



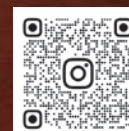
伊勢外宮表参道



ise sekiya 2026-2027

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、
詳しい情報をご覧いただけます。
<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「ぎざえ」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みにあちようしゃという殿舎で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えます。

また、秦の始皇帝が探し求めた不老不死の霊薬、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に・・・





こよい ちそう 今宵の馳走

「馳走」とは、食材を求めて奔走し、大切な人をもてなしたことに由来します。今宵の食卓が、心通う豊かなひとときとなりますよう、想いを込めて――

丹念に炊き上げた「参宮あわび」をはじめ、海幸の滋味を凝縮した品々を取り合わせ、お二人様でゆっくりとお楽しみいただけるお献立をご用意いたしました。

食卓を彩るお料理と、香気立つ炊きたてのあわびごはんが、和やかな団らんへといざないます。

冬の贈り物として、また、

ご家庭で過ごす特別な一夜のご馳走として、心あたたまる味わいをお届けいたします。

お献立（お二人様分）

月の宴

珍味三種
先付
蒸し物
酢の物
強肴
飯物
甘味

子持しぐれ、福寿、帆立山椒煮
貝みそと愉しむ胡麻どうふ、
南伊勢真鯛の茶碗蒸し
桃取わかめと蛸の酢の物
大ぶりの参宮あわび
出汁香るあわびごはん
雅味香る一口ぜんざい

数量限定

11月販売開始予定



月の宴

税込 ¥16,200
(本体価格 ¥15,000)

(お二人様分)
参宮あわび姿煮大2個、あわびごはんの素
(2合用)、鯛茶碗蒸しの素、胡麻どうふ、珍味
三種、酢の物、一口ぜんざい
商品コード：05120

風の舞

珍味三種
強肴
飯物
甘味

子持しぐれ、福寿、帆立山椒煮
参宮あわび
出汁香るあわびごはん
雅味香る一口ぜんざい

数量限定

11月販売開始予定



風の舞

税込 ¥10,800
(本体価格 ¥10,000)

(お二人様分)
参宮あわび姿煮2個、あわびごはんの素
(2合用)、珍味三種、一口ぜんざい
商品コード：05110



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。

参宮あわび姿煮・国崎

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)

参宮あわび姿煮大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)

参宮あわび姿煮大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)

参宮あわび姿煮大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2個(殻・肝付)
商品コード:01270

「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。



※調理例です。

参宮あわび姿脹煮



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



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



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



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



ふく
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



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

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



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



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



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

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っくら柔らかく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。

・ 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。



らく
優

税込 ￥4,860
(本体価格 ￥4,500)

あわびごはんの素1袋(2合用)、
帆立脹煮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)

一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、
帆立脹煮85g
商品コード:00595



ふえ
笛

税込 ￥4,320
(本体価格 ￥4,000)

一口あわび姿脹煮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)

参宮あわび脹煮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)

参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、
あわびごはんの素1袋(2合用)
商品コード:00565



きく
菊

税込 ￥5,400
(本体価格 ￥5,000)

一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、
帆立脹煮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
商品コード:00800



かつら
桂

税込 ￥6,480
(本体価格 ￥6,000)

参宮あわび脹煮1個(60g)、
帆立脹煮85g
商品コード:00593



よろこび
歓

税込 ￥5,800
(本体価格 ￥5,371)

参宮あわび姿脹煮1個(殻・肝付)、
帆立脹煮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)、
帆立脹煮85g、つばやき80g
商品コード:01220



つる
鶴

税込 ￥11,880
(本体価格 ￥11,000)

参宮あわび脹煮1個(85g)、
一口あわび姿脹煮1袋(4個入)、
帆立脹煮85g、つばやき80g
商品コード:01025



あおい
葵

税込 ￥10,800
(本体価格 ￥10,000)

参宮あわび脹煮1個(100g)、
帆立脹煮85g、つばやき80g
商品コード:00620

うま
美しくに

『日本書紀』に「美しくに」と詠まれた伊勢地方は、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脹煮に仕上げて詰め合わせにいたしてございます。

・ 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。



伊勢育ち



まつ松

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)

参宮あわび煮1個(70g)、
一口あわび姿煮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



かえで楓

税込 ¥4,860
(本体価格 ¥4,500)

一口あわび姿煮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

御食つくに・伊勢育ち

『万葉集』に「御食つく国」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。



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、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

うしろ
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。





※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。



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

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。

・お好みの3点の詰め合わせを承ります。※お箱代が別途かかります。

伊勢宮筍

宮筍は土産の語源で、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、参拝に行けない人は餞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。

「伊勢宮筍」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。



宮筍パック

ご家庭でお手軽に楽しみたいだけますように
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



きやらぶき山椒

きやらぶきの佃煮
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



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



税込 **¥1,512**
(本体価格 ¥1,400)

60g×2

商品コード:13022

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 **¥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

