

伊勢醤油ギフト

「おもてなしの心」が育まれてきました。
伊勢醤油はこの伊勢ならではの「おもてなしの心」を今に蘇らせた醤油で、全国の参拝者においしいと感じて頂ける、旨味のバランスの良さが特徴です。大切な人へ、おもてなしの心が詰まった伊勢醤油を贈ってみませんか。



伊勢醤油ギフト VE-50
伊勢醤油吟香仕込み 720ml 3本
伊勢吟香だし醤油 500ml 1本
伊勢ぼんずしょうゆ 500ml 1本
伊勢卓上醤油 IT-1 100ml 1本
5,250円(税込)



伊勢醤油ギフト VE-30
伊勢醤油吟香仕込み 720ml 1本
伊勢吟香だし醤油 500ml 1本
伊勢ぼんずしょうゆ 500ml 1本
伊勢卓上醤油 IT-1 100ml 1本
3,150円(税込)



伊勢醤油ギフト SID-30V
伊勢醤油吟香仕込み 360ml 3本
伊勢ぼんずしょうゆ 360ml 1本
伊勢吟香だし醤油 360ml 1本
3,150円(税込)



伊勢醤油ギフト ID-50
伊勢醤油吟香仕込み 720ml 5本
5,250円(税込)



伊勢醤油ギフト ID-30
伊勢醤油吟香仕込み 720ml 3本
3,150円(税込)



伊勢醤油ギフト ID-20
伊勢醤油吟香仕込み 720ml 2本
2,100円(税込)

伊勢醤油だより

第参号

平成二十四年十一月吉日

【伊勢醤油本舗がこだわる味づくりの原点】

「伊勢醤油吟香仕込み」はたまり醤油のような深い味わいと、濃口醤油のような芳しい香りで、全国各地、世代を問わず多くの方に愛され、ご愛顧をいただいている伊勢醤油本舗の看板商品。しっかりとした旨味や醤油としての存在感がありながら、素材の味を引き立て、後味はすっきりとした醤油に仕上がっています。

また、「伊勢の魚醤 鯛醬(たいびしお)」は、鯛のもつ上品な香りと、コクのある鯛の身の旨味が凝縮した魚醬で、煮物や鍋料理、焼き物や揚げ物など、どんな料理にもお使いいただける魚醬です。

三重県産の近海鰹と宗田鰹で作られた節と、北海道産の昆布、国産の煮干しで作られた「美し国・伊勢の和風だし」は素材の美味しさを引き出しながら、それぞれのだしの美味しさもしっかりと味合わせるだしパックに仕上がっています。

「ご自宅使用にお得な6本入りがおすすすめです。」



伊勢のおもてなしの味が世界に認められました
2010年・2011年・2012年
3年連続
モンドセレクション
最高金賞受賞
※伊勢醤油 吟香仕込み 720mlで受賞

<p>伊勢醤油 吟香仕込み</p> <p>伊勢醤油 ぼんずしょうゆ</p> <p>伊勢醤油 吟香だし醤油</p> <p>(500ml×6本) 通常 ¥5,040(税込) のところ 特別価格 ¥4,500(税込・送料無料)</p>	<p>伊勢醤油 吟香仕込み</p> <p>伊勢醤油 ぼんずしょうゆ</p> <p>伊勢醤油 吟香だし醤油</p> <p>(500ml×6本) 通常 ¥5,040(税込) のところ 特別価格 ¥4,500(税込・送料無料)</p>	<p>伊勢醤油 吟香仕込み</p> <p>伊勢醤油 ぼんずしょうゆ</p> <p>伊勢醤油 吟香だし醤油</p> <p>(720ml×6本) 通常 ¥6,300(税込) のところ 特別価格 ¥5,800(税込・送料無料)</p>
--	--	--

この三品だけではなく、伊勢醤油本舗がすべての商品でこだわっているのが「バランス」の良さ。醤油としての存在感を感じさせながらも、素材の美味しさを引き立てる、主役でもなければ単なる脇役でもない、絶妙な存在感のバランス。香りとうま味の両立は難しいと言われる醤油造りにおいて、香りの良さと濃厚な旨味の両方を感じて頂ける絶妙なバランス。「だし」では一つ一つの原料の特徴を出しながら、全体としてはまとまった味わいを作りだし、素材の良さを引き出しながらも、それぞれ調味料の美味しさも味わえる。そういった調味料の理想ともいえる絶妙なバランスの味わいを目指しています。

