

伊勢の恵みから蘇る

風味ゆたかな、美し国、の醤油

おもてなしの心を今に蘇らせる

を促す役割を担った神職は御師(おんし)と呼ばれま 日本各地で神宮のお札を配りながら、神宮への参詣

ります。 得ていました。色が黒く濃厚な味のたまりで調味する けにして作った玉味噌からたまり(たまりしょうゆ)を 味噌玉を軒先につるし、天然の麹を育ててそれを塩漬 国の味も、 のが、伊勢の料理の特徴でもありました。 の珍味で参詣者をもてなしていました。御師は伊勢の 対しては、御師自らの邸に招き、うまし国伊勢の山海 伊勢の国の農家では、昔から、蒸した大豆で作った また各々が担当する地方から神宮に参詣する人に 担当する地方の味も知り得た人々でもあ

作った濃口醤油になじんだ東国の人々には、たまりの 体感していたのですが、小麦を炒って大豆と混ぜて こもったにおいが、 知っていました。 御師は、そのたまりが濃厚でとてもおいしいことは あまり歓迎されないこともよく

> 御師が知 おそらくたまりと濃口醤油を混ぜたり、料理 わりすぎず、遠来のお客様がお好みになる味 てなししたのかは、実は文献にも残されてい 参詣者

> を迎えたとき、

> どのような味付けの料 自らの「お国の味」は大切にしながらも、そ

れが『伊勢 作り上げた、上品な旨みと豊饒な香りを誇る醤油。そ ての存在感はありながら、どんな料理にも使 して作られたのが、吟香仕込み伊勢醤油です。 い醤油で表現したいと、伊勢の国の醤油醸造 醤油』なのです。 日本の中心である「伊勢」の地で追い求めて

理でおもて ません。 ができない れにこだわ の本質を、 え、どんな素材や調味料との相性も良い。そんな醤油 醤油とし 家が集結り 師のおもてなしの心です。 にもさりげなく寄り添う、それこそが料理における御 ています。 によって使い分けたりしていたのではないかと言われ いにしえのおもてなしの心を、伊勢でしか生むこと

美し国・伊勢の自然が育んだ味わいをお楽しみください 芳ばしい香りと、濃厚な旨みの醤油です。 三重県産の大豆と小麦を使用した、

勢醬油 T) 味 わ を語

料理のシェフなど、 良い伊勢醤油は、和食の料理人はもちろんフランス 味はすっきりとした味わいこそが伊勢醤油の特徴。 を集めています。 の味を引き出す万能な醤油。どんな素材とも相性の 醤油としてのしっかりとした旨みを持ちながら素材 豊穣な香りとしっかりしたコクがありながら、 幅広いジャンルの料理人の支持

濱口泰之さんは伊勢醬油の魅力をこう語ってくれま てきた割烹大喜の姉妹店、 地元伊勢で皇族の神宮参詣の折にお料理を奉仕し 「食欲を刺激する旨味がある。 懐石大喜庵の料理長 料理人の世界で言

りさらっとしていて、妙な後味が残らない。それで 出すには最高の醤油だと思いますね。 れば食べるほど食欲を刺激するような、 とっていい醤油の条件とは、カドがないこと。つま 真鯛といった、伊勢で獲れた素材の本来の味を引き いてコクがある……そういう醤油です。 うところの『カドのない醤油』ですね、これは。 それを伊勢醤油には感じます。 醤油として 伊勢海老や そう、食べ 私に

語って下さいました。 醤油の味わいに魅力と可能性を感じ、 ルリッツから招かれて同ホテルでフェアを開催した (ヴァンセット(名古屋)・オーナーシェフ)も、 こともあるフランス料理のシェフ青木俊憲さん 海外にも多くのファンを持ち、有名なパリのホテ 次のように 伊勢

