 (本体価格 ¥4,167)

商品コード：00450



きく菊 一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、帆立脹煮85g、つばやき80g

税込 ¥4,000 (本体価格 ¥3,704)

商品コード：00330



ふえ笛 一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、つばやき80g

税込 ¥3,780 (本体価格 ¥3,500)

商品コード：00352



かつら桂 参宮あわび脹煮1個(60g)、帆立脹煮85g

税込 ¥5,800 (本体価格 ¥5,371)

商品コード：00593



おうぎ扇 参宮あわび脹煮1個(65g)、つばやき80g

税込 ¥5,800 (本体価格 ¥5,371)

商品コード：00525



はな華 参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、あわびごはんの素1袋(3合用)

税込 ¥5,600 (本体価格 ¥5,186)

商品コード：00565



あわつき曉 参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、姿煮あわびごはんの素1袋(2合用)、帆立脹煮85g

税込 ¥8,800 (本体価格 ¥8,149)

商品コード：00800



あおい葵 参宮あわび脹煮1個(70g)、はたて貝柱脹煮80g、つばやき80g

税込 ¥8,200 (本体価格 ¥7,593)

商品コード：00620



はろび飲 参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、帆立脹煮85g、つばやき80g

税込 ¥5,800 (本体価格 ¥5,371)

商品コード：00510



こと琴 参宮あわび脹煮1個(70g)、参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、はたて貝柱脹煮80g、つばやき80g

税込 ¥13,500 (本体価格 ¥12,500)

商品コード：01220



つる鶴 参宮あわび脹煮1個(85g)、一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、はたて貝柱脹煮80g、つばやき80g

税込 ¥11,500 (本体価格 ¥10,649)

商品コード：01025



As the Nihonshoki (Chronicle of Japan) described the region as “Umashikuni” (a beautiful region) when the Ise Shrine was founded more than 2,000 years ago, Ise-Shima has been blessed with beautiful nature and rich in various products since ancient times. The Umashikuni delicacies are assortments of rich and nutritious seafood such as abalone, scallops, and rock-shells boiled in broth.

二千余年前の神宮ご鎮座に際し、日本書紀に「美しくになり」と詠まれているとおり、伊勢志摩は、太古の昔より自然が美しく、いろいろな産物の豊かな国でありました。
銘宝珍味「美しくに」は、あわびや帆立、つばやきなどの滋味豊かな海幸を脹煮に仕上げて詰め合わせにいたしております。

「参宮あわび脹煮」 「あわびごはんの素」
「参宮あわび姿脹煮」 「姿煮あわびごはんの素」
「はたて貝柱脹煮」 「つばやき」の詰め合わせ
「帆立脹煮」

うま
美しくに

御食つくに

「参宮あわび脹煮」

「つばやき」

「参宮あわび姿脹煮」

「伊勢育ち」の詰め合わせ

万葉の時代には、伊勢志摩は万葉集に「御食つく」と詠まれ、神宮や朝廷に鮑やさざえ、海藻などの海産物を献上してまいりました。

「御食つくに」シリーズは、参宮あわび脹煮や漬け込み製法の子持しぐれ、帆立山椒煮などの銘宝珍味を詰め合わせにいたしております。

・「参宮あわび脹煮」は内容量にて区分けしております。
・漁獲の都合上、商品によっては欠品となる場合がございます。

Ise-Shima was described as “Miketsukuni” (a region that provides food to the imperial court) in the Manyōshū ancient poetic anthology in the Manyō period and has offered seafood such as abalone, turban shells, and seaweed to the Ise Shrine and the imperial court. The Miketsukuni delicacies are assortments of specialties such as Sangu abalone boiled in broth, rock-shells marinated with kelp and fish roe, and scallops simmered with sansho pepper.