江戸の昔、全国からの参詣者をもてなしたのが「御師」と呼ばれた人々。御師とは、今でいうツアーコンダクターのような役割をこなしていて、全国から伊勢への道中、伊勢で過ごす日々を一切を手配した神職です。

御師は参詣者が地元で慣れ親しんだ濃口醤油の風味を大切にしながらも、伊勢ならではのたまり醤油の味わいも感じることが出来る絶妙のバランスの味で、伊勢への旅人をもてなしたので

伊勢醤油本舗はこの御師のもてなしの心を大切に、バランスの良さを追求した味づくりで、全国の食卓に美味しさをお届けしています。

《30パック入限定のおすすめコース》

便利な 定期お届けコース
お客様のペースに合わせて、1ヶ月ごと・2ヶ月ごと・3ヶ月ごとのお届けをお選びいただけます。毎日使う「だし」なので、便利な定期お届けコースがおすすすめです。

お友達と ご近所と まとめ割引コース
たくさん使う方や、ご家族・ご友人との共同購入におすすすめのおまとめ割引。たくさん買うほどお得です。

3袋	5,385円(5%OFF)
5袋	8,505円(10%OFF)
10袋	16,060円(15%OFF)

※1配達ごとの商品代金が4,000円未満の場合、送料525円(税込)。沖縄・一部離島を除く。

美しい国伊勢の和風だし
化学調味料無添加

醤油屋がこだわって作った和風だし。鰹と昆布といりこ、ほんのり香る醤油のバランスの良さで発売直後から大好評です。

8g×5パック入	380円(税込・送料無料)
8g×10パック入	650円(税込)
8g×30パック入	1,890円(税込)

【伊勢の豆知識】

12月の別名は「ご存知の通り」師走。先生が走るとか、お坊さんが走るからと説明されることもありですが、伊勢では師走の語源は「御師」が走り回るからと言われています。新しい年に向けて神棚に新しい御札を供えるために、伊勢への参拝者が増えて御師が忙しくなるからとか、各地に御札を届けるために御師が全国を走り回るから、というのが師走の語源と言われています。

伊勢醤油の神宮奉納

伊勢醤油本舗では毎年年末に、一年間の豊かな実りへの感謝を込めて、搾りたての「伊勢醤油」を神宮(外宮・内宮)に奉納しています。今年も12月28日(金)10時頃におかけ横丁内・伊勢醤油本舗本店を出発し、内宮の神楽殿で奉納式をとり行う予定です。

当日の14時には神宮への奉納を記念した伊勢醤油を200名のお客様にふるまいます。

毎年大行列であつという間に限定数に達してしまう人気の行事です。ぜひ自然への感謝とおかけ横丁の賑わいを感じていらつしゃって下さい。



【お問い合わせは】
伊勢醤油本舗
三重県伊勢市宇治中之切町52

お電話 **0120-093-716** 通話料無料 (9:00~17:00 土・日・祝を除く)
インターネット <http://www.isesyoyu.co.jp/> 伊勢醤油 検索

新しい醤油造りへの挑戦



和食だけでなく、洋食にもお使いいただける「鯛醬」。いつものレシピの隠し味にお使いいただくことで、深い味わいをお楽しみいただけます。



120ml 525円(税込)

伊勢に伝わるおもてなしの味わいを追求してきた伊勢醤油本舗では、醤油造りの技術を活用し、三重県産の鯛を使って仕込んだ「伊勢の魚醬 鯛醬(たいびしお)」を作っています。

創業以来ずっと大豆と小麦を使った醤油造りを探求し、「伊勢醤油 吟香仕込み」を作り続けてきましたが、実は醸造家として新たな素材で醤油を作りたいという夢を持ち続けていたのです。

そんな中で目にとまったのが「鯛」。伊勢神宮の神饌としても使われ、江戸時代の御師たちが伊勢への旅人たちのおもてなしに必ず振舞ってきた、伊勢では馴染みの魚です。

魚を塩と共に漬け込み、発酵させたものからとれる液体成分が魚醬です。醤油とはひと味違った濃厚な旨味があり、料理に塩味と旨味を加えてくれますが、熟成すると特有の臭気を持つのが特徴です。「伊勢の魚醬 鯛醬」は醤油麹を活用して魚醬を作っています。魚の消化酵素に頼らないので、生臭さの無い、鯛の上品な香りと旨味が引き出されるのです。醤油麹を作るのは非常にデリケートで、熟練の技術が必要。この高度な技が生かされた「伊勢の魚醬 鯛醬」は伊勢醤油本舗だからこそできた魚醬だといえるでしょう。