卓上 I

I T 2

も使ってみたい醤油です。」 また、コクを出したいときや煮込みのエッセンスに 他の調味料と組み合わせると、 そのままでも加熱しても伊勢醤油らしさは変わらな ある調味料と混ぜるだけでソースが完成しますよ。 ルサミコ酢やオリーブオイル、ごま油など、家庭に のに、どんな料理にも使える万能な醤油。 もすっきりしているのに香りは複雑。 「豊穣な香りとすっきりした味わいが印象的。 料理人として想像力をかき立てられる醤油。バ とても相性がいいの 個性的で、 何より

卓上 上 工

Ι Τ 1

で、

い

7

岭香仕込 ⟨720mℓ⟩

容量でご用意しました。新鮮な うちに使い切れる人気のサイズ 伊勢醤油を家庭でも使いやすい

1,050円(税込) 720mℓ 720ml×6本入 5,800円(税込) 360mℓ 577円(税込)



さまざまな料理シーンで活躍する



3年連続 モンドセレクション 最高金賞受賞

深い味わいと香りが評価され、 世界の食の品評会「モンドセレ クション」にて3年連続最高金 賞を受賞しました。 ※伊勢醤油 吟香仕込み720mlで受賞



100ml 420円(税込)

伊勢神宮参拝、おかげ横丁のお土産として

も人気の商品です。醤油差しとしてそのま

まお使いいただけます。



100ml×2本入 840円(税込)



鰹と昆布といりこ、

発売直後から大好評です。

伊勢醤油をぜひお試しください。



あらゆる和風料理に お使いいただけます。

煮物やめんつゆなど、 お味噌汁やお吸い物、



格的なだしを取れる「だしパッを使用し、ご家庭でも簡単に本日本料理のプロが厳選しただし 油本舗。 通じ和食に精通してきた伊勢醤 日本の誇る万能調味料「醤油」を ク」として仕上げました。







【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えてください。

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



北海道産昆布 良く使用しています。 ある日高産の三石昆布をバランス 煮えやすく味の良いことで定評の 級品といわれる道南産の真昆布と、 肉厚があり幅も広くこんぶの最高

上品で濃い味のだしが人気です。 節に最

重県産宗田節

熊野灘で水揚げされた宗田鰹(目 に似たその形から笹目近と呼ばれ、 適な宗田鰹を使いました。笹の葉 られた時期だけに獲れる、 近)を使用。年間でも8~10月の限

重県産かつお節

近海で獲れた新鮮な生の鰹から作 般的な南方の冷凍鰹から作られた ものと比べ、しっかりした旨みと られた貴重なかつお節を使用。 **上品な香りが特徴です。**



伊勢醤油ソフトクリーム 1個300円

濃厚なバニラ風味と、さっぱりした醤油の 風味が絶妙なバランスで、子供から大人 まで大人気のソフトクリームです。



伊勢醤油あげまん 1個 120円

粒あんを伊勢醤油が練り込まれたお餅で 包み、揚げています。こんがり生地にあ んこの甘味と伊勢醤油の旨味がマッチし



焼き伊勢うどん



1 皿 350円

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。店内の鉄板で 焼き上げた熱々の焼きうどんをお召し上





伊勢醤油本舗も軒を連ねる、伊勢内宮前・おかげ横丁。 江戸〜明治期の町並みを移築・再現しています。



おはらい町通り ▼ 赤福本店

伊勢醬油本舗 〒516-8558 三重県伊勢市宇治中之切町52



いらっしゃいませ

伊勢醤油本舗 井上和代

醤油屋さんのまかないカレー

風味がカレーの美味しさを引き出します。ジューシーな牛肉に。ほんのり香る醤油の 醤油屋ならではの下ごしらえで、柔らかくて

180g 420円(税込)

伊勢醤油で仕込んだ焼きそばの新定番です。

200ml 450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。

200ml 500円(税込)

