



伊勢外宮表参道

せきやの
おせち料理



伊勢せきや
sekiya.com

2027

おせち料理は 神饌^{しんせん}に由来する

和食は、十数年前にユネスコの世界無形文化遺産に登録されましたが、この世界に誇る日本料理の原点は、神饌（神様へのお供え）のお下がりを調理して、皆で食したのが始まりといわれています。

自然の中に宿る神を祀り感謝し、ご加護を祈る。そして神と食を共にすることから生まれた御料理は、時を重ね、やがて日本伝統の「おせち料理」へとつながりました。



「参宮おせち」は、 山海の滋味で仕上げた 正統派の海鮮おせち

伊勢神宮外宮前に居を構える伊勢せきやでは、伝統に重きを置き、海の幸と野山の幸で、粋を尽くした祝いの肴の数々を美しい絵馬のお重に仕上げてございます。

吉祥、福祥、瑞祥、それぞれ食材や内容の違う三種のお重をご用意いたしております。

参宮おせち



数量限定 冷凍便
税込 ¥45,000 送料込
絵馬三段重
全42品目 (三人～四人前)
サイズ：約19.8×24.2×5.5cm×3段
商品コード：19851



一の重

- 鯛 幽庵焼
- 蕨 烏賊
- いくら 醤油漬
- 車海老 芝煮
- 甘露栗
- さざえの旨煮
- 黒糖笹しぐれ
- つばやき
- 烏賊 沖漬
- 裏白しいたけ
- 海老しいたけ
- 紅白蒲鉾



二の重

- 伊勢海老
- 伊達巻
- 鰯の子旨煮
- 鯉昆布巻
- 巻ゆば
- 小川巻
- 雲丹新丈
- 数の子 美味漬
- 蟹 紅白なます
- かつをくるみ
- 海鮮蛸
- 金箔黒豆
- 田作り

三の重



- 参宮あわび 脹煮
- 松笠いかの 松前漬
- 銀鮭 西京焼
- 梅花人参
- 渋皮栗
- 炙り煮穴子 新丈
- 一口昆布巻
- 金目鯛 幽庵焼
- 若竹煮
- 一口あわび 姿脹煮
- 松麩
- 鯛湯 葉巻
- 福寿
- 帆立貝 山椒煮
- 伊勢海老の 塩辛
- たたき 牛蒡
- 子持しぐれ



一の重



三の重



二の重



二の重



一の重



参宮おせち

福祥



数量限定 冷凍便

税込 ¥27,000 送料込

絵馬三段重
全45品目(三人～四人前)
サイズ：約18×20.2×4.9cm×3段
商品コード：19855

一の重
参宮あわび重

- 参宮あわび脹煮
- 金目鯛幽庵焼
- 沖目鯛西京焼
- 竹麩
- 海老ふぐ手綱
- 数の子美味漬
- 海鮮蛸
- 白身魚の龍皮巻
- 松笠いかの松前漬
- 小川サーモン
- かつをくるみ
- のど黒の包み焼
- 鯖ざく巻

二の重
子持しぐれ重

- 子持しぐれ
- さんどん
- 渋皮栗
- 紅白蒲鉾
- 浜汐海老
- 海老しいたけ
- 伊達巻
- 銀鮭西京焼
- 田作り
- 福寿
- 磯つけ紅白なます
- 黒豆
- 金箔花豆
- 甘露栗
- いくら醤油漬
- 一口昆布巻

三の重
つばやき重

- つばやき
- 鯨昆布巻
- 博多高野豆腐
- 竹の子
- わかめ
- 巻ゆば
- 裏白しいたけ
- 帆立貝山椒煮
- 海老芝煮
- いんげん
- 梅花人參
- 鰯の子吉野煮
- 白えびと桜えびの紅白揚げ
- 鰻南蛮漬
- さんかん
- 若桃