伊勢醤油でつくる『おせち料理』

お正月の食卓を彩るおせち料理。おせち料理は家族や親戚、友人などを「おもてなし」するための大切な料理です。ハレの日のおもてなしの料理にぜひ使っていたきたい「伊勢醤油」。お料理に深いコクを出し、お正月のおめでたい料理に最適な「伊勢の魚醬 鯛醬」。和食の基本として全体の味を決める「伊勢の和風だし」。家族の健康や家内安全、子孫繁栄など、それぞれのメニューに食べる人へのさまざまな心が込められたおせち料理には、伊勢の御師のおもてなしの心がこもった伊勢醤油本舗の調味料が最適です。今年のおせちは料理に込められた意味を想いながら、ご家庭で作ってみてはいかがでしょうか？



雑煮(3〜4人前)

昔から雑煮は宴会の一番初めに出来る縁起の良い料理であったことにちなんで、一年の一番最初には雑煮を食べるのです。

【材料】
美味し国・伊勢の和風だし：2パック
伊勢醤油：小さじ1
鯛醬：小さじ1
水：4カップ
お好みの具材お餅、人参、大根、小松菜、鶏肉等



- ① 水4カップを沸騰させ、和風だし2パックを入れて2〜3分煮出します。
- ② 和風だしを取り出したら、伊勢醤油と鯛醬、酒、塩で味を整え、お好みの具材を入れて火が通ったら出来上がりです。
- ③ 縁起を重ねる意味でおかわりをしてたくさんお召し上がり下さい。

筑前煮

筑前煮はいろいろな具材を使うことから、家族円満の願いを込めていると言われています。

【材料】
鶏もも肉：1枚
ごぼう・人参：各1本、蓮根：1節
里芋・しいたけ：各3個
こんにゃく：1/2枚、絹さや：8枚
ごま油：大さじ1
伊勢の和風だし：1パック、酒：みりん、砂糖：各大さじ2
伊勢醤油：大さじ1、鯛醬：大さじ2、みりん：大さじ1

【作り方】
① 鍋に水400ccを沸かし、伊勢の和風だし1パックを入れて2〜3分煮出し、だしパックを取り出しておく。
② 鶏肉は一口大に切る。人参、ごぼうは乱切りにし、ごぼうは酢水にさらしておく。蓮根は輪切りにして花形に切り込みを入れ酢水にさらす。しいたけは戻して半分に切る。こんにゃくは5mm厚さに切り、真ん中に切込みを入れてクルッとねじり下茹でしておく。絹さやはさつと下茹でして斜め半分に切る。
③ 鍋にごま油を熱し、鶏肉、ごぼう、人参、蓮根、里芋の順に炒める。
④ ①のだし汁と酒、みりん、砂糖(各大さじ2)を入れ、しいたけ、こんにゃくを入れて5分ほど煮る。
⑤ 伊勢醤油・鯛醬を入れて落し蓋をし、煮汁が少量になるまで煮あげる。最後にみりんをまわし入れて照りを出して出来上がりです。



「良質な真鯛の産地・三重」

三重県の真鯛の産地のなかでも特に良好な漁場として知られるのが、熊野古道の眼下に広がる尾鷲の海。尾鷲の海はリアス式海岸のため山と海が非常に近く、山から流れ出る豊富なミネラルが豊かな水質を生み出しています。また、沖合いには暖かい黒潮が流れ、一年を通して真鯛の生育に適した水温が保たれているのです。こういった自然の恵みを受けて育ったおいしい鯛から「鯛醬」は作られています。

「様々な広がる鯛醬の使い方」

「鯛醬」は魚醬特有の魚臭さを取り除き、新鮮な鯛の良さを最大限に味わっていただくため、鯛のもつ上品な香りとコクのある旨味を絶妙なバランスで仕上げています。魚の煮付け、野菜や里芋の煮物、鍋物やおでんなどに少量お使いいただくだけで、これまでとは違う、コク深く上品な味わいをお楽しみいただけます。

