



伊勢醤油だより

第七号

平成二十五年
十二月吉日

「伊勢醤油、年末と年始の お・す・そ・わ・け」

伊勢・内宮前おかげ横丁と東京・日本橋で、
伊勢醤油「縁起」のふるまいを

平成25年12月28日、古式に則り、伊勢神宮に奉納した伊勢醤油を
伊勢醤油「縁起」として、伊勢・おかげ横丁伊勢醤油本舗本店と東京日本橋
三重テラスにて、先着300名様にすそわけ(無料配布)をいたします。



平成25年12月28日(土)午後2時
伊勢・内宮前おかげ横丁
伊勢醤油本舗本店にて



伊勢醤油本舗本店前

◆場 所

三重県伊勢市宇治中之切町52 おかげ横丁内

◆実施概要

伊勢醤油の奉納式の後に執り行ないます。
紅白化粧箱の伊勢醤油・縁起を先着300名様に配布
午後2時前には、整理券を配布致しますので早目
にお越しください。

平成26年1月5日(日)午後2時
東京日本橋
三重テラスにて



三重テラス 店頭

◆場 所

東京都中央区日本橋室町2-4-1
浮世小路千疋屋ビル「YUITO ANNEX」

◆実施概要

紅白化粧箱の伊勢醤油・縁起を先着300名様に配布
午後2時前には、整理券を配布致しますので早目
にお越しください。

*三重テラスにて、販売されている伊勢醤油ブランド商品(2013年12月9日現在)

- 伊勢醤油吟香仕込み720ml
- 伊勢醤油御選宮360ml
- 伊勢醤油祝卓上瓶「紅」「白」
- 牡蛎醤油
- 鯛醤油
- 伊勢焼うどん

伊勢のおもてなしに、選りすぐりの逸品を。

「和」を極める。素材にこだわる。伊勢のおもてなしが伝わる。

伊勢醤油
吟香仕込み

伊勢のおもてなしの心が込められた醤油です。素材の良さを引き立てながらもしっかりと醤油の味わいも楽しめる、伊勢だからこその生まれた醤油です。

100ml
420円(税込)360ml
577円(税込)720ml
1,050円(税込)伊勢醤油で炊いた
かつお
鰯とはなびらたけの
しぐれ煮(柚子風味)

三重県鈴鹿市で生産された肉厚でシャキシャキ・コリコリした食感が特徴の「はなびらたけ」を使用。柚子の香りが食欲を誘います。



65g 600円(税込)

伊勢醤油で炊いた
ぶり
鰯のそぼろ煮
(山椒風味)

三重県尾鷲市で加工された鰯を使用。中骨の周りの特に旨みが乗った部分のみを使用し、伊勢醤油でじっくりと炊き上げました。



65g 600円(税込)

伊勢醤油
吟香仕込み
スクイズボトル

華やかで芳ばしい香りと味わいの深い濃厚な旨みがフレッシュキープ機能を兼ね備えた新鮮ボトルにより、最後まで新鮮なまま、おいしくお召し上がりいただけます。

200ml
550円(税込)伊勢醤油で仕込んだ
調味料シリーズ

伊勢醤油の華やかな香りと深い旨味を生かし、それぞれのお料理を美味しくお召し上がりいただけるように仕込んだ料理用調味料です。伊勢醤油本舗の味へのこだわりが詰まった調味料をお試し下さい。

200ml
450円(税込)200ml
500円(税込)200ml
450円(税込)200ml
450円(税込)伊勢醤油
和風つゆ

四季折々のあらゆる和風料理に。うすめるだけでご家庭の料理を上品な料亭の味に上げます。

360ml
630円(税込)500ml
840円(税込)伊勢醤油
ぽんず
しょうゆ

伊勢醤油と徳島産の柑橘果汁、焼津の鰹節など、全国から選りすぐった素材で作りました。まろやかな酸味とだしの深みで料理人にも評価の高い一品です。

360ml
630円(税込)500ml
840円(税込)

伊勢うどんのたれ

度重なる試作の末にやっととり着いた納得の味わいの「伊勢うどんのたれ」。伊勢醤油のすっきりとした旨みと、たまり醤油のどしりとした旨み、しっかりと効いたかつお節の風味が作り出す味わいは、通も唸らせる納得の伊勢うどんのたれです。
※この商品は本店ではお取り扱いがございませんのでご注意ください。200ml
450円(税込)伊勢醤油
牡蛎醤油

志摩・釣矢の佐藤養殖場で育てられた「的矢かき」の風味を凝縮した牡蛎醤油。

120ml
630円(税込)伊勢の魚醤
鯛醤(たいびしお)

三重県産の新鮮な鯛だけを使って仕込んだ鯛の魚醤。うすめるだけで、鯛の上品な香りと旨味のおいし物が楽しめます。

120ml
525円(税込)

〈麺とたれ付〉

伊勢焼きうどん

伊勢醤油を焼いた香りがたまらない、おかげ横丁の新名物メニュー。

2人前 600円(税込)

※たれのみの袋入りもございます

サクサクお米煎餅

伊勢焼きうどんのたれで味付けしたサクサクのお米煎餅は一度食べたらやめられないクセになる美味しさ。サクサクの生地も三重コシヒカリ100%にこだわっています。

8枚入り 450円(税込)



伊勢醤油 たがね

もち米とうるち米でついた生地は、米のつぶつぶが残る独特の食感。伊勢醤油の香ばしい香りとシンブルな味わいは、時代をこえて今も伊勢路の味を伝えています。

10袋(20枚入) 525円(税込)



ご自宅使いにお得な6本入りがおすすすめです。

伊勢醤油 吟香仕込み
(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)伊勢醤油 和風つゆ
(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)伊勢醤油 ぽんずしょうゆ
(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)8g×5パック入 380円(税込)
8g×10パック入 650円(税込)
8g×30パック入 1,890円(税込)

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。

うま
美し国伊勢の
和風だし
化学調味料無添加

【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

商品情報は平成25年12月1日現在のものです。今後、消費税の変動により、価格が変更になる場合がございます。

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.isesoyou.co.jp/>

伊勢醤油

検索