



伊勢のくに
匠の二座


Takumi no Ichiza 2026 -2027

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。



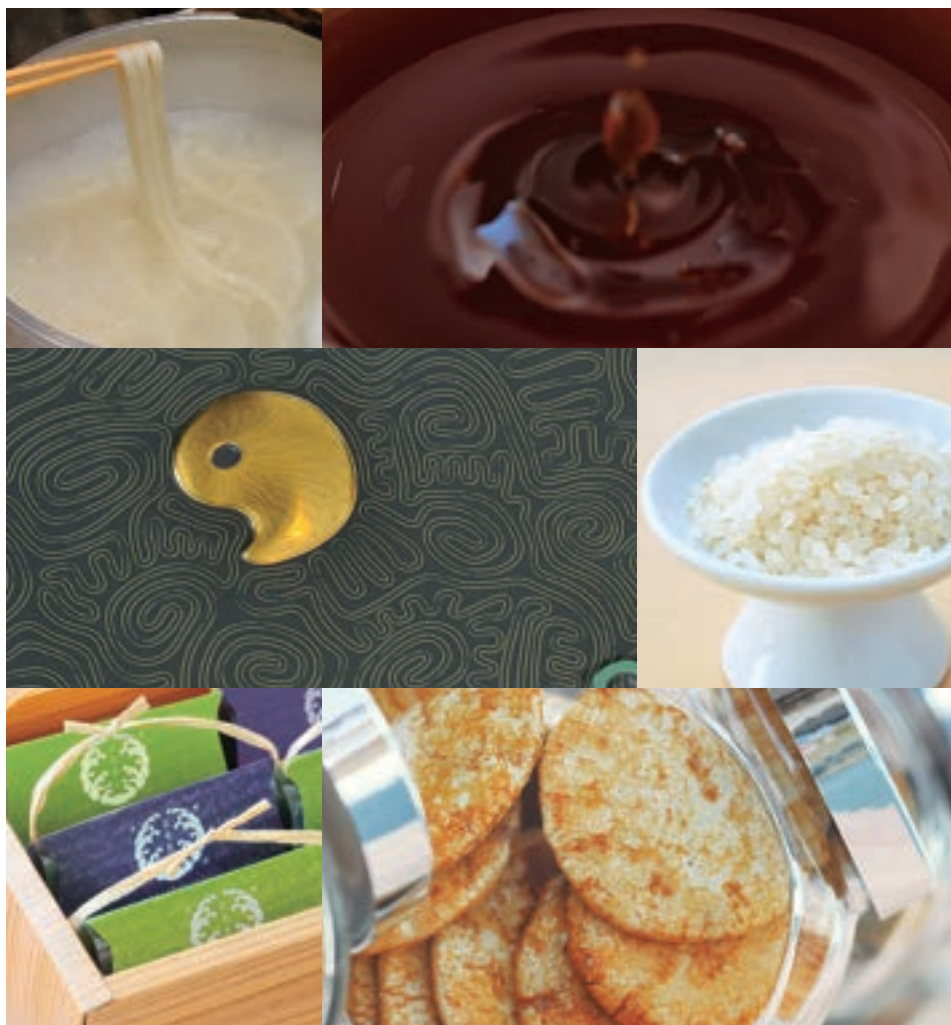
伊勢のくに 匠の一座



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に、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。



◎ あそらの菓房



淡交庵

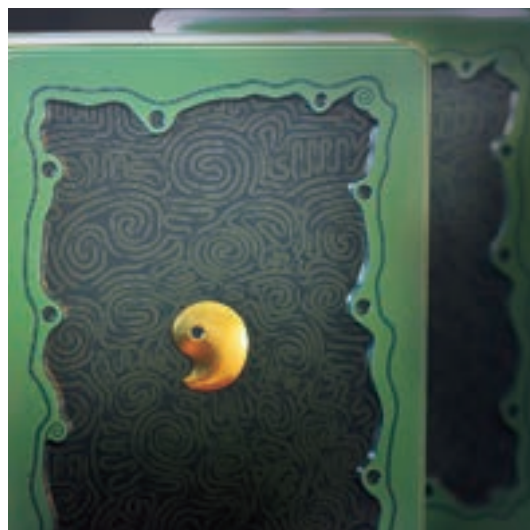


伊勢之國 匠の一座 ◎ 参百年蔵
anosukue

参百年蔵



米 やとや



ご縁結び

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



ご縁結び

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くため、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。



