



伊勢外宮表参道

伊勢せきや



ise sekiya 2026

sekiya.com

公式Instagram



公式YouTube



オンラインショップでは
多彩な商品とともに、
詳しい情報をご覧ください。

<https://shop-sekiya.com>



伊勢志摩は、『万葉集』に「御食つ国」と詠まれているとおり、古来より天然自然の宝庫を成し、魚類や海藻とともに、あわびや、さざえを伊勢神宮ご鎮座後、二千年の長きにわたって神前にお供え申し上げております。

お供えの中でも最も貴重なものは、あわびとされ今も御贄調舎という殿舎で、ご調理する神事が執り行われています。

このようにあわびの歴史は大変古く、朝廷への貢物として、あるいは武士の出陣帰陣の際の祝いのご食物として珍重されてきました。そして祝事で贈り物をするとき、あわびの干物を添えて飾りとする「熨斗」の風習が生まれたといわれています。

また、秦の始皇帝が探し求めた不老不死の靈薬、それがあわびだったという説があります。東海に浮かぶ蓬萊の島日本へ使命をおびて来日した徐福は素晴らしい風光と山海の珍味に魅せられ、ついに中国へ帰らなかったという伝説が和歌山県の熊野路にも遺跡として残っています。

伊勢せきやでは、このようにめでたく由緒ある御食料あわびをはじめとする山海の滋味を伝統の調味法によって、心を砕いておつくりいたしております。

美しい日本の食文化を

今に伝える想いととも・・・





からだに優しい

夏のお献立

夏が旬の美味とされる参宮あわびをはじめ、
冷やし茶碗蒸し、冷やしかゆ、酒肴に珍味三種
甘味に一口ぜんざいを取り合わせ、
涼味あふれるお献立として
お二人様でお召し上がりいただけるよう
ご用意いたしました。

「暑々厳しき折、いかがお過ごしでしょうか。
涼やかに、からだにやさしいお料理で、
夏のひとときを穏やかにお過ごしく下さい。」
大切な方をいたわる想いを添えて夏の贈り物
としてご用意ください。

数量限定



すずかぜ

税込 ¥10,800
(本体価格 ¥10,000)

参宮あわび姿煮 2個、
冷やしかゆ・一口ぜんざい 各2、
鯛茶碗蒸しの素(2食入)・
珍味(三種) 各1
商品コード:05010

お献立(お二人様分)

珍味(三種) 子持しぐれ、福寿、帆立山椒煮
強肴 参宮あわび
蒸し物 冷やし茶碗蒸し
飯物 冷やしかゆ
甘味 一口ぜんざい





参宮あわび国崎

数量限定/本店・通販限定



くさき
国崎

価格はお問い合わせください

参宮あわび国崎1個(殻・肝付)

- ・内容量、価格はお問い合わせください。
- ・漁獲の都合上、品切れの際はご容赦くださいませ。

参宮あわび姿煮



ほし
星

税込 ¥12,960
(本体価格 ¥12,000)

参宮あわび姿煮小1個(殻・肝付)、
参宮あわび脹煮1個(60g)
商品コード:01052



かすみ
霞

税込 ¥9,720
(本体価格 ¥9,000)

参宮あわび姿煮小1個(殻・肝付)、
つばやき80g
商品コード:00569



くも
雲

税込 ¥15,120
(本体価格 ¥14,000)

参宮あわび姿煮1個(殻・肝付)、
帆立脹煮85g、つばやき80g
商品コード:00860



そら
空

税込 ¥14,040
(本体価格 ¥13,000)

参宮あわび姿煮1個(殻・肝付)、
帆立脹煮85g
商品コード:00650



あさひ
旭

税込 ¥23,760
(本体価格 ¥22,000)

参宮あわび姿煮2個(殻・肝付)
商品コード:01050



かぜ
風

税込 ¥17,280
(本体価格 ¥16,000)

