伊勢醤油だより

モンドセレクション 4年連続 最高金賞受賞

品質はもちろん、パッケージデザインも審査対象。
モンド審査員が、ヨーロッパが認めた、ジャパニーズ・モダン・クラシック。

第五号
平成二十五年六月吉日

全国にその土地名をつけた醤油は、和歌山の「湯浅醤油」と金沢の「大野醤油」が有名です。それぞれその土地固有の歴史と風土が、その土地ならではの醤油を作りだしています。「伊勢醤油」は伊勢地方の人たちが昔から使っていた醤油、江戸の頃から全国の参拝客の料理に使っていた醤油をひと言で表現した名前です。
この４文字は一般的なフォントではなくて独自の書体で作ったロゴタイプです。

ブランドロゴ

ブランドマーク

伊勢神宮のイメージを表現しました。
日本の紋にちなんで「日に飛雲」をシンボライズしています。
日神（ひのかみ）は伊勢神宮の神「天照大御神」、雲は日本古来より神を運ぶ乗り物として、吉祥相を見て取り、雲文様もめでたい柄とされてきました。
色は清浄（せいじょう）をイメージし、白地にスミとシンプルに表現し、シンボルは金箔にし、高貴なイメージを作りました。
伝統をふまえながら現代的なデザインに仕上げています。

吟香仕込み

醤油の原料は、大豆と小麦。その醤油のコクと旨みは大豆から、香りは小麦に由来します。伊勢醤油がたっぷりのコクと旨みがありながら、香りも十分あるのは、独自の「吟香仕込み」によるもの。どういう仕込み方法かは、ご想像にお任せします。原料のこだわりは三重県産の大豆と小麦を使っている事です。

キャッチコピー

商品コンセプトを表現しています。
江戸の頃より伊勢神宮を参拝される方は皆様「おかげさま」の気持ちで参る全国の善男善女でした。
そのような方々を伊勢に伝わるおもてなしで歓迎しました。その時に使われた醤油を再現したのが伊勢醤油なのです。
以前は、このスペースに「三重県産大豆、三重県産小麦」と記載していました。

本醸造 特選

おしょうゆのランクは、上級、特級、特選と大きくは三段階にわかれます。これはお醤油の旨みを表現する窒素の数値から決められます。伊勢醤油は、三重県産大豆を普通の醤油よりたくさん使っているので、窒素分（旨み）が高いので、「特選」規格となっています。

伊勢醤油吟香仕込み
720㎖で受賞

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。

100㎖ 420円（税込）　360㎖ 577円（税込）　720㎖ 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。

360㎖ 630円（税込）　500㎖ 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。

360㎖ 630円（税込）　500㎖ 840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。薄めるだけで、鯛の上品な香りと旨味が味わえるお吸い物を楽しめます。

120㎖ 525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。

200㎖ 450円（税込）　200㎖ 500円（税込）　200㎖ 450円（税込）　200㎖ 450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。

〈麺とたれ付〉
2人前　550円（税込）
※たれのみ（3袋入り）150円（税込）もございます

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、たまり醤油のどっしりとした旨み、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下さい。

200㎖ 450円（税込）

ご自宅使いにお得な6本入りがおすすめです。

伊勢醤油 吟香仕込み（720㎖×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 吟香だし醤油（500㎖×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（500㎖×6本）

通常￥5,040（税込）のところ 特別価格 ￥4,500（税込・送料無料）

サクサクお米煎餅

おかげ横丁の新名物として連日行列のできる当店の看板メニュー「伊勢焼きうどん」。
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プルな味わいは、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）

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

美し国（うま）の和風だし

伊勢の

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。

【お問い合せは】
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

「三重・しょうゆ街道」を行く

全国からの参拝者は、東(江戸)は東海道から日永の追分を経て参宮街道へ、また西(京・大阪)からは鈴鹿峠や伊賀越えなどで参宮街道に入りました。

その街道は、東西の人たちが行き来する事で、さまざまな食の文化も生まれました。そしてどんな旅人のお腹も満足させたのが、街道沿いに立ち並ぶ餅屋。手軽に食べられて腹持ちがよく、「餅街道」とも呼ばれていました。

「餅街道」と同時に三重に多いのが、醤油屋。もともと醤油はその土地の素材(大豆・小麦)、水、空気から醗酵が行われ、生まれる醸造品で、今でいう「地醤油」でした。そして、縦に長い三重では、全国からみえる旅人の舌を満足させる多様で個性的な醤油醸造の世界が構築されてきました。

しょうゆ街道の終着点は伊勢内宮にいたる「おはらい町」のほぼ中央に位置するおかげ横丁の「伊勢醤油本舗本店」。東からも西からも全国からみえる参拝客の舌を唸らせる、醤油と醤油を使った商品、醤油の魅力を伝えるテイクアウト品が楽しめます。

伊勢醤油本舗本店

伊勢醤油本舗本店でしか手に入らない限定商品

2013年12月28日までの期間限定!!
通信販売でもお買い求め頂けます

通販限定

伊勢「笑門」セット(竹印入り)

特別価格 ¥5,000(税込・送料無料)