あそらの菓房

御饌の朝かゆと釜飯の昼げてお迎えする外宮表参道 あそらの茶屋。
とっておきのお菓子たちはあそらの菓房で用意しました。

まがたまサブレ

日本神話に語られる、天照大神・月読命・素戔鳴尊の三貴神。一説には、三種の神器は三貴神を象徴し、勾玉は月神である月読命を表すともいわれています。
伊勢は、太陽神とともに月神とも、古より深いゆかりがあります。その神秘の「月」を思わせる「勾玉」をモチーフに、古代土器をイメージして荒々しく焼き上げ、軽やかで口どけほどよい本格サブレをおつくりいたしました。





ゆしん 柚心

銘菓「柚心」は、日本の和菓子のルーツともいえるべき柚子の香と姿をそのままに、小倉柚子餡を包んだ気品あふれる最中です。



ゆしん
柚心

税込 ¥1,620

(本体価格 ¥1,500)

10個

商品コード: 20010



※ソーダで割った梅無酒



あそらの梅玉

税込 ¥1,728

(本体価格 ¥1,600)

170g

商品コード: 60220

あそらの梅玉
国産梅の最高峰と称される紀州南高梅。この肉厚の果肉を甘露煮に仕上げました。



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

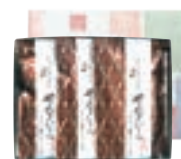
商品コード: 60210

あそらの梅無酒
（ノンアルコール）
南高梅の搾り汁を独自の製法で抽出し、ゆつくりと熟成させたノンアルコールの飲み物です。



ぜんざいさん

「ぜんざい」とは元々、仏が弟子を褒めた言葉「善哉」が転じたものとされています。香り豊かな自家製餡と上品な甘さにこだわった「ぜんざいさん」は、まさに「善哉」。



参宮ぜんざいさん
詰め合わせ

税込 ¥1,200

(本体価格 ¥1,112)

170g×3

商品コード: 19937



参宮ぜんざいさん
スタンドパック

税込 ¥400

(本体価格 ¥371)

170g

商品コード: 19935



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

自社契約栽培米「お伊勢さんのお米・イセヒカリ」でおつく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。



お伊勢さんのおせんべい

お木曳の唄

ご遷宮に向けて行われる伊勢の盛大な伝統行事「御木曳」。その木遣り唄にちなみ、おつくりした「お木曳の唄」。奇跡の縁起米「イセヒカリ」と、純粋淡味な醤油だれで丁寧に焼き上げました。

恵美煎餅

新鮮なアカシヤ海老を参宮あわびの煮汁で味を調え、香ばしく焼き上げました。
軽やかな口あたりとともに、海老と鮑が織りなす独特の深みと香りが広がります。



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



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



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



お茶漬

伊勢抹茶昆布

伊勢抹茶で汐昆布を包み、ほんのり山椒をきかせました。お茶漬としてどうぞ。



税込 ¥972
(本体価格 ¥900)
40g
商品コード:60413

伊勢のくに

あおさ

風光明媚な伊勢地方で育まれた「あおさ海苔」。

さっと水で戻し、お味噌汁やサラダ、揚げ物、パスタなどに幅広くご利用いただけます。



スタンドパック
税込 ¥1,296
(本体価格 ¥1,200)
20g
商品コード:60414



鳥羽答志島から

塩蔵桃取生わかめ

鳥羽・答志島産の良質なわかめ。

水で戻し、お味噌汁やサラダなどに。



数量限定 冷蔵便
スタンドパック
税込 ¥700
(本体価格 ¥649)
100g
商品コード:60417

伊勢志摩の郷土食 熨斗^{のし}さめのたれ

郷土食さめのたれを熨斗して干しました。そのまま、おつまみに。



税込 ¥972
(本体価格 ¥900)
20g
商品コード:60409

伊勢志摩の恵み ひじき

伊勢志摩特有の地形が育んだ良質な「伊勢ひじき」。

水またはお湯で戻し、戻し汁は使わず、煮物などのお料理にお使いください。



スタンドパック
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。煮物、揚げ物、焼物、麺類などのお料理の風味付けに。