参宮あわび姿煮小2個(殻・肝付)
商品コード:01270

参宮あわび姿煮・国崎

「参宮あわび姿煮」は、国産天然鮑を磯の風味そのままに、姿のまま肝付で調製いたしました。また「国崎」は、古より伊勢神宮に奉納されている由緒ある漁場の希少な鮑を昆布とともに炊き上げてございます。



参宮あわび脹煮・姿脹煮

古より珍重されてきた貴重な御食料「あわび」。その身を、伝承の醤油調味法でふくら柔らかに煮上げた潮の香り豊かな逸品です。姿脹煮は、鮑を姿のまま殻と肝をお付けし煮上げてございます。

参宮あわび脹煮



いちじゅ
一寿
税込 ¥6,700
(本体価格 ¥6,204)
参宮あわび脹煮1個(90g)
商品コード:00600



たま
珠
税込 ¥8,900
(本体価格 ¥8,241)
参宮あわび脹煮2個(計130g)
商品コード:00840



たから
宝
税込 ¥7,800
(本体価格 ¥7,223)
参宮あわび姿脹煮2個(殻・肝付)
商品コード:00710



けいじゅ
慶寿
税込 ¥11,200
(本体価格 ¥10,371)
参宮あわび脹煮2個(計160g)
商品コード:01015



そうじゅ
双寿
税込 ¥13,400
(本体価格 ¥12,408)
参宮あわび脹煮2個(計200g)
商品コード:01200



みやび
雅
税込 ¥11,200
(本体価格 ¥10,371)
参宮あわび姿脹煮3個(殻・肝付)
商品コード:01026



ふく
福
税込 ¥16,800
(本体価格 ¥15,556)
参宮あわび脹煮3個(計250g)
商品コード:01510



えん
縁
税込 ¥22,200
(本体価格 ¥20,556)
参宮あわび脹煮3個(計315g)
商品コード:02010



まい
舞
税込 ¥28,400
(本体価格 ¥26,297)
参宮あわび脹煮4個(計420g)
商品コード:02510



れい
麗
税込 ¥33,300
(本体価格 ¥30,834)
参宮あわび脹煮5個(計500g)
商品コード:03000

・ 出汁は煮物や炊き込みごはんなどにもご利用いただけます。 ・ 内容量で区分しております。



※調理例です。

うま
美しくに

『日本書紀』に「美しくに」と詠まれてきた伊勢は、太古の昔より自然が美しく産物の豊かな国で
ありました。
銘宝珍味「美しくに」は、滋味あふれる海幸を膳煮に仕上げて詰め合わせにいたしてございます。



らく
楽

税込 ¥4,860
(本体価格 ¥4,500)

あわびごはんの素1袋(3合用)、
帆立膳煮85g、つばやき80g
商品コード:00450



ゆう
優

税込 ¥4,860
(本体価格 ¥4,500)

一口あわび姿膳煮1袋(4個入)、
帆立膳煮85g
商品コード:00595



ふえ
笛

税込 ¥4,320
(本体価格 ¥4,000)

一口あわび姿膳煮1袋(4個入)、
つばやき80g
商品コード:00352



おうぎ
扇

税込 ¥5,800
(本体価格 ¥5,371)

参宮あわび膳煮1個(65g)、
つばやき80g
商品コード:00525



はな
華

税込 ¥5,600
(本体価格 ¥5,186)

参宮あわび姿膳煮1個(殻・肝付)、
あわびごはんの素1袋(3合用)
商品コード:00565



さく
菊

税込 ¥5,400
(本体価格 ¥5,000)

一口あわび姿膳煮1袋(4個入)、
帆立膳煮85g、つばやき80g
商品コード:00330



あかつき
暁

税込 ¥8,800
(本体価格 ¥8,149)

参宮あわび姿膳煮1個(殻・肝付)、
姿煮あわびごはんの素1袋(2合用)、
帆立膳煮85g
商品コード:00800



かつら
桂

税込 ¥6,480
(本体価格 ¥6,000)

