



伊勢醤油だより

第貳号

平成二十四年九月吉日

【来る福の日は 一年の感謝の日】

いにしえより伊勢の参拝客をもてなした「御師」の心意気を食を通して今に伝えるべく平成二十三年九月二十九日、伊勢醤油本舗は伊勢内宮前・おかげ横丁に店を構えました。

昔ながらの醤油蔵を感じさせる風格ある外観と、平成の名工が丹誠込めて仕上げた黒塗りのおくどさんを中心に、「しょうゆやの台所」を表現した店造り。日本の食の基本である醤油本来の魅力力を再発見して頂きながら、懐かしさを感じどこかホッとして頂けるお店です。

地元伊勢に伝わる「たまり」の風味と、全国からの参拝者が食べ慣れた「濃口醤油」の馴染みの味。その両方の味を併せ持った伊勢醤油の味わいは、まさに伊勢のおもてなしの味わいそのものです。

伊勢に来たら一度は食べてみたいもののひとつに伊勢うどんがあります。普通のうどんの倍はあろうかという太くて真っ白

な麺に、真っ黒なタレがかかったうどんです。伊勢醤油本舗ではこの伊勢うどんを鉄板で焼いた「焼き伊勢うどん」が看板メニューとして人気があります。熱い鉄板の上からたちこめる醤油の香ばしい香りがお店に拡がり、食欲をそそられた人々の行列ができます。さまざまメディアにも取り上げていただき、遠方からも焼き伊勢うどんを求めて来店していただくお客様もいらつしやるほどです。

毎年年末には、地元三重の豊かな恵みに感謝して神宮に伊勢醤油を奉納します。これまでは内宮前にかげられた宇治橋から出発するのですが、昨年はおかげ横丁の本店前から出発。一年までの倍以上の道のりを樽を担いで奉納しました。

伊勢が一年でもっとも賑わう正月。伊勢醤油本舗がおかげ横丁で迎える初めてのお正月でした。予想以上に多くのお客様にご来店いただき、テイクアウトの焼き伊勢うどんの行列はお店の前の道路をふさいでしまうほどの賑わいでした。

伊勢醤油本舗ではこれからもおもてなしの心を持ってお客様をお迎えしたいと思います。伊勢にご来訪の折には、伊勢神宮内宮前・おかげ横丁「伊勢醤油本舗本店」にお越しください。



伊勢醤油本舗 羽根恭子



伊勢醤油本舗で見つけた招き猫

当店では地元三重の孤野町で焼き上げた招き猫の醤油差しを販売しています。一つ一つ微妙に異なる表情をしています。お好みものを見つけてください。

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とりとした醤油の味わいを楽しめる、伊勢だからこそ生まれた醤油です。

100ml 420円(税込) 360ml 577円(税込) 720ml 1,050円(税込)

伊勢醤油 吟香だし醤油

伊勢のおもてなしの味を詰め込んだつゆの素。煮物や鍋物など、四季折々の和風料理にお使いいただけます。

120ml 525円(税込) 360ml 630円(税込) 500ml 840円(税込)

伊勢の味ごはん かつお

噛み締めるほど染み出す旨み。伊勢地方の伝統的な味付けで仕上げた味ごはんです。

3合用 525円(税込)

伊勢の焼きうどん

伊勢醤油を焼いた香りがたまらない、おかげ横丁の銘物メニュー。

2人前 550円(税込)

【お客様の声】

伊勢醤油本舗にお越しくださったお客様から頂いた絵手紙です。旅の思い出に当店を加えていただけて嬉しい限りです。頂いた絵手紙は店頭飾らせていただき、毎日の励みにさせていただきます。

【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

単品

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。

360ml 630円(税込) 500ml 840円(税込)

伊勢醤油 たがね

伊勢の国の玄関口・桑名の名物「たがね」。米の粒々の残る独特の食感と、かかわけし醤油の香りが詰まった味ごはんとお煎餅です。

10袋(20枚入) 525円(税込)

焼きそば用醤油

香ばしい醤油の香りがたまらない美味しさ。伊勢醤油で仕込んだ焼きそばの定番です。

200ml 450円(税込)

【おすすめレシピ】

これからの時期、ご家族の団らんに登場する機会も多いおでん。「美し国・伊勢の和風だし」や「伊勢の魚醤 鯛醤」をお買い求めのお客様からも、「家族からも美味しい!と好評です。」や「普通のおでんが高級な味になりました。」など、うれしいお声をたくさんいただいています。