伊勢育ち

「子持しぐれ」赤にし貝、昆布、魚卵の醤油漬
「神明造」煮あわびの薄切り

「帆立山椒煮」帆立貝と実山椒の含め煮
「福寿」茎わかめの魚卵和え

江戸中期の貞丈雑記に、「馳走とは馳せて走って珍しい材料を求めて心をつくして調理し、お客様をおもてなしする」という意が記されています。銘宝珍味「伊勢育ち」は、こうした心づくしが感じられるご馳走珍味。海と山の幸の本来の味わいや旨みを伊勢せきや伝承の調味法を用いて、心を砕いて引き出した味の傑作です。

Teiyo Zakki of the mid-Edo period indicates that “Chiso (to treat) means to run hurriedly seeking rare food, cook with all your heart, and be hospitable to guests.” Such consideration can be felt from the famous treasure and delicacy “Ise-sodachi.” Through Ise Sekiya’s traditional cooking method, every effort is made to carefully draw out the true flavor of the bounty of the sea and mountain in this masterpiece of flavor.



まつし
子持しぐれ80g、帆立山椒煮65g、福寿100g

税込 ¥2,500 (本体価格 ¥2,315)

商品コード：00210



たけし
子持しぐれ80g、神明造25g、福寿100g

税込 ¥3,800 (本体価格 ¥3,519)

商品コード：00310



つばし
参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、
つばやき80g、子持しぐれ80g、
帆立山椒煮65g、福寿100g

税込 ¥6,700 (本体価格 ¥6,204)

商品コード：00635



たちばな
参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、
子持しぐれ80g、帆立山椒煮65g、
福寿100g

税込 ¥5,800 (本体価格 ¥5,371)

商品コード：00520



かえ
一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、
子持しぐれ80g、帆立山椒煮65g、
福寿100g

税込 ¥4,500 (本体価格 ¥4,167)

商品コード：00590



にしき
参宮あわび脹煮2個(計140g)、
子持しぐれ80g、帆立山椒煮65g、
福寿100g

税込 ¥11,500 (本体価格 ¥10,649)

商品コード：01040



さきり
参宮あわび脹煮1個(70g)、
一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、
子持しぐれ80g、帆立山椒煮65g、
福寿100g

税込 ¥9,200 (本体価格 ¥8,519)

商品コード：00830



きやらぶきの佃煮は、伊勢宮川上流の地域で古くから親しまれてきました。この山幸を山椒とともに調製いたしました。おにぎりや温かいごはんとともに楽しみください。

80g
税込 ¥500
(本体価格 ¥463)
商品コード：10322

きやらぶき山椒宮筍パック



伊勢志摩で長年親しまれてきた子持しぐれをご家庭用のパックで、ご用意いたしました。温かいごはんに、あるいは酒肴としてお楽しみください。また別売のお木曳山椒一振りとの相性は抜群です。

80g
税込 ¥650
(本体価格 ¥602)
商品コード：10311

子持しぐれ宮筍パック



茶処三重県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のせ、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。

35g
税込 ¥800
(本体価格 ¥741)
商品コード：10319

お茶漬伊勢抹茶昆布宮筍パック

宮筍パック

みやげ



Miyage is the origin of the word “souvenir,” and it is said that the meaning of this word originates from when those visiting Ise Jingu were entrusted with bringing back parting gifts such as amulets and talismans on behalf of those could not go. Ise Miyage is an arrangement of assorted sea products to be enjoyed as delicacies and accompaniments to rice, bringing forth a blissful experience as you truly taste the wonderful and diverse flavors of the bounty of the sea.

宮筍とは土産の語源で、お宮さんで頂戴した箱という意味があります。土産はまた、伊勢神宮参拝の折に、行けない人は餞別を託して参詣を頼み、お札やお守りなどを買ってもらって帰ったのが、今日のお土産の始まりといわれています。種々の海の幸をあしらった伊勢宮筍を珍味として、ごはんのおともに、ぜひともお楽しみください。

