



(写真左から) 夕暮れ時の伊勢醤油本舗本店、伊勢醤油卓上瓶「縁起」、伊勢醤油「おもてなし箱」、伊勢醤油あげまん、伊勢醤油ソフト、伊勢焼きうどん



かねてから念願だったおかげ横丁に店を構えたのが、平成23年9月29日(来る福の日)。最初は、伊勢醤油の販売とテイクアウト(伊勢焼きうどん、伊勢醤油ソフト、伊勢醤油あげまん)でスタート。やがて横丁の北口付近には、昔懐かしい醤油の香りが漂いはじめ、休日には狭い店の前に行列ができるほどになりました。どこかほっとする味、人のぬくもりを感じさせる味。私たちが目指したのはそんな味づくりと、またお客様にお越しいただけるような雰囲気づくりでした。あつという間の三年でしたが、これからもお客様には伊勢醤油の良さ、そして「お醤油のある暮らし」をお伝えできればと思っています。皆様のお越しをお待ちしております。

おかげ横丁 伊勢醤油本舗本店は
おかげさまで、三年たちました。



お醤油のある暮らし。

醤油を使った調味料や加工食品ばかりを使うのではなくて、醤油をつかった料理をもっと楽しみ「お醤油のある暮らし」を見直しませんか。伊勢醤油本舗では、お客様に伊勢醤油でどのような料理を作りましたか、というアンケートハガキをお店でお渡ししています。お店がオープンしてまる三年がたとうとしています。この間にいただいた皆様からの「伊勢醤油を使ったお料理」をご紹介します。

伊勢醤油

こんなにたくさんの方の使い方をお寄せいただきました
ありがとうございます

つけ・かけ

- 冷奴 ● さしみこんにゃく
- 寿司 ● さしみ ● 湯葉
- 納豆 ● おひたし
- 卵かけごはん
- 「クリームチーズに鰹節と伊勢醤油をかけていただきます」
- アボガドに伊勢醤油で作ったわさび醤油
- カレーライスにかける

- あぶった油揚げにかける
- 半熟の目玉焼きにかける
- 「揚げたての天ぷらにつけて食べる」
- 鮭のさしみ ● 餃子のたれに

焼く

- 焼きおにぎり ● 焼き餅
- さざえや大あさりにかけて焼く
- 焼き魚 ● 豚肉のしょうが焼き
- 「餅を焼いて伊勢醤油をつけ、また少し焼く」
- 磯辺焼き ● 焼き茄子
- ステーキ ● 厚揚げを焼く
- 「いんげん豆を豚バラ肉でまき、油でころがしながら少量ずつ伊勢醤油を加える」

煮る

- 「肉じゃがには少量ですみました」
- 「大根・昆布・おでん・煮物・鍋物のだし汁に伊勢醤油を加えると色が濃くおいしくなります」
- 昆布と干し椎茸の佃煮 ● 煮豆
- ぶりの煮付け ● 筑前煮
- ひじきの煮物 ● きんぴらごぼう
- 牛すじ煮込み ● 根菜の煮物
- いかとじゃがいもの煮物
- ぶり大根 ● 豚角煮 ● 茄子の煮物
- 芋、れんこん等の煮物(根菜類)

和える

- ほうれんそうのごま醤油あえ

炒める

- チャーハンの味付け ● 野菜炒め
- 茄子とピーマンの炒め物

その他

- 離乳食の味つけ
- 「にんにく醤油にして餃子のたれに使います」
- 海鮮あんかけ焼きそば
- ねぎトロ井のたれ
- わさびドレッシングとして
- 新玉葱ドレッシングとして
- 和風パスタの味つけ
- とうろごはんの最後の仕上げ
- 茎わかめときのこの佃煮
- 「伊勢醤油で醤油糍を作りました」
- あげだし豆腐 ● いなり寿司
- とうろ汁
- 「大分産のかぼすとあわせ、鍋のつけ汁として」
- しその実漬として ● 鮭のやまかけ
- 親子丼 ● しょうがの醤油漬
- 「トマトにとろろこんぶをたっぷりかけて、オリーブオイルと伊勢醤油をかける」
- きこのパスタ ● 茶碗蒸し
- 「鉄板焼きに、大根おろしにばん酢と伊勢醤油を入れてつけて頂くと美味です」
- 焼いた秋刀魚に添えられた伊勢醤油のおろし大根
- 「むね肉ミンチを使ったオムレツ(むね肉を玉ねぎといっしょに炒めて、赤味噌少々、伊勢醤油をベースにタネを作っておきます。)このタネをベースに使用します。」
- けんちん汁

