



伊勢外宮表参道



ise sekiya 2025-2026 
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 ¥23,220

(本体価格 ¥21,500)

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 ¥27,000

(本体価格 ¥25,000)

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 ¥16,200

(本体価格 ¥15,000)

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 ¥14,040

(本体価格 ¥13,000)

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いただけるよう、
国産のシロチヨ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
じ製法で調理いたしました。
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。

心 神皇の伊勢の国は
常世の波の重き波寄する国なり
かたぐしの美の国なり

日本書紀

(書 前田典子)

古の歌人たちが魅せられた美しくに伊勢。
万葉集にも「御食つ国」と詠まれているとおり、当地は古来より天然の
海産物の宝庫を成し、魚類や海藻とともに、あわびや、さざえ、
伊勢神宮ご鎮座後二千年もの長きにわたって神前にお供え申し上げております。
伊勢せきやでは、この由緒ある貴重にしてみたい御食料、あわび、
海の幸を伝承の誓とともに心を砕いておつくりいたしております。

Since ancient times, the beautiful land of Ise enchanted the ancient poets.
Referred to as “miketsukuni” (region supplying food to the Imperial Court) in the Manyoshu, this area has been
a treasure house of natural marine products since ancient times, and has been making offerings of abalone and
other seafood for 2,000 years since Ise Jingu was enshrined.
At Ise Sekiya, we make every effort in preparing this prestigious and precious, yet felicitous “abalone,” or “fruit of
the sea.”

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理いたしました。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。

国崎 参宮あわび国崎1個(殻・肝付)

税込 ¥13,500～ (本体価格 ¥12,500～)
(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」
「帆立脹煮」
「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.



星 参宮あわび姿煮小1個(殻・肝付)、
参宮あわび脹煮1個(60g)

税込 ¥12,960 (本体価格 ¥12,000)
商品コード：01052



空 参宮あわび姿煮1個(殻・肝付)、
帆立脹煮85g

税込 ¥14,040 (本体価格 ¥13,000)
商品コード：00650



霞 参宮あわび姿煮小1個(殻・肝付)、
つばやき80g

税込 ¥9,720 (本体価格 ¥9,000)
商品コード：00569



旭 参宮あわび姿煮2個(殻・肝付)

税込 ¥23,760 (本体価格 ¥22,000)
商品コード：01050



風 参宮あわび姿煮小2個(殻・肝付)

税込 ¥17,280 (本体価格 ¥16,000)
商品コード：01270



雲 参宮あわび姿煮1個(殻・肝付)、
帆立脹煮85g、つばやき80g

税込 ¥15,120 (本体価格 ¥14,000)
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」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。

参宮あわび脹煮・姿脹煮
ふくらに
すがたふくらに





うま 美しくに

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

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。

銘宝珍珠「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。

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.



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



参宮あわび脹煮1個(60g)、
帆立脹煮85g

税込 ¥6,480 (本体価格 ¥6,000)

商品コード：00593



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



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 ¥4,860 (本体価格 ¥4,500)

商品コード：00450



一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、
帆立脹煮85g

税込 ¥4,860 (本体価格 ¥4,500)

商品コード：00595



一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、
つばやき80g

税込 ¥4,320 (本体価格 ¥4,000)

商品コード：00352



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)、
ほたて貝柱脹煮80g、つばやき80g

税込 ¥13,500 (本体価格 ¥12,500)

商品コード：01220



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

税込 ¥11,880 (本体価格 ¥11,000)

商品コード：01025



参宮あわび脹煮1個(70g)、
ほたて貝柱脹煮80g、つばやき80g

税込 ¥9,180 (本体価格 ¥8,500)

商品コード：00620



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



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



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 ¥5,400 (本体価格 ¥5,000)

商品コード：00330

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「御食つ国」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。



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。

Teijyo 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.



まつ松 子持しぐれ80g、帆立山椒煮65g、福寿100g

税込 ¥3,240 (本体価格 ¥3,000)

商品コード：00210



たけ竹 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

- ・「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。



つばき椿 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



たちばな橘 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



かえで楓 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 ¥4,860 (本体価格 ¥4,500)

商品コード：00590



にしき錦 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 ¥12,420 (本体価格 ¥11,500)

商品コード：01040



きりこ桐 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 ¥9,720 (本体価格 ¥9,000)

商品コード：00830

伊勢宮筍^{みやげ}



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。

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.