海の幸の多様な味が口内に広がり、至福の時間が訪れます。

伊勢宮筍

みやげ



北海の旨みの強い帆立貝を実山椒とともに、薄味の醤油で炊き上げました。ごはんのおともに、あるいは酒肴としてお楽しみください。

65g
税込 ¥864
(本体価格 ¥800)
商品コード：10324

帆立山椒煮宮筍パック



噛みごたえのある赤にし貝や、歯ごたりの良い茎わかめを薄切りにし、味付けした刻みくらげと千切り生姜をあわせ、独自の甘酢調味料で漬け込みました。

90g
税込 ¥700
(本体価格 ¥649)
商品コード：10317

磯づけ宮筍パック



天日干して旨みを蓄えたどんこ椎茸と三重県産のあおさ海苔を醤油調味液で炊き上げました。温かいごはんのおともとしてお楽しみください。

100g
税込 ¥750
(本体価格 ¥695)
商品コード：10321

あおさのり椎茸宮筍パック

 **詰め合わせで贈り物にぜひ。**

お好みの「宮筍パック」の詰め合わせを承ります。「ごはんの素」や「朝かゆ」などとの詰め合わせも可能です。ご相談ください。

※詰め合わせ内容により、お箱代が別途かかる場合や不可の場合がございます。



わかめの茎は栄養価が高く、フコイダンなど健康に良いとされる栄養素が多く含まれています。この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。

100g
税込 ¥500
(本体価格 ¥463)
商品コード：10323

福寿宮筍パック



子持しぐれ
80g×2袋、お木曳山椒0.25g×1袋
税込 ¥1,300
(本体価格 ¥1,204)
商品コード：13013



子持しぐれ 袋入り
80g
税込 ¥700
(本体価格 ¥649)
商品コード：13010



子持しぐれ、つばやきの詰め合わせ
潮騒の誘い
子持しぐれ 80g、つばやき 100g
税込 ¥1,800
(本体価格 ¥1,667)
商品コード：13810



つばやき
60g×2袋
税込 ¥1,300
(本体価格 ¥1,204)
商品コード：13022



「子持しぐれ」は、磯の香りは、磯の香りは、豊かな赤にし貝、昆布、魚卵の三種の海の幸を独自の漬け込み製法で熟成させ、それぞれを持ち味を生かした磯風味。たっぷりの人気商品です。

子持しぐれ

つばやき

「つばやき」は、新鮮で自然の潤いをたっぷりと湛えた赤にし貝の身を、伊勢の郷土料理「つばやき」にちなみ、独自の調味汁でふっくらと脹煮にした味の逸品。そのままお召し上がりいただいてもよく、マヨネーズを添えてオードブルとしてもお楽しみいただけます。



帆立クリームスープ

140g

税込 **¥670** (本体価格 ¥621)

数種類の野菜をバターでソテーしたのち、じっくりと煮込み、帆立貝柱、赤にし貝を加えて、生クリームで仕上げました。

商品コード：13630



伊勢えびスープ

140g

税込 **¥1,440** (本体価格 ¥1,334)

伊勢海老の殻をブツ切りにし、海老の身とともにバターでソテーし、数種類の野菜とあわせてじっくりと煮込み、生クリームで仕上げました。

商品コード：13640

帆立、えび、鮑。これら海の幸に種々の野菜と生クリームで仕上げたスープを三種ご用意。極上のコクとのど越しをお楽しみください。また、お好みの塩加減に調整いただくと、パスタソースとしてもお召し上がりいただけます。

海の幸スープ

Scallops, shrimps, and abalone; these treasures of the sea and a variety of vegetables are finished with cream and prepared as three delectable types of soup. Enjoy the supremely rich flavors and smooth textures that can only be experienced with seafood. Also, by adjusting the level of salt to your tastes, you can also enjoy them as pasta sauces.



鮑グリーンスープ

140g

税込 **¥1,300** (本体価格 ¥1,204)

ソテーした野菜とほうれん草を加えて煮込み、スライスした鮑を添え、生クリームで仕上げました。

商品コード：13635



スープ3種

伊勢えびスープ140g・
帆立クリームスープ140g・
鮑グリーンスープ140g×各1本

税込 **¥3,610** (本体価格 ¥3,343)

商品コード：13645

・お好みの「海の幸スープ」3点の詰め合わせを承ります。
※お箱代が別途かかります。



※調理例です。

鮑ステーキ

国産の天然黒鮑を湯にくぐらせたのち、表面を焼き上げてステーキに仕上げ、急速冷凍いたしました。
解凍後、フライパンで添付のガーリックバターでソテーし、特製ソースや特製塩でお召し上がりください。
滋味あふれる磯の香りをご堪能ください。



