

公式Instagramは
こちらから



伊勢のくに
匠の一座

伊勢のくに
匠の一座

あそらの菓房



参百年蔵

やとや



伊勢之匠之座
安乗乾助

Takumi no Ichiza 2025

www.takuminoichiza.com



ますますぜんざいさん — 益々全財産 —

「ぜんざい」とは元々、私が弟子を誉めた際の言葉「善き哉^{よが}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、皆さまの「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。

また、暑い夏は冷やしていただくぜんざいさんもおおすすめです。

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

贈り物にもおすすめ



夏季限定商品

冷やしぜんざいさん
詰め合わせ
170g×3袋

税込 ¥1,200 (本体価格 ¥1,112)

商品コード：19938



夏季限定商品

冷やしぜんざいさん
スタンドパック
170g

税込 ¥400 (本体価格 ¥371)

商品コード：19934

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ド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」(写真右)をのびせました。

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.



中缶と大缶に入っています。

贈り物にもおすすめ



贈り物にもおすすめ



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。

あそらの菓房

御饌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。





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、木曾の御杣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、特別醸造した純粹淡味な醤油を使い、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上がりいただけるよう、軽くて香ばしいす味に仕上げました。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」で作り出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。



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、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



梅無酒と一緒にゼリーにアレンジしていただくのも夏にはおすすめです。



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.



あそらの梅玉
170g

税込 ¥1,728 (本体価格 ¥1,600)
商品コード：60220

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。

Asora no Umemushu

Nankobai plum juice 100%(Non-Alcohol) is extracted with a special method and matured slowly.



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

梅玉と一緒にゼリーにアレンジしていただくのも夏にはおすすめです。



※ソーダで割った梅無酒



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、味を調えました。
 暑い夏に、冷やして楽しむ伊勢うどんをご賞味ください。

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. Chilled udon noodle is also recommended during the summer.



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。

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。

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.



お木曳山椒
15g

税込 ¥540 (本体価格 ¥500)

商品コード：60200

贈り物にもおすすめ



夏季限定商品
涼風
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：14529



夏季限定商品
涼風
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：14526



夏季限定商品
涼風
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：14521

・うどんは、温めても美味しくお召し上がりいただけます。
 温・冷ともにお作りいただけます。(作り方はパッケージに記載)



伊勢志摩の恵み ひじき

伊勢志摩特有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います。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。



20g
税込 ¥540 (本体価格 ¥500)
商品コード：60405



スタンドパック
50g
税込 ¥1,080 (本体価格 ¥1,000)
商品コード：60422

豊かな磯の香 糸のり

香り豊かな糸のりです。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。



スタンドパック
10g
税込 ¥864 (本体価格 ¥800)
商品コード：60408

伊勢志摩の郷土食 のし 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

- ・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。
- ・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。詰め合わせ内容により不可の場合がございます。

伊勢のくに あおさ

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幅広く、お料理にお使いいただけます。



10g
税込 ¥500 (本体価格 ¥463)
商品コード：60406



スタンドパック
20g
税込 ¥900 (本体価格 ¥834)
商品コード：60414

お茶漬 伊勢抹茶昆布

三重県は全国三位のお茶の産地。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のせて、夏は冷水をかけてお楽しみください。



40g
税込 ¥900 (本体価格 ¥834)
商品コード：60413



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。



贈り物には
詰め合わせで

スタンドパック以外の
商品での詰め合わせ例

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醤油です。卵かけごはんやお刺身などにおすすめです。



あおさ醤油
150ml
税込 ¥770 (本体価格 ¥713)
商品コード：14561

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、甘味や他の旨みを一切加えていない生粹醤油です。



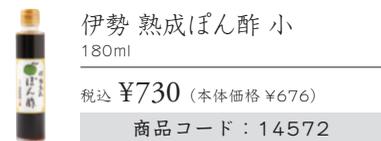
伊勢 生粹醤油
150ml
税込 ¥550 (本体価格 ¥510)
商品コード：14562

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。濃厚で酸味をおさえた爽やかな味わいをお楽しみください。



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

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。



伊勢うどんたれ
150ml
税込 ¥600 (本体価格 ¥556)
商品コード：14563

伊勢 冷奴のたれ

冷やした木綿豆腐にねぎと鰹節をふんだんにのせ、たまり文化に培われた伊勢 冷奴のたれをかけ、素朴な夏の涼をお楽しみください。



夏季限定商品
伊勢 冷奴のたれ
150ml
税込 ¥600 (本体価格 ¥556)
商品コード：14571

鮎だし入り素麺つゆ

香り高い鰹の出汁に鮎の煮汁で味を調え、濃縮した素麺つゆです。約4倍に薄めてご使用ください。



「伊勢 熟成ぼん酢」(左記商品)と「鮎だし入り素麺つゆ」をあわせて、サラダうどんにいただくのもおすすめです。



夏季限定商品
鮎だし入り素麺つゆ
(希釈用) 150ml
税込 ¥600 (本体価格 ¥556)
商品コード：14560



参百年蔵

伊勢で三百年続く醤油醸造元に棲む麹菌・酵母菌などの微生物。それらが醸し出す醤油をもとに調製した、調味料の参百年蔵です。



伊勢のくに 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。

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 9:00-17:00 年中無休
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 10:00-16:00 水曜・木曜定休

本社 〒516-0051 三重県伊勢市上地町2691-13
Tel 0596-23-1388 / Fax 0596-23-1284 / 8:30-17:30 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。
「伊勢せきやカタログ」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 8:30-17:30 (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)



●通話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。 |
| 包装・袋・熨斗について | ご購入用包装、熨斗をお付けしております。袋もご用意しております。ご希望の際は申し付けください。 ※商品の形態により、ご希望に添えない場合がございます。 |
| 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
やとや

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 ¥972 (本体価格 ¥900)

商品コード：60100



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

贈り物にもおすすめ



匠の穂 お伊勢さんのお米 2.7kg
900g × 3箱

税込 ¥6,480 (本体価格 ¥6,000)

商品コード：60110



匠の穂 お伊勢さんのお米 900g
450g × 2袋

税込 ¥2,160 (本体価格 ¥2,000)

商品コード：60105



「匠の穂 お伊勢さんのお米」を

伊勢せきやカタログなどで掲載の「ごはんの素」と一緒に
詰め合わせにして、贈り物にもぜひ。



詰め合わせ例

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://www.takuminoichiza.com

オンラインショップは
こちらから



日本の食文化の源である米という字をほくととハトヤ。
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。