子持しぐれ



それぞれの持ち味を生かした磯風味たっぷりの人気商品です。

つばやき

「つばやき」は、新鮮で自然の潤いをたっぷりと湛^{たた}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。そのまま召し上がりいただいてもよく、炊き込みごはんにしてもよく、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。

宮筍^{みやげ}パック

お茶漬伊勢抹茶昆布宮筍パック



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にせ、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。

80g
税込 ¥918
(本体価格 ¥850)
商品コード：10319

あおさのり椎茸宮筍パック



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 ¥810
(本体価格 ¥750)
商品コード：10321

福寿宮筍パック



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



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 ¥702
(本体価格 ¥650)
商品コード：10311

子持しぐれ宮筍パック

きやらぶき山椒宮筍パック



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お楽しみください。

80g
税込 ¥540
(本体価格 ¥500)
商品コード：10322

磯づけ宮筍パック



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 ¥918
(本体価格 ¥850)
商品コード：10317

帆立山椒煮宮筍パック



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 ¥1,404
(本体価格 ¥1,300)
商品コード：10324



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。



帆立クリームスープ 140g

税込 ¥756 (本体価格 ¥700)

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

贈り物におすすめ



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 ¥3,854 (本体価格 ¥3,569)

商品コード：13645



鮑グリーンスープ 140g

税込 ¥1,458 (本体価格 ¥1,350)

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

海の幸スープ

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。

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.

・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。

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。



※調理例です。

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

肴こう

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 ¥972

(本体価格 ¥900)

商品コード: 13403



伊勢志摩XO旨味
貝柱 オイル漬

110g

税込 ¥2,160

(本体価格 ¥2,000)

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 ¥9,020 (本体価格 ¥8,352)

商品コード: 13410

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

伊勢志摩XO醬 餐

熊谷喜ハシェフ監修のもと、鮑や真珠貝柱、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





専門店の味を

ご自宅で楽しむ
「あそらの茶屋」
「ごはんの素」

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

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



伊勢海老の塩辛

伊勢海老の生の身を生醤油、豆板醬、オイスターソースなどでからめ、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 ¥3,780
(本体価格 ¥3,500)
商品コード：13507

帆立クリームチーズ和え

湯通しした帆立貝柱をクリームチーズ、ブルーチーズと和え、柚子胡椒、荳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 ¥2,700
(本体価格 ¥2,500)
商品コード：13513

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

あわび海幸豊漁漬

贅をつくした縁起ものを伊勢せきやならではの技と工夫を凝らし、この上ない銘宝珍味な逸品に仕上げました。

数量限定商品

宴の支度

数量限定商品

からすみ

日本三大珍味のひとつ、「からすみ」。伊勢せきやの「からすみ」は塩梅よく、手間暇かけて下ごしらえしたのち、隠しに三重の地酒に浸し、仕上げに天日乾燥で丹念に仕上げました。ねっとりとした食感と濃厚な味わい、かすかに香る爽やかな薫りが、くせになる逸品です。

1腹(2本) 冷蔵便
税込 ¥8,640
(本体価格 ¥8,000)
商品コード：13534

片腹(1本) 冷蔵便
税込 ¥4,320
(本体価格 ¥4,000)
商品コード：13533

・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。

ひめしんせん
姫心饅

180ml 冷蔵便
税込 ¥1,980
(本体価格 ¥1,800)
商品コード：17900

しんせん
心饅

600ml 冷蔵便
税込 ¥6,400
(本体価格 ¥5,819)
商品コード：17901

おうぎしんせん
扇心饅

心饅1本(600ml)、
参宮あわび膳煮1個(65g)、
つばやき80g
税込 ¥11,900
(本体価格 ¥10,819)
商品コード：17902



・酒販売免許の関係上、お酒の取り扱いとは通信販売・本店・内宮前店に限りします。
・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

純米大吟醸酒

心饅

「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。

・「宴の支度」は 冷蔵便 の送料がかかります。(常温便・冷蔵便との同梱不可) ・「心饅」、「からすみ」は 冷蔵便 の送料がかかります。(冷蔵便との同梱不可)
・「宴の支度」、「心饅」、「からすみ」は、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

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金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 ¥7,560
(本体価格 ¥7,000)

商品コード：11564

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

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 ¥1,728
(本体価格 ¥1,600)

商品コード：11535

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熟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 ¥1,512
(本体価格 ¥1,400)

商品コード：11536

うなぎ
鰻ごはん 釜まぶし



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」。まずはそのまま、お好みで添付の実山椒を添えて。二膳目は出汁茶漬に。三つ葉、ねぎ、わさびなどの薬味を添えていただくと、一層美味しくお召し上がりいただけます。