冷凍便

鮑ステーキ 2個詰め合わせ

鮑ステーキ2個(殻付)、
ガーリックバター・特製ソース・
特製塩×各2袋

税込 **¥25,920**

(本体価格 ¥24,000)

商品コード：02401



冷凍便

鮑ステーキ

鮑ステーキ1個(殻付)、
ガーリックバター・特製ソース・
特製塩×各1袋

税込 **¥12,960**

(本体価格 ¥12,000)

商品コード：01201

・冷凍便の送料がかかります。(常温便・冷蔵便との同梱不可)
・流水解凍は避けてください。
・冷蔵庫で12〜24時間解凍後、調理してお召し上がりください。

Domestic wild-caught black abalone was soaked in hot water, grilled on the surface, and quickly frozen. After thawing, sauté with the attached garlic butter in a frying pan and enjoy with special sauce or special salt. Enjoy the rich and nutritious taste of sea.

伊勢志摩XO

XO醬は中華調味料のひとつ。
XOとは、最高級ブランドーといわ
れるXOに由来しています。

伊勢せきやでは、伊勢志摩ゆかりの素
材を贅沢に千して使用し、これまでに
ない香り豊かなXO醬を調製いたし
ました。そのまま、おつまみとしてお
召し上がりいただくもよし、白身魚の
お刺身に添えていただくもよし。
また、お料理の調味料としてもご利
用いただけます。

XO sauce is a Chinese condiment. The name
“XO” is said to be derived from brandy ratings,
where XO is considered the best rating. Ise
Sekiya has prepared this exquisitely flavorful
XO sauce using an abundance of dried
marine products including abalone, pearl
oyster scallops, shrimps, squid, and dried sea
cucumbers from Ise Shima. You can enjoy
this gem of a condiment, prepared under the
supervision of Chef Kihachi Kumagai, as a
snack with your drink, paired with whitefish
sashimi, or as a seasoning in other dishes.

伊勢志摩XO旨味

海の幸 オイル漬

肴

最高級XO醬「餐」の
風情を残しつつ、伊勢
志摩ゆかりの海老、ち
りめん、烏賊などの素
材と、伊勢宮筍つぼや
き、帆立貝柱の五味で
香り豊かな味わいに仕
上げました。



伊勢志摩XO旨味 肴
海の幸 オイル漬

130g

税込 ¥1,650 (本体価格 ¥1,528)

商品コード: 13401



伊勢志摩XO旨味

オイル漬

するめ、干しアミエビな
ど、海幸の滋味を凝縮
した乾物をニンニクなど
の香味野菜とともにソ
テーし、伊勢志摩XO醬
「餐」で培われた旨味オ
イルで調製しました。
そのまま温かいごはん
や酒肴に、また、海鮮炒
飯、ペペロンチーノ風パ
スタ、お刺身に添えてカ
ルパッチョ風に。
多彩なお料理にもお使い
ください。



伊勢志摩XO旨味
オイル漬

120g

税込 ¥864

(本体価格 ¥800)

商品コード: 13403



伊勢志摩XO旨味
貝柱 オイル漬

110g

税込 ¥1,944

(本体価格 ¥1,800)

商品コード: 13402



伊勢志摩XO旨味
鮑 オイル漬

110g

税込 ¥4,860

(本体価格 ¥4,500)

商品コード: 13404

贈り物に
おすすめ

伊勢志摩XO旨味 オイル漬3種

伊勢志摩XO旨味 海の幸 オイル漬 肴130g・
伊勢志摩XO旨味 鮑 オイル漬110g・
伊勢志摩XO旨味 貝柱 オイル漬110g×各1個

税込 ¥8,804 (本体価格 ¥8,152)

商品コード: 13410



伊勢志摩XO醬 餐

熊谷喜ハシェフ監修のもと、鮑や真珠貝貝
柱、海老、烏賊、ばちこなど、伊勢志摩な
らではの海の幸をふんだんに使用してXO
醬に仕上げました。
「餐」の一字に込めた熊谷喜ハシェフ監
修の逸品をお楽しみください。



伊勢志摩XO醬 餐

220g

税込 ¥7,560 (本体価格 ¥7,000)