参宮あわび膳煮1個(60g)、
帆立膳煮85g
商品コード:00593



よろこび
歓

税込 ¥5,800
(本体価格 ¥5,371)

参宮あわび姿膳煮1個(殻・肝付)、
帆立膳煮85g、つばやき80g
商品コード:00510



こと
琴

税込 ¥13,500
(本体価格 ¥12,500)

参宮あわび膳煮1個(70g)、
参宮あわび姿膳煮1個(殻・肝付)、
一口あわび姿膳煮1袋(4個入)、
はたて貝柱膳煮80g、つばやき80g
商品コード:01220



つる
鶴

税込 ¥11,880
(本体価格 ¥11,000)

参宮あわび膳煮1個(85g)、
一口あわび姿膳煮1袋(4個入)、
はたて貝柱膳煮80g、
つばやき80g
商品コード:01025



あい
葵

税込 ¥9,180
(本体価格 ¥8,500)

参宮あわび膳煮1個(70g)、
はたて貝柱膳煮80g、
つばやき80g
商品コード:00620

・ 出汁は煮物や炊き込みごはんなどにもご利用いただけます。



御食つくに・伊勢育ち

『万葉集』に「御食つ国」と詠まれた伊勢志摩。このシリーズは、参宮あわびと伊勢で培い育まれた伝統製法でおつくりした海幸の珍味「伊勢育ち」を詰め合わせにいたしてございます。

伊勢育ち



まっ松

税込 ¥3,240
(本体価格 ¥3,000)

子持しぐれ80g、
帆立山椒煮65g、
福寿100g
商品コード:00210



たけ竹

税込 ¥3,800
(本体価格 ¥3,519)

子持しぐれ80g、
神明造25g、
福寿100g
商品コード:00310

御食つくに



たちばな橘

税込 ¥5,800
(本体価格 ¥5,371)

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
商品コード:00520



きり桐

税込 ¥9,720
(本体価格 ¥9,000)

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
商品コード:00830



かえて楓

税込 ¥4,860
(本体価格 ¥4,500)

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
商品コード:00590



つばき椿

税込 ¥6,700
(本体価格 ¥6,204)

参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、
つばき80g、子持しぐれ80g、
帆立山椒煮65g、福寿100g
商品コード:00635



にしき錦

税込 ¥12,420
(本体価格 ¥11,500)

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
商品コード:01040



参宮蒸しあわび

鮑は貝の中でも非常に長生きで、その生命力から古来より長寿の象徴とされてまいりました。参宮蒸しあわびは、国産天然鮑を酒と昆布でじっくりと蒸し上げ、薄切りにして冷凍いたしてございます。解凍後、お好みの味で滋味をご堪能ください。

本店・通販限定



冷凍便

まれ
稀

税込 ¥27,000
(本体価格 ¥25,000)

参宮蒸しあわび特大1個、
ヤマトタチバナ香り塩・
参宮あわびのお出汁 各1
商品コード:01700

本店・通販限定



冷凍便

参宮蒸しあわびの
キャビア添え

税込 ¥23,220
(本体価格 ¥21,500)

参宮蒸しあわび大1個、
キャビア・真珠塩 各1
商品コード:01900



冷凍便

うしお
潮

税込 ¥14,040
(本体価格 ¥13,000)

参宮蒸しあわび1個、
参宮蒸し帆立貝柱3粒、
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
商品コード:01012



冷凍便

ぐう
偶

税込 ¥16,200
(本体価格 ¥15,000)

参宮蒸しあわび小2個、
ヤマトタチバナ香り塩・
参宮あわびのお出汁 各2
商品コード:01000

※ヤマトタチバナ: 古来より日本に自生する柑橘類。『日本書紀』に登場する不老不死の霊薬「非時香果」ともいわれ、鳥羽市の木にも制定されています。

・ 冷凍便 の送料がかかります。





※調理例です。



帆立クリームスープ

税込 ¥756
(本体価格 ¥700)

140g
商品コード:13630



伊勢えびスープ

税込 ¥1,440
(本体価格 ¥1,334)