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

伊勢で三百年続く醤油醸造元に棲む麹菌・酵母菌などの微生物。それらが醸し出す醤油をもとに調製した、^{ひじき}醤油味の参百年蔵です。



あおと醤油

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。



税込 ¥810
(本体価格 ¥750)
150ml
商品コード:14561

伊勢 生粋醤油

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、甘味や他の旨みを一切加えていない生粋醤油です。



税込 ¥550
(本体価格 ¥510)
150ml
商品コード:14562

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。



税込 ¥648
(本体価格 ¥600)
150ml
商品コード:14563

鮑だし入り 鍋つゆの素

香り高い鰹の出汁に鮑の煮汁で味を調え濃縮した、鍋つゆの素です。



税込 ¥756
(本体価格 ¥700)
〈希釈用〉150ml
商品コード:14564

伊勢 湯どうふのたれ

木綿豆腐半丁を温めてお皿に盛り、ねぎと鰹節をふんだんにのせ、たれをかけた素朴な一品。郷土の味「伊勢湯どうふ」をお試ください。



税込 ¥756
(本体価格 ¥700)
150ml
商品コード:14568

伊勢 熟成ぼん酢

「伊勢生粋醤油」を鰹と昆布の出汁で割り、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です。



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



※調理例です。



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。



※調理例です。

伊勢うどん

伊勢で「うどん」といえば、伊勢うどん。

その太く柔らかな麺は、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があります。
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。



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
商品コード:14520



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
商品コード:14525



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
商品コード:14528

お木曳山椒

「御木曳」の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。



お木曳山椒

税込 ¥540
(本体価格 ¥500)

15g
商品コード:60200





匠の穂
お伊勢さんのお米 900g
税込 **¥2,160** (本体価格 ¥2,000)
450g×2
商品コード:60105



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
商品コード:60110



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

・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ください。

日本の食文化の源である米という字をほどくと八十八。
やとやでは、奇跡の稲「イセヒカリ」を自社契約栽培にて用意いたしております。

匠の穂 お伊勢さんのお米

平成元年、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」。
倒れない稲にあやかる縁起米として、ご好評をいただいております。



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。
「伊勢せきヤカタログ」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）

● 通信無料の通販専用 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。

● 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

● 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

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。

※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。

● 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。



本店

〒516-0074

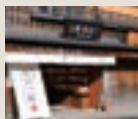
三重県伊勢市本町19-19(外宮表参道)
Tel 0596-22-8108 / Fax 0596-22-8108
10:00 - 16:00

※営業日・営業時間など最新情報は
Instagramをご確認ください。

本社

〒516-0051 三重県伊勢市上地町2691-13

Tel 0596-23-1388 / Fax 0596-23-1284 / 8:30 - 17:30 土・日・祝日定休



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 - 17:00 年中無休

● 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>



● 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。

※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。

● 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。

● 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。



伊勢おでん

外宮参道「やとや」で親しまれてきた伊勢おでん。
大根、卵、つばやき串、タコ串、伊勢練物などを特製の汁で煮含めました。うどんとともに煮込み、器にとったうどんは、添付のたれをかけて「伊勢うどん」としても楽しめます。



冬季限定

伊勢おでん

税込 ¥540

(本体価格 ¥500)

900ml

商品コード:60510



冬季限定

伊勢おでん

税込 ¥1,944

(本体価格 ¥1,800)

(1人前)

おでん・伊勢うどん麺・たれ・
お木曳山椒 各1

商品コード:60500