商品コード: 13400



帆立貝みそ

厳選した味噌を数種ブレンドし、海苔、ニンニク、お木曳
山椒を加えて味を調え、帆立脹煮とあわせました。
温かいごはんやお料理の薬味として、かすかに香る海苔の
風味とともに貝みそのコクと旨みをお楽しみください。



帆立貝みそ

140g

税込 ¥972

(本体価格 ¥900)

商品コード: 13420



あそらの 「ごはんの素」

専門店の味を
ご自宅で楽しむ
の茶屋

日本人にとって「ごはん」は大切なもの。
お米や水にこだわったり、土鍋で炊いたり、旬
の食材と炊き込んだり、楽しみはさまざま。
あそらの茶屋の「ごはんの素」を使えば、おも
てなしの味わいがぐっと広がります。
日本ならではの四季の自然が生み出す旬の
素材の数々。
その野趣あふれる旨みを生かし、ご家庭の食
卓を彩る極上の「ごはんの素」です。



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
にあしらひ、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。

あわびごはん



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からめ、少し濃
い目の味に仕上げました。
酒肴や贅沢なお茶漬としてお楽しみい
ただけます。

冷凍便
100g
税込 ¥2,200
(本体価格 ¥2,037)

商品コード：13507

帆立クリームチーズ和え
湯通しした帆立をクリームチーズ、ブ
ルーチーズと和え、柚子胡椒、薬味わ
さびで味を調えました。
カナッペなどでもお楽しみいただけ
ます。

冷凍便
100g
税込 ¥1,300
(本体価格 ¥1,204)

商品コード：13513

あわび海幸豊漁漬
鮑、数の子、いくら、帆立、干し烏賊、湯
葉、糸のり、がごめ昆布などの海幸を、
伝統の漬け込み製法で風味豊かに調製
いたしました。

冷凍便
200g
税込 ¥3,700
(本体価格 ¥3,426)

商品コード：13506

・「宴の支度」は 冷凍便 の送料がかかります。(常温便・冷蔵便との同梱不可)
・「宴の支度」は冷蔵庫で12〜24時間解凍後お召し上がりください。 ・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
ひめしんせん
姫心饅 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 600ml
税込 ¥6,400 (本体価格 ¥5,819)
商品コード：17901



冷蔵便
おうざしんせん
扇心饅 心饅1本(600ml)、
参宮あわび豚煮1個(65g)、
つばやき80g
税込 ¥11,900 (本体価格 ¥10,819)
商品コード：17902

「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
杜氏衆たちの手で仕込んだ逸品です。

数量限定商品

純米大吟醸酒

心饅

・「心饅」は 冷蔵便 の送料がかかります。(冷凍便との同梱不可) ・「心饅」は数量限定品のため、品切れの際はご容赦くださいませ。
・酒販売免許の関係上、お酒の取り扱いには通信販売・本店・内宮前店に限りです。 ・二十歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

数量限定商品

伊勢志摩 鮑ごはん

伊勢志摩産の天然黒鮑を薄くスライスして下ごしらえ。ごはんの炊き出汁には、数種の魚介の節をブレンドして煮出した琥珀の出汁。火にかけると、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。



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。



姿煮あわびごはん

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ご堪能ください。



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

ご注意事項

・お届け時期や別配送（送料別）ご希望の場合は、ご相談ください。

・各ごはんの素には、ごはんは含まれておりません。

またごはんの素は商品によって、2合用、3合用とありますので、ご注意ください。

専用箱に関して

・単品用には無料箱（手持付）をご用意しております。

ご希望の場合は、お申し付けください。大切な方への贈り物の際には、ぜひご利用ください。



帆立ごはん

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。



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

天然真鯛 めで鯛ごはん

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せない逸品です。



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

あそらの
米

あおさと磯の貝ごはん

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。



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

赤飯

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、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



朝かゆ

契約栽培の奇跡の縁起米「イセヒカリ」で調製した基本の朝かゆ。
特製秘伝のたれをかけていただきます。
お木曳山椒付。

鯛の朝かゆ

縁起米の基本の朝かゆに、南伊勢真鯛の切身をのせ、特製鯛のたれをかけていただきます。
お木曳山椒付。

鮑の朝かゆ

縁起米の基本の朝かゆに、鮑の切身をのせ、特製秘伝のたれをかけていただきます。
お木曳山椒付。



鮑の朝かゆ

(1食入)
おかゆ・鮑の切身・特製秘伝のたれ・お木曳山椒×各1袋

税込 ¥700

(本体価格 ¥649)