140g
商品コード:13640



スープ3種

税込 ¥3,854
(本体価格 ¥3,569)

伊勢えびスープ・
帆立クリームスープ・
鮑グリーンスープ 各1
商品コード:13645



鮑グリーンスープ

税込 ¥1,458
(本体価格 ¥1,350)

140g
商品コード:13635

海の幸スープ

伊勢海老・帆立・鮑。選び抜いた海の幸に種々の野菜を合わせ、じっくりと煮込み、生クリームで仕上げた濃厚なスープを三種ご用意いたしました。

鮑ステーキ

希少な国産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立て、急速冷凍いたしました。解凍後は、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を添えて、滋味あふれる贅沢な一皿に仕上がります。



冷凍便

鮑ステーキ
2個詰め合わせ

税込 ¥25,920
(本体価格 ¥24,000)

鮑ステーキ2個、
ガーリックバター・特製ソース・
特製塩 各2
商品コード:02401



冷凍便

鮑ステーキ

税込 ¥12,960
(本体価格 ¥12,000)

鮑ステーキ1個、
ガーリックバター・特製ソース・
特製塩 各1
商品コード:01201

・冷凍便 の送料がかかります。

・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。

伊勢宮筒 みやげ

宮筒は土産の語源で、お宮さんで頂戴した箱という意味があります。伊勢参宮が盛んだった頃、参拜に行けない人は賤別を託して参詣を頼み、お守りなどを持ち帰ってもらったことが、お土産の始まりといわれています。

「伊勢宮筒」は、海幸・山幸を伝承の味で調製し、お土産やご家庭用に取り揃えました。



子持しぐれ

赤にし貝、魚卵、昆布を漬け込み熟成。海の幸ならではの濃厚でまろやかなコクと、熟成された旨みが調和します。



税込 **¥756**
(本体価格 ¥700)
袋入り 80g
商品コード:13010



税込 **¥1,404**
(本体価格 ¥1,300)
80g×2
商品コード:13013

つばやき

自然の旨みあふれる赤にし貝の身を、伊勢の郷土料理「つばやき」にちなみ、独自の調味汁で、ふっくら煮含めました。



税込 **¥1,512**
(本体価格 ¥1,400)
60g×2
商品コード:13022



子持しぐれ、つばやきの詰め合わせ
潮騒の誘い
税込 **¥1,944**
(本体価格 ¥1,800)
子持しぐれ80g、つばやき100g
商品コード:13810

宮筒 みやげ パック

ご家庭でお手軽にお楽しみいただけますように少量パックをご用意いたしました。



あおさのり椎茸
どんこ椎茸とあおさ海苔の旨煮
税込 **¥810**
(本体価格 ¥750)
100g
商品コード:10321



きゃらぶき山椒
きゃらぶきの佃煮山椒風味
税込 **¥540**
(本体価格 ¥500)
80g
商品コード:10322



子持しぐれ パック
赤にし貝、昆布、魚卵の醤油漬
税込 **¥702**
(本体価格 ¥650)
80g
商品コード:10311



お茶漬 伊勢抹茶昆布
汐昆布の伊勢抹茶包み山椒風味
税込 **¥918**
(本体価格 ¥850)
35g
商品コード:10319



珍味三種
税込 **¥2,012**
(本体価格 ¥1,863)
子持しぐれ パック・福寿・あおさのり椎茸 各1
商品コード:10330



福寿
茎わかめの魚卵和え醤油仕立て
税込 **¥500**
(本体価格 ¥463)
100g
商品コード:10323



帆立山椒煮
帆立貝と実山椒の含め煮
税込 **¥1,404**
(本体価格 ¥1,300)
65g
商品コード:10324



磯づけ
赤にし貝、茎わかめの甘酢漬
税込 **¥918**
(本体価格 ¥850)
90g
商品コード:10317

・お好みの「宮筒パック」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。



※調理例です。

伊勢志摩XO・帆立貝みそ

伊勢志摩ゆかりの食材でおつくりしたXO醬と、この旨味オイルで各種調製いたしました。そのまま酒肴に、また白身魚などに添えてお楽しみください。

帆立貝みそは帆立脹煮を主に、ほぐし貝柱を合わせ、数種の味噌などで仕立てた、ごはんが進む一品でございます。



伊勢志摩XO旨味 貝柱 オイル漬

旨味オイルで、ひと手間加えた帆立貝柱を漬け込んだ一品

税込 ¥2,160
(本体価格 ¥2,000)

