

伊勢のくに
匠の一座



あそらの暮房
淡交庵



参百年蔵



やとや



伊勢之匠匠之座
安乗乾助



あそらの暮房



伊勢のくに
匠の一座



Takumi no Ichiza 2026

takuminoichiza.com

公式Instagram



オンラインショップ



オンラインショップでは多彩な商品とともに、
詳しい情報をご覧いただけます。



写真は水をのせたイメージです。

ますますぜんざいさん — 益々全財産 —

「ぜんざい」とは元々、仏が弟子を誉めた際の言葉「善き哉^{よき}な」が転じたもの。

かの一休和尚もあまりの旨さに「善哉!」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すすめです。極上のスイーツをご賞味ください。



夏季限定
冷やしぜんざいさん
詰め合わせ

税込 ¥1,200
(本体価格 ¥1,112)

170g×3袋
商品コード:19938



夏季限定
冷やしぜんざいさん
スタンドパック

税込 ¥400
(本体価格 ¥371)

170g
商品コード:19934



ますます
味たらしぜんざいさん

税込 ¥888
(本体価格 ¥823)

170g
商品コード:19955



ますます
ぜんざいさん

税込 ¥888
(本体価格 ¥823)

170g
商品コード:19950



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ど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)をしのばせました。

先様とのご縁結びのお役に立てれば幸いです。



中缶と大缶に入っています。



まがたまサブレ 大缶

税込 ¥4,050
(本体価格 ¥3,750)

1枚×24袋
(まがたまサブレのご縁結び1枚含む)
商品コード:61102



まがたまサブレ 中缶

税込 ¥2,700
(本体価格 ¥2,500)

1枚×16袋
(まがたまサブレのご縁結び1枚含む)
商品コード:61101



まがたまサブレ 化粧箱

税込 ¥1,200
(本体価格 ¥1,112)

1枚×8袋
商品コード:61100

・「まがたまサブレ」は、サクッ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。



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、特別醸造した純粋淡味な醤油を使い、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。



お木曳の唄 大缶

税込 ¥4,104
(本体価格 ¥3,800)

2枚×30袋
商品コード:25015



お木曳の唄 小缶

税込 ¥2,808
(本体価格 ¥2,600)

2枚×18袋
商品コード:25010



お木曳の唄 袋入

税込 ¥972
(本体価格 ¥900)

2枚×8袋
商品コード:25006

・「お伊勢さんのおせんべい お木曳の唄」の原料原産地は、うるち米(三重県産)です。



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し上がりいただけるよう、軽くて香ばしいう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。



えび 恵美煎餅 缶

税込 ¥3,500
(本体価格 ¥3,241)

1枚×30袋
商品コード:27020



えび 恵美煎餅 化粧箱

税込 ¥1,404
(本体価格 ¥1,300)

1枚×10袋
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」でお作り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は、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とりなじませ、融和した柚子の心を味で伝える逸品です。



ゆしん 柚心

税込 ¥1,620
(本体価格 ¥1,500)

10個
商品コード:20010



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。



あそらの梅玉

税込 ¥1,728
(本体価格 ¥1,600)

170g
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し上がりください。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。



あそらの梅無酒
ノンアルコール

税込 ¥1,512
(本体価格 ¥1,400)

360ml
商品コード:60210



※ソーダで割った梅無酒



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。

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。

きひきさんしょう 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上げました。



きひきさんしょう
お木曳山椒

税込 ¥540
(本体価格 ¥500)

15g

商品コード:60200



夏季限定

すずかぜ
涼風
伊勢うどん 6食入

税込 ¥3,080
(本体価格 ¥2,852)

(6食入)
麺・たれお木曳山椒 各6袋
商品コード:14529



夏季限定

すずかぜ
涼風
伊勢うどん 2食入

税込 ¥1,080
(本体価格 ¥1,000)

(2食入)
麺・たれお木曳山椒 各2袋
商品コード:14526



夏季限定

すずかぜ
涼風
伊勢うどん

税込 ¥480
(本体価格 ¥445)

(1食入)
麺・たれお木曳山椒 各1袋
商品コード:14521



鳥羽答志島から 塩蔵桃取 生わかめ

鳥羽答志島のはわかめは良質で、古くからこの地方で親しまれてきた食材のひとつです。水に十分に浸けて戻し、お吸い物やお味噌汁の具材、またサラダのトッピングとしてお召し上がりください。



数量限定 冷蔵便
スタンドバック
税込 **¥700** (本体価格 ¥649)
100g
商品コード:60417
・水に戻すと約3倍に増えます。

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。



税込 **¥810** (本体価格 ¥750)
20g
商品コード:60405



スタンドバック
税込 **¥1,512** (本体価格 ¥1,400)
50g
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。



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

伊勢志摩の郷土食 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。



税込 **¥972** (本体価格 ¥900)
20g
商品コード:60409

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。



税込 **¥702** (本体価格 ¥650)
10g
商品コード:60406



スタンドバック
税込 **¥1,296** (本体価格 ¥1,200)
20g
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お楽しみください。



税込 **¥972** (本体価格 ¥900)
40g
商品コード:60413

スタンドバック以外の商品での詰め合わせ例



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。



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
伊勢 冷奴のたれ

税込 **¥756**
(本体価格 ¥700)

150ml
商品コード:14571



※調理例です。

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

税込 **¥810**
(本体価格 ¥750)

150ml
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

税込 **¥550**
(本体価格 ¥510)

150ml
商品コード:14562

鮑だし入り素麺つゆ

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

夏季限定



鮑だし入り素麺つゆ

税込 **¥756**
(本体価格 ¥700)

(希釈用) 150ml
商品コード:14560

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

税込 **¥648**
(本体価格 ¥600)

150ml
商品コード:14563

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 小

税込 **¥756**
(本体価格 ¥700)

180ml
商品コード:14572



伊勢 熟成ぼん酢 大

税込 **¥1,080**
(本体価格 ¥1,000)

300ml
商品コード:14573

・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。
・「塩蔵桃取 生わかめ スタンドバック」は **冷蔵便** の送料がかかります。



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、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。



【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

<https://shop-sekiya.com>



● 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。

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。

※配送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。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。

やとや



匠の穂 お伊勢さんのお米

平成元年、伊勢地方を二度にわたり強い台風が襲いました。

その折、伊勢神宮の御神田では多くの稲が倒伏する中、立派に直立している驚異の稲株が発見されました。

昭和から平成へと御代替わりに突如として現れた、容易には倒れない稲は、まさに奇跡の縁起米として、後に「イセヒカリ」と命名され大切に扱われてまいりました。

この倒れなかった縁起米をご賞味ください。



匠の穂
お伊勢さんのお米 450g

税込 ¥972

(本体価格 ¥900)

450g(3合用)

商品コード:60100



匠の穂
お伊勢さんのお米 300g

税込 ¥648

(本体価格 ¥600)

300g(2合用)

商品コード:60101



匠の穂
お伊勢さんのお米 2.7kg

税込 ¥6,480

(本体価格 ¥6,000)

900g×3箱

商品コード:60110



匠の穂
お伊勢さんのお米 900g

税込 ¥2,160

(本体価格 ¥2,000)

450g×2袋

商品コード:60105

やとや

日本の食文化の源である米という字をほくとと八十八。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。

・原料原産地:国内産(三重県産(産地未検査))

※品種・産年・使用割合等の情報は、当社オンラインショップまたはお問い合わせ窓口にてご確認いただけます。