商品コード：12011



鯛の朝かゆ

(1食入)
おかゆ・鯛の切身・特製鯛のたれ・お木曳山椒×各1袋

税込 ¥600

(本体価格 ¥556)

商品コード：12012



朝かゆ

(1食入)
おかゆ・特製秘伝のたれ・お木曳山椒×各1袋

税込 ¥360

(本体価格 ¥334)

商品コード：12010



小豆かゆ

縁起米の基本の朝かゆに、邪気を払うとされる小豆をのせていただきます。
小豆は風味豊かな北海道十勝産「雅」を使用しています。

小豆かゆ

(1食入)
おかゆ・小豆×各1袋

税込 ¥360

(本体価格 ¥334)

商品コード：12014



伊勢志摩XO旨味 貝柱かゆ

縁起米の基本の朝かゆに、伊勢志摩XO旨味オイルと貝柱をのせていただきます。

伊勢志摩XO旨味 貝柱かゆ

(1食入)
おかゆ・伊勢志摩XO旨味 貝柱オイル漬×各1袋

税込 ¥700

(本体価格 ¥649)

商品コード：12013



盛り付け例 (祝)



いわい

祝

あわびごはんの素(3合用)・天然真鯛 めで鯛ごはんの素(3合用)・帆立ごはんの素(3合用)×各1袋

税込 ¥4,050 (本体価格 ¥3,750)

商品コード：11710



かがみ

鏡

あわびごはんの素(3合用)・天然真鯛 めで鯛ごはんの素(3合用)・帆立ごはんの素(3合用)・あおさと磯の貝ごはんの素(3合用)・バエリアの素(3合用)×各1袋

税込 ¥6,800 (本体価格 ¥6,297)

商品コード：11731



まつり

祭

あわびごはんの素(3合用)・天然真鯛 めで鯛ごはんの素(3合用)・帆立ごはんの素(3合用)・あおさと磯の貝ごはんの素(3合用)×各1袋

税込 ¥5,500 (本体価格 ¥5,093)

商品コード：11721

・商品にごはんは含まれておりません。

・お好みの「ごはんの素」の詰め合わせを承ります。「朝かゆ」や「宮筍パック」、「匠の一座」取扱商品などの詰め合わせも可能です。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。

ピリリとした風味が
ごはんの美味しさをより引き立てる



さひきさんしょう
お木曳山椒
15g

税込 ¥540 (本体価格 ¥500)

商品コード：60200

奇跡の縁起米
「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」。
ぜひ、3合用のごはんの素と一緒に



匠の穂
お伊勢さんのお米 450g
450g (3合用)

税込 ¥972 (本体価格 ¥900)

商品コード：60100

奇跡の縁起米
「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」。
ぜひ、2合用のごはんの素と一緒に



匠の穂
お伊勢さんのお米 300g
300g (2合用)

税込 ¥648 (本体価格 ¥600)

商品コード：60101

お好みのごはんの素に、
「匠の一座」取扱商品も
詰め合わせできます。



ごはんの素詰め合わせ

贈り物にぜひご活用ください。
お好みの詰め合わせも承ります。

贈り物におすすめ

朝かゆ、鮑の朝かゆ、鯛の朝かゆの三種詰め合わせ。ぜひ贈り物に。



朝かゆ三種詰め合わせ

朝かゆ(1食入)・鮑の朝かゆ(1食入)・鯛の朝かゆ(1食入)×各1袋

税込 ¥1,810 (本体価格 ¥1,676)

商品コード：12040

朝かゆ 三種詰め合わせ 二段

朝かゆ(1食入)・鮑の朝かゆ(1食入)・鯛の朝かゆ(1食入)×各2袋

税込 ¥3,620 (本体価格 ¥3,352)

商品コード：12041

・お好みの「朝かゆ」の詰め合わせを承ります。「ごはんの素」や「宮筍パック」などの詰め合わせも可能です。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。