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

ご自宅使いにお得な 6本入りがおすすりめです。

伊勢醤油 吟香仕込み (720ml×6本)

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

通常 ¥6,300(税込) のところ

特別価格 ¥5,800 (税込・送料別)

伊勢醤油 吟香だし醤油 (500ml×6本)

通常 ¥5,040(税込) のところ

特別価格 ¥4,500 (税込・送料別)

伊勢醤油 ぼんずしょうゆ (500ml×6本)

通常 ¥5,040(税込) のところ

特別価格 ¥4,500 (税込・送料別)

卵かけごはん用醤油

かつだしと昆布だしの深い味わい。甘すぎず、すっきりとした後味です。

200ml 450円(税込)

すき焼きのたれ

素材の良さを引き立てる仕上がり。伊勢地方の老舗肉料理店の味わいです。

200ml 450円(税込)

和風ステーキ醤油

伊勢醤油の華やかさを感じ、ワインの重厚な風味で肉の味を引き出します。

200ml 500円(税込)

【材料】

伊勢の和風だし：2ハック、鯛醤：大さじ4
みりん：50cc、酒：30cc
砂糖：大さじ2、具材：お好みで

【作り方】

水6カップ(200ml)を沸騰させ、伊勢の和風だし2ハックを入れて2分ほど煮出してだしハックを取り出します。
鯛醤・みりん・酒・砂糖を入れて味を整えます。下茹でした大根やしらすき、はんぺんやゆで卵など、お好みの具を入れて30分ほど煮込んだら出来上がりです。

一生に一度の夢の体験 御師のおもてなし料理



山田に現存する唯一の御師の館「丸岡宗大夫邸」の長屋門

御師は全国各地の檀家を伊勢神宮へ案内し、伊勢での一切を取り仕切った、現代でいうところのツアーコンダクターのような役割を果たしました。参詣者が伊勢で過ごす数日の間、御師のお陰で一生に一度とも言われる体験を味わうことができたのです。江戸時代、最盛期には八百件を越す御師が存在し隆盛を極めました。しかし明治四年に新政府により御師の活動が禁止され、生活のために財産を切り売りするなどしたため、いまでは山田[※]でたった一軒の御師の館(丸岡宗大夫邸)が現存するのみとなりました。

この丸岡宗大夫邸から、当時の御師の活動を知る貴重な資料が見つかっています。その中には、伊勢参りに訪れた一行をもてなした、当時としては考えられないほど豪華な料理の記録も残っていました。

全国からの参詣者を、新茶屋(現在の明和町)までお重の弁当を持って出迎え、御師のもてなしが始まります。その後、夫婦岩で有名な二見浦で禊(みそぎ)を行い、そこでもまたお弁当が出されました。お弁当といっても、アワビや鯛など、伊勢志摩の高級な素材がふんだんに使われた贅沢なものです。

その味付けは、参詣者が地元で食べ慣れた濃口醤油の味わいの中にも伊勢地方ならではのたまりの風味を楽しめるものであったと考えられています。これを現代に蘇らせたのが「伊勢醤油」です。

※伊勢には「宇治山田」という駅名がありますが、元々は外宮周辺を「山田」、内宮周辺を「宇治」と呼んでいました。

その後、穢(けがれ)を落とした一行は御師の館に到着、到着したところでもアワビやお菓子でもてなしを受け、その後、メインの夕食となります。

夕食では、大名の食事でも二の膳までという時代に、三の膳まで出されるといふ豪華さ。夕食の後は芝居見物や遊郭などへ繰り出し、普段の生活では味わえない夢のような体験をしたのです。夢ごちの体験をして御師の館へ戻ると夜食でお出迎え。

アワビや鯛など、伊勢志摩の山海の幸でこそそうづくしのおもてなし。伊勢に滞在した3、4日間、毎日こういった夢の様なもてなしで、まさに賓客といった扱いを受けたのです。

当時は一日二食が当たり前で、白米など年に数回しか食べることはできないような時代。これだけの食事を食べることができるといふ、まさに「一生に一度」の体験だったのでしよう。夢の様な体験で味わった忘れられない味。それが「伊勢醤油」のルーツなのです。