参宮おせち

瑞祥



数量限定 冷凍便

税込 ¥20,000 送料込

絵馬二段重
全29品目(二人～三人前)
サイズ：約18×20.2×4.9cm×2段
商品コード：19820

一の重
参宮あわび重

- 参宮あわび脹煮
- 金目鯛幽庵焼
- 沖目鯛西京焼
- 竹麩
- 海老ふぐ手綱
- 数の子美味漬
- 海鮮蛸
- 白身魚の龍皮巻
- 松笠いかの松前漬
- 小川サーモン
- かつをくるみ
- のど黒の包み焼
- 鯖ざく巻

二の重
子持しぐれ重

- 子持しぐれ
- さんどん
- 渋皮栗
- 紅白蒲鉾
- 浜汐海老
- 海老しいたけ
- 伊達巻
- 銀鮭西京焼
- 田作り
- 福寿
- 磯つけ紅白なます
- 黒豆
- 金箔花豆
- 甘露栗
- いくら醤油漬
- 一口昆布巻

お重に盛り込まれた

先人たちの祈りと願い

数の子やいくらは子孫繁栄を、帆立貝は順風満帆を、鯛は「めでたい」、昆布は「よろこぶ」に通じる縁起物。そして、鮑はその生命力から不老長寿の象徴であり、伊勢海老も長いひげから長寿を表しています。

このように、おせち料理には、五穀豊穡、無病息災、家内安全、子孫繁栄など、新しい一年が良い年でありますように…との先人たちの願う願いが込められています。

参宮あわび膳煮



古来からおめでたい席を飾ってきたあわび。伊勢せきや伝承の出汁を贅沢に使い、ふっくらと柔らかく煮上げました。新年を寿ぐおせちにふさわしい逸品です。

伊勢海老



お正月のお飾りに用いられる伊勢海老は、長寿の象徴でもあります。国産伊勢海老を一尾丸ごと茹で上げました。

車海老芝煮



国産車海老を使用し、生姜を効かせ、さっと炊き上げました。

鯛幽庵焼



下ごしらえした鯛を三枚におろし、幽庵地に漬け焼きました。頭と骨は出汁取りとしてご利用ください。

さざえの旨煮



大ぶりのさざえを軽く下茹でしたのち、かつお出汁で旨煮にしました。

金目鯛幽庵焼



皮目の色も鮮やかな金目鯛を切身にし、幽庵焼に。漬け焼きならではの豊かな味わいをお楽しみください。

のど黒の包み焼



のど黒の身を生姜を効かせた特製たれに漬けた後、烏賊と牛蒡をあわせた生地を包み、やさしい味に焼き上げました。

子持しぐれ



赤にし貝、昆布、魚卵それぞれを伊勢せきや伝承のたれに漬け込み、丹念に仕上げました。海幸のハーモニーをお楽しみいただけます。

鰯湯葉巻



そぎ切りにし甘酢に通した国産の鰯を、刻んだきゅうり、生姜とともに、出汁で炊いた湯葉で巻き上げました。

数の子美味漬



子孫繁栄を願う縁起物の数の子を、黄金の美味出汁に二度漬けしました。

鯨昆布巻



鯨は二親に通じ、数の子とともに子孫繁栄の縁起物。肉厚のよろ昆布で巻き、柔らかく炊き上げました。

つばやき



自然の旨みをたっぷりと湛えた赤にし貝の身を、特別な出汁とともにつばやき風に煮含めました。

炙り煮穴子新丈



魚のすり身に人参、枝豆、山椒の実を練り込んだ生地煮穴子をのせて蒸し上げ、仕上げに炙ることで香ばしさを引き出しました。

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、濃いめの味に仕上げました。

黒豆(金箔花豆)



「豆」には、まめ=健康に暮らせるようにという願いが込められています。じっくりとふっくら炊き上げ、醤油と砂糖でさっと煮上げた花豆に、彩りとして金箔をあしらいました。