【 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。

「匠の一座カタログ」の商品も同時にご注文・同梱できます。

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 8:30ー17:30 (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)

ファックス

ご注文承り書をご利用ください。

必要事項をご記入の上、下記に送信してください。

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)

【 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。

【 包装・袋・熨斗について 】

包装商品でお届けします。

進物品や贈答品などに熨斗をお付けしております。ご注文の際にお申し付けいただくか、ご注文承り書の「のし欄」にご記入ください。

商品の形態にあわせて、内熨斗または外熨斗対応とさせていただきます。また、袋もご用意しております。

袋や体裁のご希望がある場合には、ご注文の際にお申し付けいただくか、ご注文承り書の「備考欄」にご記入ください。

※ご注文商品の点数分まで無料でご用意させていただきます。

※原則詰め合わせ商品の詰め替えはいたしておりません。

※商品の形態により、簡易包装となるもの・抱き合わせ包装や熨斗掛けができないものがあり、ご希望に添えない場合もございます。



包装



通常包装

吊串用包装

袋



ビニール袋

紙袋

熨斗



オリジナル熨斗

蝶結び熨斗



海饌井

かいせんどん

鮑、帆立貝柱、数の子、いくら、干し烏賊、湯葉、がごめ昆布、糸のりなどの海幸を伝承の調味液で漬け込んだ海饌井です。冷水で解凍し、丼に盛った温かいごはんのにのせてお召し上がりください。

鯛茶漬

温かいごはんはんに南伊勢真鯛の切身をのせ、特製のごまだれ、鯛のアラから長時間煮出した特製出汁をかけていただきます。薬味にごま、ねぎをお付けいたしました。

あおさのグリーンカレー

鮑とエリンギとともに

冷凍便

あおさのグリーンカレー

鮑とエリンギとともに

(1食入) カレー・あおさ海苔×各1袋

税込 **¥1,450**

(本体価格 ¥1,343)

商品コード：12121

冷凍便

鯛茶漬

(1食入) 鯛の切身・出汁・ごまだれ・ねぎ・白ごま×各1袋

税込 **¥700** (本体価格 ¥649)

商品コード：12110

冷凍便

かいせんどん
海饌井

(1食入) 海饌井の具・出汁×各1袋

税込 **¥1,728** (本体価格 ¥1,600)

商品コード：12140

冷凍便

あおさのグリーンカレー 4食入

鮑とエリンギとともに

(4食入) カレー・あおさ海苔×各4袋

税込 **¥5,950** (本体価格 ¥5,510)

商品コード：12122

冷凍便

かいせんどん

海饌井 鯛茶漬 詰め合わせ
計4食入

海饌井(1食入)・鯛茶漬(1食入)×各2袋

税込 **¥5,006** (本体価格 ¥4,636)

商品コード：12135



詰め合わせは
贈り物にも
おすすめです。

・ **冷凍便** の送料がかかります。(常温便・冷蔵便との同梱不可) ・ 商品にごはんや付け合わせは含まれておりません。
・ お好みの詰め合わせを承ります。※お箱代が別途かります。詰め合わせ内容により不可の場合がございます。

あそらの茶屋

〒516-0074 伊勢市本町13-7(外宮表参道、伊勢せきや本店2階)
Tel 0596-65-6111 Website <https://www.asoranochaya.com>
・「朝かゆ」「昼げ」は入り口に各のれんの掛かっているお時間にお召し上がりいただけます。

※営業日・営業時間など最新情報はInstagramをご確認ください。

公式Instagramは
こちらから



【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。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。

【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/仮屋園 亜衣/酒類販売管理研修受講年月日/2025年4月10日/次回研修の受講期限/2028年4月9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/2025年4月10日/次回研修の受講期限/2028年4月9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/伊勢市宇治中之切町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

【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。

【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きますようお願い申し上げます。

【個人情報保護について】

お客様よりいただいた個人情報につきましては、法令に基づき厳重に管理し、弊社からの情報提供、マーケティング活動、購買分析のほか、あらかじめお客様に同意を得た目的のため以外には使用いたしません。また、事前にご本人の同意を得ることなく、個人情報を第三者に開示・提供することはありません。弊社の個人情報保護方針につきましては、伊勢せきやホームページ(<https://www.sekiya.com>)をご覧ください。ご登録情報についてのお問い合わせは、本社までお願いいたします。