享保四年(1719年)に振舞われた料理を再現



丸岡宗大夫邸から発見された当時の献立表



当時の面影を残す丸岡宗大夫邸の内部

郷土史家や建築家などで構成するボランティア団体「旧丸岡宗大夫邸保存再生会議」の方々に、御師のふるまいについて資料・写真等をご提供いただきました。



うま 美し国伊勢の 和風だし

化学調味料無添加

極上のだしを求めて

日本の食の基本である醤油の理想を追い求めている伊勢醤油本舗。醤油としての存在感はありながら、素材の味を引き立て、決してその邪魔をしない。醤油と同じように、和食の料理人がこだわるもう一つの調味料「だし」にもその理想は当てはまります。様々な種類のだしが絶妙のバランスで組み合わせられ、それぞれがしっかりと役割を果たしながら、主張し過ぎない。そんな「だし」をご家庭でも簡単に味わっていたことができないか。

そんな想いから伊勢醤油本舗の「美し国・伊勢の和風だし」は生まれました。

かつお節の産地として真っ先に名前が上がるのが静岡県と徳島県と鹿児島県の枕崎ですが、地元・三重県に、全国の料亭やこだわりのそば屋から注目を集めるかつお節を発見。雑味のない



50年以上の経験をもつ職人肌の先代社長が一本一本出来栄を確認します

すっきりとした味わいでありながらしっかりとしたコクがあり、一口でその味に魅せられました。直接お会いしてお話を伺ったところ、かつお節にする鰹は近海で採れた生の鰹で、あまり脂のついでないものを厳選して使用しているそうです。普通なら脂のついでないものを使うに酸化しやすく、脂のついた鰹ではいい香りのかつお節にならないそうです。また、かつお節はできるだけ乾燥させたほうが旨味が凝縮されるのですが、それだけ重量が減ってしまい売上も減ってしまいます。そういったこともあり、量産されるかつお節はできるだけ燻す回数を減らすようになってきているとのこと。しかし、こちらでは売上よりも、より美味しいものを作りたいという気概で、できるだけ燻す回数を増やし、しっかりと乾燥させています。

このこだわりの上質なだしを使い、ご家庭でも簡単に本格的な味を楽しめるだしパックを作りました。だしパックはしっかりと味をえながら素材の味を引き立ててくれる、伊勢醤油本舗のおもてなしの心が込められた「美し国・伊勢の和風だし」。お味噌汁やお吸い物、煮物や鍋物やめんつゆなど、あらゆるお料理にお使いいただける一品です。

三重県産 かつお節

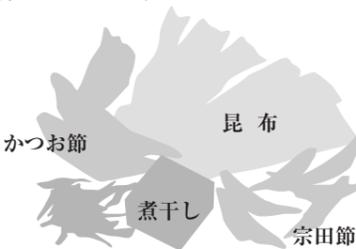
熊野灘の近海で採れた新鮮な生の鰹から作られたかつお節。ほとんどのかつお節が遠洋で漁獲された冷凍の鰹から作られるなか、生の鰹から作られるかつお節は本当に貴重な逸品です。新鮮な鰹だからその上品な香りと、濃厚でありながらすっきりとした旨味が楽しめるかつお節です。

三重県産 宗田節

宗田鰹(別名目近)から作られる節で、かつお節とは一味違った深く濃厚な旨味が特徴です。宗田節の中でも、年間でも限られた時期にしか生産することができない「笹目近」という節を使っています。程よく脂が落ちた宗田鰹から作られる笹目近は、しっかりとした旨味がありながら雑味のない味で、うどんやそばのだしに好んで使われます。

北海道産 昆布

上品な旨味でプロも愛用する羅臼昆布と、だしが出やすく家庭用として広く普及している三石昆布をバランスよく使い、上質な味わいと使いやすさを両立させています。



これらのだし原料に、家庭でも馴染みの深い煮干しを加え、いろいろな料理に合うように試行錯誤してたどり着いた割合でブレンドしています。

それそのだしの味を感じながらもしっかりとまとまった味。味噌汁やつゆ、煮物などどんな料理に使っても、素材の味を邪魔することのない絶妙のバランス。

ご家庭で大切な家族の喜ぶ顔を見たい、そんな主婦の願いを叶える「美し国・伊勢の和風だし」です。



【ご使用方法】

お鍋に水本品1袋あたり水400mlを入れて沸騰させ、本品を入れて2分ほど煮出したら取り出してください。
※お料理に合わせて各種調味料で味を調整してください。

新登場!!

《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めのおまとめ割引。たくさん買うほどお得です。

- 3袋以上のご注文で1袋あたり 1,795円(5%OFF)
- 5袋以上 〃 1,701円(10%OFF)
- 10袋以上 〃 1,606円(15%OFF)

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



- 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)