帆立貝山椒煮



帆立貝を、山椒とともに味が染み渡るように煮込みました。食欲を刺激する味わいと香りがご堪能いただけます。

松笠いかの松前漬



松笠に仕立てたいかを、数の子を加えた葉わさび松前漬とあわせました。

いくら醤油漬



醤油漬けされたいくらの旨みとプリプリとした食感をご堪能いただき、この海の幸がもたらす至福の瞬間をお楽しみください。

黒糖笹しぐれ



生栗から作った栗きんとんを、黒糖を加えた寒天生地で包みました。

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。

☎ お電話

☎ 0120-00-0707

受付時間 8:30-17:30 (土・日・祝日定休)

📠 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。

☎ 0120-00-2929

※送信できない場合は0596-23-1284 へお送りください。

🌐 インターネット

https://shop-sekiya.com

2027年参宮おせち特設サイトはこちらから →



✉ 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。

※郵送でのご注文は、配達日数の都合上、手配にお時間をいただきます。

お申し込みやお届けなどの詳しいご利用案内は、同封の[参宮おせち ご注文承り書]をご覧ください。

おせちのお届け日

2026 年 12 月 30 日 (水)

おせちは **冷凍便** にてお届けいたします。またお届け時間帯のご指定不可となります。

※お届けには最善を尽くしますが、天候や混雑による影響などでやむを得ず遅延が発生した場合は何卒ご容赦ください。

おせちのご注文締め切り日

2026 年 12 月 4 日 (金) (数量限定につき、お早めにお申し込みください)

ご注文手配完了後、ご依頼主様へご注文明細を郵送させていただきます。

本明細をもってご予約完了となりますので、商品受け取り時まで大切に保管してください。

贈り物としてご利用いただけます

絵馬型木箱にてお届けいたします。

贈り物としてご用命の場合、先様には「おせち料理」をお届けする旨のご案内状を郵送させていただきます。



雑煮・ぜんざい・心饅・姫心饅には送料(税込)が別途かかります。

地域	常温便	冷蔵便
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

代金引換手数料
一律¥330(税込)
※10万円以上では利用できません。

※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。

※一部地域は配送できない場合がございます。

※配送はゆうパック(日本国内のみ)となります。

【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。

【変更・キャンセルについて】

ご注文締め切り後の商品変更・キャンセルは、発送準備に入るためお受けできません。
また、お客様都合による返品・交換は承っておりません。何卒ご容赦ください。

【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ください。
お問い合わせいただけます。オンラインショップからもご確認ください。

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



季節限定 12月販売予定

「善き哉」に由来すると伝えられる、縁起の良い甘味。上品な甘さに仕上げました。



常温便

税込 ¥648

(本体価格 ¥600)

(1食入)
参宮ぜんざいさん・やじろ餅 各1

商品コード:19933

やじろぜんざいさん



「めで鯛お雑煮」。

南伊勢産真鯛を二切れのせて召し上がる、縁起物の

やじろ雑煮鯛

ふっくら煮上げた「参宮あわび」を一切れのせて召し上がる、ハレの日のお雑煮。

やじろ雑煮鮑



常温便

税込 ¥918

(本体価格 ¥850)

(1食入)
みぞれ汁(具材入)・やじろ餅・鯛の切身・あおさ海苔 各1

商品コード:12061



常温便

税込 ¥1,350

(本体価格 ¥1,250)

(1食入)
みぞれ汁(具材入)・やじろ餅・鮑の切身・あおさ海苔 各1

商品コード:12060

※やじろ餅の原産地・品種等の詳細は、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ください。



心饅



冷蔵便

税込 ¥6,400

(本体価格 ¥5,819)

600ml

商品コード:17901

・原材料:米(国産)、米こうじ(国産米) ・精米歩合:45%
・二十歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。



冷蔵便

税込 ¥1,980

(本体価格 ¥1,800)

180ml

商品コード:17900

※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 / 坂屋園 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 / 伊勢市宇治中ノ切町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

季節限定 12月販売予定

やじろ雑煮

数量限定

純米大吟醸

心饅