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。

・お好みの詰め合わせを承ります。「ごはんの素」や「朝かゆ」などとの組み合わせも可能です。

※内容により別途お箱代がかかる場合や、お受けできない場合がございます。



※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3点の詰め合わせを承ります。(「餐」は対象外) ※お箱代が別途かかります。

熨斗あわび

平安時代、あわびを薄く削いで乾燥させた「のし鮑」を贈り物に添えたのが「熨斗」の起源といわれています。
由緒を尊び、鮑の旨みと歯ごたえを引き出した滋味深い高級珍味に仕上げました。



熨斗あわび 金

税込 ¥16,200
(本体価格 ¥15,000)

5本
商品コード:17805

熨斗あわび 銀

税込 ¥10,800
(本体価格 ¥10,000)

3本
商品コード:17800

数量限定 宴の支度

贅をつくした縁起物を、受け継がれてきた技と工夫を凝らし、味わい深い銘宝珍味に仕上げました。

冷凍便



あわび海幸豊漁漬

伝統製法で海幸の旨み・食感・風味を調和させた贅沢な味わい

税込 ¥3,700

(本体価格 ¥3,426)

200g

商品コード:13506

冷凍便



伊勢海老の塩辛

伊勢海老の生の身に、生醤油と豆板醤、オイスターソースの旨み

税込 ¥3,780

(本体価格 ¥3,500)

100g

商品コード:13507

冷凍便



帆立クリームチーズ和え

帆立貝柱に二種のチーズを合わせ、柚子胡椒と茎わさびが香る一品

税込 ¥2,700

(本体価格 ¥2,500)

100g

商品コード:13513

数量限定／本店・内宮前店・通販限定

純米大吟醸 心饌

神饌は神様へのお供え物。「心饌」は、「お心へ捧げてください」という意味が込められています。
縁起米「イセヒカリ」を使用し、三河・関谷醸造の杜氏衆たちの手で仕込んだ逸品です。



冷蔵便

ひめしんせん 姫心饌

税込 ¥1,980

(本体価格 ¥1,800)

180ml

商品コード:17900

冷蔵便

しんせん 心饌

税込 ¥6,400

(本体価格 ¥5,819)

600ml

商品コード:17901

冷蔵便

おうぎしんせん 扇心饌

税込 ¥11,900

(本体価格 ¥10,819)

心饌1本、参宮あわび膳煮1個(65g)、つばやき80g

商品コード:17902

※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

数量限定 からすみ

江戸時代より伝わる日本三大珍味の一つ「唐墨」
鮮度の良いボラの卵巣を塩梅よく漬け込み、隠しに三重の地酒に浸して天日干しに。ねっとりとした食感と濃厚な味わい、ほのかな香りを愉しむ酒肴の逸品です。

冷蔵便



からすみ

税込 ¥4,320

(本体価格 ¥4,000)

片腹(1本)

商品コード:13533

冷蔵便



からすみ

税込 ¥8,640

(本体価格 ¥8,000)

1腹(2本)

商品コード:13534

・商品の特性上、形状・乾燥具合には個体差があります。

・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。



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
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。

あそらの
茶屋

あわびごはんの素

薄切り鮑や野菜に魚介の節の旨味を重ね、風味豊か
な味わいに仕立てた、伊勢せきや自慢の一品です。



税込 ¥1,600
(本体価格 ¥1,482)
(2合用)
商品コード:11511

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

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
調味しました。祝いの席にふさわしい一膳です。



税込 ¥1,080
(本体価格 ¥1,000)
(2合用)
商品コード:11611

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

帆立ごはんの素

旨み豊かな帆立貝に、特製の出汁を合わせました。
ひと口ごとに、旨みとコクが広がります。



税込 ¥1,500
(本体価格 ¥1,389)
(2合用)
商品コード:11535

あおさと磯の貝ごはんの素

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



税込 ¥1,500
(本体価格 ¥1,389)
(2合用)
商品コード:11536

赤飯の素

赤は邪気を払うとされ、祝いの席で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)
(2合用 ※もち米付)
商品コード:11566
原料原産地：もち米(三重県産)

鰻ごはんの素 釜まぶし

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

パエリアの素 洋風炊き込みごはん

魚介と野菜に特製のスープを合わせ、調製いたしました。豊かな風味が食欲をそそります。



税込 ¥1,080
(本体価格 ¥1,000)
(2合用)
商品コード:11563

季節限定 9〜11月販売予定

焼き松茸ごはんの素

秋を代表する山の幸、松茸を炙り、スライスしてごはんの素に調製いたしました。



税込 ¥2,484
(本体価格 ¥2,300)
(2合用)
商品コード:11520

季節限定 10〜11月販売予定

栗ごはんの素

国産の栗を丁寧にもぎ、自然な美味しさを活かして仕上げました。



税込 ¥1,620
(本体価格 ¥1,500)
(2合用 ※もち米付)
商品コード:11556
原料原産地：もち米(三重県産)