110g
商品コード:13402



伊勢志摩XO旨味 海の幸 オイル漬 肴

海老、ちりめん、烏賊、つばやき、貝柱の五味が織りなす香り豊かな味わい

税込 ¥1,650
(本体価格 ¥1,528)

130g
商品コード:13401



伊勢志摩XO醬 餐

鮑や真珠貝柱、海老、ばちこなど伊勢志摩ゆかりの恵みを贅沢に使用

税込 ¥7,560
(本体価格 ¥7,000)

220g
商品コード:13400



伊勢志摩XO旨味 オイル漬3種

税込 ¥9,020
(本体価格 ¥8,352)

肴・鮑オイル漬・
貝柱オイル漬 各1
商品コード:13410



帆立貝みそ

帆立脹煮に貝柱を合わせ、味噌やお木曳山椒を重ねた奥深い味わい

税込 ¥972
(本体価格 ¥900)

140g
商品コード:13420



伊勢志摩XO旨味 鮑 オイル漬

旨味オイルで、参宮あわび脹煮を丁寧に漬け込んだ一品

税込 ¥4,860
(本体価格 ¥4,500)

110g
商品コード:13404



伊勢志摩XO旨味 オイル漬

乾物を香味野菜とともにソテーし、餐で培われた旨味オイルで調製

税込 ¥972
(本体価格 ¥900)

120g
商品コード:13403

・お好みの「オイル漬」「帆立貝みそ」3点の詰め合わせを承ります。 ※お箱代が別途かかります。



あそらの茶屋の

ごはんの素

古く奈良時代に始まったといわれる炊き込みごは
はん。
季節の食材や各地の風土に育まれ、日本の食文
化に欠かせない存在となりました。
私たちは、「あわびごはんの素」を世に出して
以来、皆さまに豊かな食文化をお届けしたいと
思っています。

あわびごはんの素

薄切り鮑や野菜を、特製のたれや独自の醬ひたしで調製し
た出汁で炊き上げる、伊勢せきや自慢の一品です。



税込 ¥1,400
(本体価格 ¥1,297)
(3合用 ※うち、あわび28g)
商品コード:11511

税込 ¥900
(本体価格 ¥834)
スタンドパック
(3合用 ※うち、あわび15g)
商品コード:11510

帆立ごはんの素

旨み豊かな帆立貝に特製の出汁を重ね、ひと口ごと
に旨みとコクが広がります。



税込 ¥1,728
(本体価格 ¥1,600)
(3合用)
商品コード:11535

鰻ごはんの素うなぎ

国産鰻の蒲焼と黒だれで炊き込み、移ろう味わいを
愉しめるよう仕上げました。



税込 ¥3,600
(本体価格 ¥3,334)
(2合用 ※お茶漬出汁付)
商品コード:11565

数量限定 伊勢志摩 鮑ごはんの素

伊勢志摩産黒鮑に、魚介の旨みを重ねた琥珀こはくの出
汁が美事に調和して炊き上がる贅沢な味わいです。



税込 ¥7,560
(本体価格 ¥7,000)
(2合用)
商品コード:11564

天然真鯛 めで鯛ごはんの素

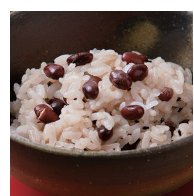
天然真鯛を焼き上げ、アラの旨みを凝縮した煮汁で
調味。祝いの席にふさわしい一膳です。