和風ステーキ醤油

伸ばして、当店にお越しください。スタッフ

皆様のご来店をお待ちしております

買い求め頂けない、まさに本店だけの限定商

通信販売でもお

まだ伊勢醤油本舗・おかげ横丁本店

あげまん」などのテイクアウトもお勧めです

私の一番のおすすめは伊勢醤油『縁起』

す。当店だけのオリジナル商品で、 」のおみやげには最適です。

おかげ

しい「伊勢醤油ソフトクリー

ム」や「伊勢醤油

醤油とスウィ

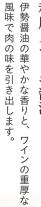
ツの意外な組み合わせが美味

すき焼きのたれ

素材の良さを引き立てる仕上がり。

る当店の看板メニュー、「焼き伊勢うどん」や、

醤油の香ばしさに誘われて連日行列のでき



200ml 450円(税込)







様の旅の思い出に残るお店になれるよう心が

当店では「おかげさま」の心を込めて、

て店頭に立たせてもらっています

ございます。

にご来店いただきまして、

本当にありがとう 大変多くのお客様

卵かけごはん用醤油

昨年9月末の開店以来、

昔ながらの深いコクと香りを

伊勢醬油~のお店です。

心ゆくまでご堪能ください

そこに軒を連ねる当店は

美し国が育んだ

伊勢神宮の内宮前で

かげさまの心を込める

にぎわうおかげ横丁。

200ml 450円(税込)





120ml 525円(税込)

伊勢醬油 いにしえから伊勢では、 おもてなしの心」が育 は、 この伊勢ならでは 参拝客を食を通じてもてなす

全国の参

美味し の良

と感じて頂

け

旨

味 0

バラン | 拝客に

ス

さが特徴

す。

今に蘇らせる醤油 で まれてきました。 の「お もて なしの 心」を





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)



伊勢醤油ギフト

伊勢醤油吟香仕込み

伊勢志摩産 芽ひじき

伊勢の和風だし

3,150円(税込)

伊勢の魚醤 鯛醤(たいびしお)

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-50 伊勢醤油吟香仕込み 720ml 5本 5,250円(税込)

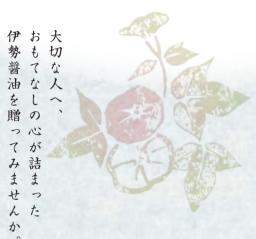
磯の香-030

360ml 2本

120ml 1本

30g 1袋

10パック入 1袋



360ml 2本

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 伊勢ぽんずしょうゆ 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 VE-50 伊勢醤油吟香仕込み 720ml 3本 伊勢吟香だし醤油 伊勢ぽんずしょうゆ 500ml 1本 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 SID-12 伊勢醤油吟香仕込み 360ml 2本 1,260円(税込)

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

勢の

味ごは

かつお



伊勢の

味ごは

かしわ

で昔懐かしい味わい。

伊勢醤油ギフト SID-20 伊勢醤油吟香仕込み 360ml 1本 伊勢吟香だし醤油 伊勢ぽんずしょうゆ 360ml 1本 2,100円(税込)



伊勢醤油ギフト CG-035 伊勢醤油吟香仕込み 360ml 1本 すき焼きのたれ 200ml 1本 和風ステーキ醤油 醤油屋さんのまかないカレー 200ml 1本 180g 2袋 1袋 伊勢の味ごはん かしわ 3合用 伊勢の味ごはん かつお 3,500円(税込)



3合用 525円(税込)



3合用 525円(税込)



10袋(20枚入) 525円(税込)



だけでご家庭の料理四季折々のあらゆる

理を上品な料亭の味に仕る和風料理に。うすめる

360ml 630円(税込) 500ml 840円(税込)



360ml 630円(税込) 500ml 840円(税込)

※商品の外観・仕様等は変更になる場合がありますのでご了承下さい。

【お問い合せは】

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

ぽんずしょう? 伊勢醤油

ゆ

だけでなく冷しゃ 厳選した果汁のま

ぶやサラダ・焼き肉等にろやかな酸味が、鍋料理

も最適です。

料理

たがね

特の食感と、かぐわしに・桑名の名物「たがね」