また、チャーハンや野菜炒めなどの炒め料理にお使いいただくことで、上品な香りが食欲を誘います。その他、カレーやシチューなど洋食の隠し味としても好評です。



尾鷲港で水揚げされる鯛。三重県産の鯛は、味もよく、しっかりと身がついているとプロの間でも高い評価を得ています。

伊達巻

伊達巻は巻物(書物)に似た見た目から、知識が身につくことを願っていると言われています。

【材料】
卵：6個、はんぺん：1枚
砂糖：大さじ3、和風だし：1パック
【作り方】
① 水200ccを鍋で沸かし、和風だし1パックを入れて2〜3分煮出します。
② ミキサーに卵と①で作っただし汁100cc、はんぺん、砂糖を入れ、なめらかになるまで混ぜあわせします。
③ よく熱したフライパンに②の生地をいれ、フタをして弱火で中まで火を通します。
④ 火が通ったら、熱いうちに焼き目を下にして巻きすに取り出して巻きます。
⑤ 汁気を取るために冷めるまで巻きすを立てておきます。



数の子

数の子はたくさんのお卵にちなんで、子宝や子孫繁栄を願った料理です。

【材料】
塩数の子：5本、和風だし：1パック
みりん：大さじ2、酒：大さじ2
薄口醤油：大さじ2、かつお節：適宜
【作り方】
① 水リットルに塩小さじ1を溶かし、塩数の子を6〜8時間漬けます。
② 数の子の薄い膜を取り除き、もう一度①の要領で塩漬します。
③ 鍋に水300ccと和風だし1パックを入れ、2〜3分煮出してだしパックを取り出し、みりん、酒、薄口醤油を入れて一煮立ちさせ、タッパーなどに入れて冷ましておきます。
④ 冷めた③に塩抜きした数の子を入れ、冷蔵庫で1日以上漬けて込んだら出来上がりです。
※数の子の色が濃くなりますが、薄口醤油の代わりに伊勢醤油をお使いいただくこともできます。



たけのこの土佐煮

成長の早いたけのこの様に、家運の繁栄を願った料理です。

【材料】
美味し国・伊勢の和風だし：1パック
伊勢醤油：大さじ1.5
みりん：酒：各大さじ1、砂糖：大さじ1
たけのこ(水巻)：500g、かつお節：適宜
【作り方】
① 鍋に節の水を入れ、たけのこがひたひたになる量の水を入れます。
② 和風だし・伊勢醤油・みりん・酒・砂糖を入れ、中火で煮ます。(沸騰して2〜3分、和風だしを取り出して下さい。)
③ 水気がなくなってきたら空炒りしたかつお節を入れて軽く混ぜあわせします。
④ 盛りつけて木の芽を添えると、彩りよく仕上がります。



おんし 御師のおもてなしセット

おせち料理などのお正月料理はもちろんのこと、普段のお料理をおもてなしの味わいに変えるギフトセットです。



伊勢醤油ギフト 潮騒-030
伊勢醤油吟香仕込み 360ml 2本
伊勢の魚醬 鯛醬(たいびしお) 120ml 1本
伊勢の和風だし 10パック入 2袋
3,150円(税込)



伊勢醤油ギフト 磯の香-030
伊勢醤油吟香仕込み 360ml 2本
伊勢の魚醬 鯛醬(たいびしお) 120ml 1本
伊勢の和風だし 10パック入 1袋
伊勢志摩産 芽ひじき 30g 1袋
3,150円(税込)



伊勢の焼きうどん (2食入り) 550円(税込)



伊勢の焼きうどんのたれ (3袋入り) 150円(税込)



伊勢醤油本舗 山下あづさ

伊勢のおもてなしの心を少しでもお客様に感じていただけるよう、また、当店に立ち寄ってよかったと思っただけのよう、笑顔いっぱい、元気よく、お客様と接しさせていただきたいと思っております。
当店での私のおすすめは「焼き伊勢うどん」です。当店の人気のテイクアウトメニューで、焼き始めた時の香ばしいお醤油の香りはなんともいえません。店内で調理している、作り方などお客様に見ていただけるのも魅力のひとつだと思っております。
また、お土産用には「伊勢の焼きうどん(2食入り)」「伊勢の焼きうどんのたれ」もご用意しております。ぜひ一度お召し上がりくださいませ。