税込 ¥1,404
(本体価格 ¥1,300)
(3合用)
商品コード:11611

赤飯の素

赤は邪気を払うとされ、祝いの席に受け継がれてき
た赤飯。お祝い事やハレの日に彩りを添えます。



税込 ¥500
(本体価格 ¥463)
(3合用 ※もち米付)
商品コード:11566
※原料原産地：
もち米 (三重県産)

姿煮あわびごはんの素

殻付き鮑に魚の節や昆布からとった出汁を合わせ
て炊き上げると、芳醇な磯の風味が引き立ちます。



税込 ¥3,030
(本体価格 ¥2,806)
(2合用)
商品コード:11513

あおさと磯の貝ごはんの素

風味豊かなあおさ海苔、旨みたっぷり赤にし貝。
熟々の炊き込みごはんでお楽しみください。



税込 ¥1,512
(本体価格 ¥1,400)
(3合用)
商品コード:11536

パエリアの素 洋風炊き込みごはん

魚介と野菜を旨み豊かなスープで調製。風味と旨
みが食欲をそそります。



税込 ¥1,836
(本体価格 ¥1,700)
(3合用)
商品コード:11563
※写真はトマトやピーマンなどと
一緒に炊き上げた調理例です。

・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、ぜひご活用ください。



※イメージです。

朝かゆ

外宮表参道 御饌の朝かゆで皆さまをお迎えする「あそらの茶屋」から。契約栽培の縁起米「イセヒカリ」で炊き上げた、からだにやさしい朝かゆをご家庭で。



朝かゆ 三種詰め合わせ

税込 ¥1,810
(本体価格 ¥1,676)

朝かゆ・鮫の朝かゆ・鯛の朝かゆ 各1
商品コード:12040



朝かゆ 三種詰め合わせ 二段

税込 ¥3,620
(本体価格 ¥3,352)

朝かゆ・鮫の朝かゆ・鯛の朝かゆ 各2
商品コード:12041

- ・原料原産地：うるち米（三重県産）
- ・お好みの「朝かゆ」の詰め合わせを承ります。「ごはんの素」や「宮箭パック」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。



鯛の朝かゆ

南伊勢産真鯛の澄んだ旨みを重ねて

税込 ¥600
(本体価格 ¥556)

(1食入)
おかゆ・鯛の切身・特製鯛のたれ・お木曳山椒 各1
商品コード:12012



鮫の朝かゆ

芳醇な旨み広がる鮫とともに

税込 ¥700
(本体価格 ¥649)

(1食入)
おかゆ・鮫の切身・特製秘伝のたれ・お木曳山椒 各1
商品コード:12011



朝かゆ

特製秘伝のたれと、香り高いお木曳山椒を添えて

税込 ¥360
(本体価格 ¥334)

(1食入)
おかゆ・特製秘伝のたれ・お木曳山椒 各1
商品コード:12010



小豆かゆ

邪気を払うとされる小豆を添えて

税込 ¥360
(本体価格 ¥334)

(1食入)
おかゆ・小豆 各1
商品コード:12014



伊勢志摩XO旨味 貝柱かゆ

旨味貝柱のオイル漬をのせて

税込 ¥864
(本体価格 ¥800)

(1食入)
おかゆ・貝柱オイル漬 各1
商品コード:12013



税込 ¥1,900
(本体価格 ¥1,760)
(2合用)
商品コード:11670

鳥羽で水揚げされた活鮭は香味と歯ごたえ抜群。出汁を含んだ里芋と合わせて旨みが引き立ちます。

季節限定 7〜8月販売予定

多幸飯ごはんの素



税込 ¥1,690
(本体価格 ¥1,565)
(3合用)
商品コード:11690

滋味深いあなご。素材を引き立てる、香ばしくも淡泊な味わいに仕立てました。

季節限定 6〜8月販売予定

あなごすしの素



税込 ¥1,100
(本体価格 ¥1,019)
(3合用 ※あゆ2尾入)
商品コード:11660

姿のまま焼き上げた鮎。溪谷の清流に育つ夏の香魚を、香りごと愉しめます。

季節限定 6〜7月販売予定

あゆ飯ごはんの素



税込 ¥6,732
(本体価格 ¥6,234)