季節限定 10〜11月販売予定

栗赤飯の素

ほくほくとした国産栗と赤飯の豊かな風味が調和した、彩り豊かな栗赤飯です。



税込 ¥1,500
(本体価格 ¥1,389)
(2合用 ※もち米付)
商品コード:11572
原料原産地：もち米(三重県産)

季節限定 11〜2月販売予定

本ずわい蟹ごはんの素

立ちのぼる香味豊かな湯気とともに、蟹みそを忍ばせた濃厚な蟹出汁で炊く旨味たっぷりのごはんです。



税込 ¥2,700
(本体価格 ¥2,500)
(2合用)
商品コード:11567

ごはんの素 3点詰め合わせ 祝



税込 ¥4,330
(本体価格 ¥4,010)
あわびごはんの素・
天然真鯛 めで鯛ごはんの素・
帆立ごはんの素 各1
商品コード:11710

ごはんの素 4点詰め合わせ 祭り



税込 ¥5,560
(本体価格 ¥5,149)
あわびごはんの素・
天然真鯛 めで鯛ごはんの素・
帆立ごはんの素・
パエリアの素 各1
商品コード:11721

鯛茶碗蒸しの素

南伊勢産真鯛のアラ出汁で調味。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。



税込 ¥3,780
(本体価格 ¥3,500)
(2合用)
商品コード:11568



税込 ¥7,160
(本体価格 ¥6,630)
あわびごはんの素×2、
天然真鯛 めで鯛ごはんの素・
帆立ごはんの素・
パエリアの素 各1
商品コード:11731

【各種ごはんの素、詰め合わせに関して】

- ・ごはんは含まれておりません。・無料のお箱をご用意しております。(単品用)ご希望の場合はお申し付けください。
 - ・お好みの詰め合わせを承ります。お米のほか、「朝かゆ」や「宮筍パック」などとの組み合わせも可能です。
- ※お箱代が別途かかります。内容により、お受けできない場合がございます。

匠の穂 お伊勢さんのお米

伊勢神宮の御神田で、二度の台風にも倒れずに育った稲から誕生した「イセヒカリ」。縁起米としてご好評いただいております。



税込 ¥648
(本体価格 ¥600)
300g(2合用)
商品コード:60101
・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フリーダイヤルにてご確認ください。



税込 ¥594
(本体価格 ¥550)
(2碗分)
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。

朝かゆ

外宮表参道 御饌^{みけ}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。



※イメージです。

ごはんが主役の一椀料理

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。

海饌井^{かいせんどん}

鮑、貝柱、数の子、いくら、干し烏賊
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

税込 ¥1,728
(本体価格 ¥1,600)

(1食入)
海饌井の具・出汁 各1
商品コード:12140

鯛茶漬

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

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



冷凍便

かいせんどん
海饌井 鯛茶漬
詰め合わせ 計4食入

税込 ¥5,006 (本体価格 ¥4,636)

海饌井・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



鮑のグリーンカレー

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。



冷凍便

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

・ごはんは含まれておりません。
・お好みの詰め合わせを承ります。※お箱代が別途かかります。内容により、お受けできない場合がございます。



朝かゆ
三種詰め合わせ

税込 ¥1,810
(本体価格 ¥1,676)

朝かゆ・鮑の朝かゆ・
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・鮑の朝かゆ・
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)
・お好みの詰め合わせを承ります。「ごはんの素」や「宮筥バック」などとの組み合わせも可能です。
※お箱代が別途かかります。内容により、お受けできない場合がございます。



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



鮑の朝かゆ

芳醇な旨み広がる
鮑とともに

税込 ¥700
(本体価格 ¥649)

(1食入)
おかゆ・鮑の切身・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



七草かゆ

一年の無病息災を願う
春の七草を添えて

税込 ¥432
(本体価格 ¥400)

(1食入)
おかゆ・七草・特製秘伝のたれ・
お木曳山椒 各1
商品コード:12009



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

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)

📠 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。

💻 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>



📧 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。

※郵便配達の都合上、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。



※調理例です。お好みの野菜をご準備してお楽しみください。



「伊勢熟成ぼん酢」「お木曳山椒」付き

数量限定/通販限定 冷凍便

税込 ¥7,560

(本体価格 ¥7,000)

(2人前)
真羽太(切身・しゃぶしゃぶ用・アラ)、
昆布、伊勢 熟成ぼん酢 小1本、お木曳山椒2袋
商品コード:12160

高級魚として名高い真羽太は、透明感ある白身に旨みとコラーゲンを豊富に含み、ぷりっとした食感が魅力。
アラや身から溶け出す出汁は時間とともに濃厚さを増し、メの雑炊まで真羽太の旨みを余すことなく味わえます。

季節限定 12月販売予定
真羽太鍋

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://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



旬を楽しむ鍋料理

茶の湯の大家・千利休は、茶の湯の七則の中で「冬は暖かきように、夏は涼しきように」と、客をもてなす心を説いています。
寒さ厳しい季節、湯気の立つ鍋を囲み、心も体も温まるひとときは、日本の食文化ならではの楽しみです。