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

パエリア 洋風炊き込みごはん



※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。



パエリアの素
洋風炊き込みごはん (3合用)

税込 ¥1,836
(本体価格 ¥1,700)

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。

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。おめでたい席には欠かせない逸品です。



天然真鯛
めで鯛ごはんの素
(3合用)

税込 ¥1,404
(本体価格 ¥1,300)

商品コード：11611

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

- ・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。
- ・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。
- ・単品用には、無料のお箱(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。

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。お問い合わせください。

ごはんの素 3点詰め合わせ



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 ¥4,682 (本体価格 ¥4,336)

商品コード：11710

・商品にごはんは含まれておりません。



※盛り付け例

お好みの「ごはんの素」と
ぜひ一緒に詰め合わせに。

奇跡の縁起米 「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」



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

奇跡の縁起米 「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」



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

ピリッとした風味が ごはんの美味しさをより引き立てる



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」
取扱商品などと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。



お米とごはんの素との
詰め合わせ例

鯛茶碗蒸し

南伊勢真鯛のアラ出汁で仕立てた「鯛茶碗蒸しの素」。

濃厚で上品な味わいをお楽しみいただけます。

卵1個と本品をあわせて器に注ぎ、鯛を加えて蒸すだけで、簡単に本格的な茶碗蒸しが出来上がります。

鯛茶碗蒸しの素

(2食分) 出汁付具材・鯛の切身×各1袋

税込 ¥594 (本体価格 ¥550)

商品コード：12080

・卵をご用意ください。(卵 1 個で 2 食分作れます)

・お好みで三つ葉や絹さやなどを添えると、より彩りよく仕上がります。



朝かゆ

御饌の朝かゆで皆様をお迎えする「あそらの茶屋」。

契約栽培の縁起米「イセヒカリ」で炊き上げた、やさしい朝かゆをご家庭でどうぞ。

朝かゆ

基本の朝かゆに、
特製秘伝のたれと
香り高いお木曳山
椒を添えて。お好
みにかけてお召し
上がりください。

(1食入)
おかゆ・鯛の切身・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

鯛の朝かゆ

南伊勢産真鯛の澄
んだ旨みを、鯛だ
れとお木曳山椒が
引き立てます。

(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

鮑の朝かゆ

鮑の滋味あふれる
味わいが、特製秘
伝のたれと香り高
いお木曳山椒と調
和します。

(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

小豆かゆ

邪気を払うとされ
る小豆を添えて。
小豆は北海道・十
勝産「雅」。やさ
しい甘みが広がり
ます。

(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

伊勢志摩XO旨味
オイルと貝柱を添
えて。コク深い味
わいをお楽しみく
ださい。

(1食入)
おかゆ・伊勢志摩XO旨味 貝
柱 オイル漬×各1袋

税込 ¥864

(本体価格 ¥800)

商品コード：12013

七草かゆ

一年の無病息災を
願い、春の七草に特
製秘伝のたれとお
木曳山椒を添えて
心と体にやさしい季
節の一碗です。

(1食入)
おかゆ・七草・特製秘伝のた
れ・お木曳山椒×各1袋

税込 ¥432

(本体価格 ¥400)

商品コード：12009



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

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 8:30-17:30 (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)

郵送

ご注文承り書をご利用ください。

必要事項をご記入の上、返信用封筒(切手不要)をご利用いただくか、本社までお送りください。

※他ご注文方法より、手配に日数がかかります。

【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】

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いません。

※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。



熊谷喜ハシェフ監修。
鮑をはじめとする魚介の旨みを引き出した出汁をベースに、数種のスパイスとあおさ、山椒で風味を調え、鮑を贅沢に加えました。
伊勢志摩ならではの、個性あふれるグリーンカレーです。

鮑のグリーンカレー



冷凍便

鮑のグリーンカレー

(1食入) カレー・あおさ海苔×各1袋

税込 **¥3,456** (本体価格 ¥3,200)

商品コード：12121

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。

鯛茶漬



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

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たんだ海饌井です。冷水で解凍し、丼に盛った温かいごはんのせてお召し上がりください。

海饌井



冷凍便

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



詰め合わせは贈り物にもおすすめです。



冷凍便

鮑のグリーンカレー 4食入

(4食入) カレー・あおさ海苔×各4袋

税込 **¥13,974** (本体価格 ¥12,939)

商品コード：12122



冷凍便

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

- ・ **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/飯屋園 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・営業時間に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。