【店舗のご案内】



店舗で直接承ります。ご利用ください。

※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。

※店舗により取扱商品が異なります。

本店 〒516-0074 三重県伊勢市本町13-7(外宮表参道)
専用駐車場がございますのでご利用ください。
Tel 0596-23-3141/ Fax 0596-23-3143
8:30ー17:00 年中無休

内宮前店 〒516-0025 三重県伊勢市宇治中之切町87
Tel 0596-28-0081/ Fax 0596-28-0081/9:00ー17:00 年中無休

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 0596-23-1284/8:30ー17:30 土・日・祝日定休
Website <https://www.sekiya.com> / E-mail info@sekiya.com

【お支払いについて】

お支払いは原則先払いでお願いしております。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。
お急ぎの場合は、クレジットカードまたは代金引換をご利用ください。ご注文手配完了後、ご依頼主様へご注文明細を送付させていただきます。※オンラインショップご利用時はメールでのご連絡となります。

【クレジットカード】

(オンラインショップご利用時を除く)ご利用の際はご依頼主様へ確認のお電話をさせていただきます。

※オンラインショップご利用時は即時決済となります。お引き落とし日は、ご利用のクレジットカードの締め日より異なります。

■お支払い総額は、**商品税込価格＋送料**となります。

【振込】

ご注文受付後に、ご依頼主様へ専用の振込用紙／請求書をお送りいたします。内容をご確認の上、お支払いください。

※オンラインショップご利用時はメールでのご連絡となります。

■お支払い総額は、**商品税込価格＋送料**となります。 ■コンビニエンスストア、銀行、郵便局でのお支払いとなります。

■専用の振込用紙をご使用の場合、振込手数料は弊社が負担いたします。銀行振込・その他振込方法の場合はお客様のご負担となります。

■専用の振込用紙以外の場合、ご入金確認のため、お振込名義人様には、ご注文者様のお名前を必ずご記入ください。

【代金引換】

代金は商品配送時に配送員にお支払いください。

お支払い総額が10万円を超える場合はご利用いただけません。

お届け先様を含む場合、ご依頼主様へ一括請求となります。

先様お届けのみの場合、代金引換はご利用いただけません。

■お支払い総額は、**商品税込価格＋送料＋代金引換手数料**となります。

■代金引換手数料は右記の通りです。**税込**となります。

**代金引換手数料は一律¥330(税込)
(10万円以上では利用できません)**

※「常温便／冷蔵便」と「冷凍便」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。

【お届け日について】

ご注文受付後、1週間前後でお届けいたします。お届け日のご希望も承ります。日数の余裕をもってご指定ください。

※早めの発送を心がけておりますが、以下の通りご希望に添えない場合がございます。あらかじめご了承ください。

- ・土・日・祝日やゴールデンウィーク、お盆、年末年始などの休業期間(最短、翌営業日に発送いたします。)
- ・ご入金の確認がとれない場合(振込の場合、ご入金確認に2～3日(弊社休業日を除く)かかります。お届け日のご指定がある場合、ご指定日5日前(弊社休業日を除く)までのお振り込みをお願いいたします。)
- ・お中元、お歳暮などのご注文が混雑している期間 ・おせちなどのご予約商品
- ・品切れ、出荷の遅れが生じた場合 ・道路事情や、地震・台風など気象状況の影響がある場合
- ・季節商品を含むご注文(カタログ記載販売期間内のお届け予定となります。)

【配送・送料について】

「常温便／冷蔵便」はゆうパック、「冷凍便」はヤマト運輸にてお届けいたします。

「冷蔵便」「冷凍便」でお届けする商品は、カタログの商品名横に記載がございます。記載がない商品は「常温便」になります。

■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ます。
※配送先ごとに送料がかかります。
※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。

【同梱について】

「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。**同梱不可の場合は、それぞれの品質保持のため別配送となります。
送料、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。
※おせちは1台毎のお届けとなり、他商品との同梱はできかねます。