お醤油のある暮らしは、料理を一からするという事。
お醤油のある暮らしは、いつもの暮らしに豊かな時間が加わるという事。
ようこそ、伊勢醤油本舗へ。



皆様からお寄せいただいたハガキ





㉖丸大豆

三重県鈴鹿山系のふもとに広がる大豆畑

醤油の原料は、大豆と小麦。大豆が醤油のコクと旨み、小麦が醤油の香りのもととなります。伊勢醤油は、史実に則り三重県産大豆と三重県産小麦を使って仕込んでいます。特に、大豆をたくさん使って仕込んでいるので、その独特のコクと旨みがお料理に奥行きを与えています。

醸造は、その土地の原材料を使ってその土地の蔵で仕込むからこそ、その土地ならではの食品が生まれてきます。お酒や、醤油、味噌などがそうです。地酒や地ビールと同じように「地醤油」があってもいいのではないのでしょうか。

「伊勢醤油」は三重の地醤油です。三重の素材と空気と土地だからこそできる醤油で、江戸時代のおかけ参りの頃から使われていた醤油を今の技術で再現した醤油です。

三重の地醤油、「伊勢醤油」。



伊勢醤油だより

第九号

平成二十六年十月吉日

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した醤油の味わいも楽しめる、伊勢だからこそ生まれた醤油です。



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。



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。



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を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。



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。



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。



伊勢醤油 ぼんず 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。



伊勢うどんのたれ

度重なる試作の末にやっとたど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、たっぷ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。



伊勢醤油 牡蛎醤油

志摩・犬伏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。

伊勢の魚醤 鯛醤(たいびしお)

三重県産の新鮮な鯛だけを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吸い物が楽しめます。



お醤油屋さんの 縁起飴(しょうゆ味)

「甘露飴」のような優しい甘さが特徴の飴です。口に含んでいると、昔懐かしい味わいが広がります。

130g 280円(税込)

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 463円(税込)



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 620円(税込)
(麺とたれ付)

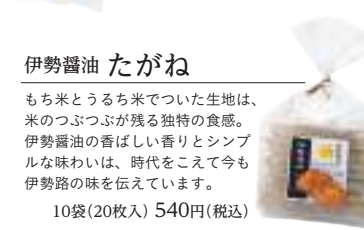
※たれのための袋入りもございます



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やシンプルなお味は、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) 540円(税込)



あおさ醤油 スクイズボトル

厳選された三重県産あおさを伊勢醤油に、じっくりと48時間以上かけて漬け込みました。ふたを開けた瞬間に磯の香りが漂い食欲をそそります。

200ml 650円(税込)

あおさシリーズ

鯛醤を使った あおさ茶漬け

あおさ生産量日本一の三重県産あおさを贅沢に使いました。あおさの磯の香りと鯛醤の深い味わいを是非ご賞味下さい。

3食入 500円(税込)

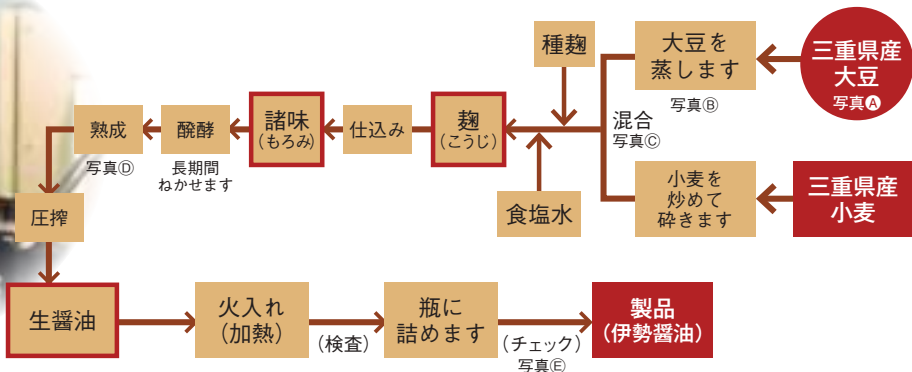
和風だし

化学調味料無添加

醤油屋がこだわって作った和風だし。鰯と昆布といりこ、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 390円(税込)
8g×10パック入 670円(税込)
8g×30パック入 1,940円(税込)

【伊勢醤油ができるまで】



㉔1本ずつ手に取り、目視でチェック

伊勢醤油本舗

三重県伊勢市宇治中之切町52

【お問い合わせは】

商品情報は平成26年10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.isesyoyu.co.jp/> 伊勢醤油 検索