あわびごはんの素・天然真鯛めて鯛ごはんの素・帆立ごはんの素・多幸飯ごはんの素 各1
(※多幸飯ごはんは2合用)
商品コード:11599

ごはんの素 4点詰め合わせ 夏祭

季節限定 7〜8月販売予定



税込 ¥4,790
(本体価格 ¥4,436)

あわびごはんの素・天然真鯛めて鯛ごはんの素・パエリアの素 各1
商品コード:11801

ごはんの素 3点詰め合わせ 夏穂



税込 ¥4,682
(本体価格 ¥4,336)

あわびごはんの素・天然真鯛めて鯛ごはんの素・帆立ごはんの素 各1
商品コード:11710

ごはんの素 3点詰め合わせ 祝

- ・季節商品を含むご注文は、記載販売期間内のお届け予定となります。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。
- ・お好みの「ごはんの素」の詰め合わせを承ります。「朝かゆ」や「宮箭パック」、「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。



税込 ¥594
(本体価格 ¥550)

(2食入)
出汁付具材・鯛の切身 各1
商品コード:12080

※卵をご用意ください。(卵1個で2食分)
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。

冷やして愉しむ
鯛茶碗蒸しの素
南伊勢産真鯛のアラ出汁で調味し、卵一つと合わせて蒸すだけで、本格的な味わいに仕上がります。



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://shop-sekiya.com>



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。

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。
※郵便配達の場合、インターネットやお電話、ファックスでのご注文と比べて、封書到着まで日数がかかるため、手配までにお時間がかかります。

お申し込みやお届けなどの詳しいご利用案内は、同封の[通信販売のご案内]をご覧ください。
ご注文の詳細に関してはこちらからもご確認いただけます。 <https://shop-sekiya.com/pages/guide>



【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 / 8:30-17:00 年中無休



本店

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



内宮前店

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

【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。

【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。

【不正転売商品について】

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けますようお願い申し上げます。



冷凍便

鯛茶漬

税込 ¥700
(本体価格 ¥649)

(1食入)
鯛の切身・出汁・ごまだれ・
ねぎ・白ごま 各1

商品コード:12110

南伊勢産真鯛の切り身に、アラの旨み出汁と、特製ごまだれをかけていただきます。



冷凍便

海饅井 鯛茶漬 詰め合わせ 計4食入

税込 ¥5,006 (本体価格 ¥4,636)

海饅井・鯛茶漬 各2
商品コード:12135



冷凍便

鮑のグリーンカレー 4食入

税込 ¥13,974 (本体価格 ¥12,939)

(4食入)
カレー・あおさ海苔 各4

商品コード:12122

・冷凍便の送料がかかります。 ・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。 ※お箱代が別途がかかります。詰め合わせ内容により不可の場合がございます。



冷凍便

かいせんどん 海饅井

税込 ¥1,728
(本体価格 ¥1,600)

(1食入)
海饅井の具・出汁 各1
商品コード:12140

鮑、貝柱、数の子、いくら、干し鳥賊など海の幸を贅沢に、伝承の調味液で丁寧に漬け込みました。



冷凍便

鮑のグリーンカレー

税込 ¥3,456
(本体価格 ¥3,200)

(1食入)
カレー・あおさ海苔 各1

商品コード:12121

魚介の出汁にスパイス、あおさ、山椒で風味を調え、鮑を贅沢にあしらった個性あふれるカレーです。



あそらの

〒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://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。

ごはんを主役とした一椀料理は、江戸時代後期、庶民の食文化から発展したといわれています。明治時代には親子丼などが広まり、今では和食の一つとして世界でも「DONBURI」として親しまれています。

ごはんが主役の一椀料理

公式Instagram