おかげ横丁本店でも販売していない、今回だけの限定セット。
職人が一本一本手彫りした竹印と本店限定「伊勢醤油・縁起」、伊勢の魚醤 鯛醤、美し国・伊勢の和風だし(5パック入)をセットしました。同じものは2つとない竹印は贈り物としても最適です。

※印面は「姓」のみとなります。注文書の備考欄にお彫りする「姓」をご記入下さい。手作りで作成しますので、注文後2〜3週間お時間を頂戴いたします。

【セット内容】
竹印 …… 1本(袋付き)
伊勢醤油 縁起〈紅〉…1本　伊勢醤油 縁起〈白〉……1本
伊勢の魚醤 鯛醤……1本　美し国・伊勢の和風だし(5パック入) …1袋

〈紅〉100㎖ 525円(税込)　〈白〉100㎖ 525円(税込)

伊勢醤油「縁起」

毎年年末に執り行われる伊勢神宮への伊勢醤油奉納式。神宮への奉納を記念してふるまわれる「縁起」の品です。おかげ横丁での本店の開店を期に、伊勢参りのおみやげとしても本店限定商品としてお求め頂けるようになりました。

500㎖ 1,260円(税込)

遷宮記念 伊勢醤油

2013年に執り行われる第62回伊勢神宮式年遷宮を記念した期間限定の伊勢醤油です。陶器調の格調高い容器に、伊勢醤油の華やかで芳ばしい香りと味わい深い濃厚な旨みを詰め込みました。

ご好評につき期間を延長いたしました。

的矢かきで仕込んだ牡蛎(かき)醤油(しょうゆ)・新発売

伊勢志摩の「的矢かき」(三重ブランド)で仕込んだ「牡蛎醤」と伊勢醤油で作りました

【ホンモノの牡蛎醤油】

伊勢醤油本舗では第62回目式年遷宮を記念し、独自の技術のもとに醸造した、新商品『的矢かき使用　牡蛎醤油』を発売します。

伊勢醤油本舗の牡蛎醤油は、伊勢志摩を代表する海の幸「牡蛎」を使ただし醤油です。一般的なだし醤油は、だしを抽出したり、エキスを使ったりしますが、弊社は牡蛎エキスを使用するのではなく、牡蛎そのものを発酵させてできた牡蛎醤(かきびしお)を使用し、伊勢醤油と巧みに調和させた逸品です。

牡蛎エキスを使わずに牡蛎醤を使用した事で、本来牡蛎がもつ旨味が凝縮されて味わい豊かな牡蛎醤油になっています。

仕込みに使用する牡蛎は伊勢志摩の的矢湾で育まれた高品質で安心、安全な佐藤養殖場の「的矢かき」を100%使用しています。

【的矢かき】

佐藤養殖場「的矢かき」は真珠のとれる美しい志摩半島の的矢湾で、一粒かきとして筏養殖された牡蛎です。

的矢湾は神宮林などから流れ込む3つの河川があり、牡蛎の食べる植物プランクトンが豊富で、水温や塩分なども適していますので、美味しく栄養価に富んだ牡蛎が育ちます。

「的矢かき」は松阪牛、伊勢エビ、真珠、アワビなどの三重県の特産品と共に、厳しい審査を経て、三重ブランドに認定されており、佐藤養殖場が認定業者となっています。

120㎖・瓶
630円(税込)

【おいしい使い方】

豊潤な香りと深いコクがある『牡蛎醤油』は、特に、卵かけごはんやフライ等のマヨネーズのつけかけと相性がよく、その他炊き込み御飯や野菜炒めの隠し味、さらに煮物や炒め物などあらゆる料理の味わいを引き立てます。

紀ノ国屋
「三重の幸、伊勢のおもてなしフェア」

東京にあるこだわりスーパー「紀ノ国屋」で、7月3日〜9日、「三重の幸、伊勢のおもてなしフェア」が開催されます。これは、紀ノ国屋のバイヤーが選んだ三重の幸を紹介し、伊勢のおもてなしを楽しんでもらおうというものです。もちろん伊勢醤油本舗も10アイテムを販売、伊勢おかげ横丁でしか買う事のできない商品もこの期間中、特別に販売します。伊勢醤油と波切節とあおさがセットになった「紀ノ国屋・ISEパック」も限定販売。関東の方は是非お出かけください。

実施店舗：青山インターナショナル、等々力、吉祥寺、国立、鎌倉　5店舗。

全国のお客様からお店へ

〜お客さまからのお便りを紹介します〜

◎焼き伊勢うどん

香りにやられた。醤油が焼けた所サイコー。味はあまいけれどくどくなく、シンプルだけど、コクがあって美味しかった。紅しょうがが、とても良い。

(愛知県・女性)

◎伊勢醤油で作った筑前煮

筑前煮が大変おいしかったです。伊勢醤油便りのレシピが参考になりました。濃くみえますが、味わいは意外とマイルドなので、白系醤油と合わせると色合いが丁度良いと思いました。

(長野県・女性)

◎伊勢醤油で作ったナスの煮物とうどん

ツアーで出かけた際ガイドさんから「伊勢醤油試してみてください。大満足いただけます。」ということで買いました。和風だし共々やわらかい味で薄味でも香りと味がついて、大好きな茄子も最高です。お正月にも出かけます。

(愛知県・男性)

◎焼き魚に伊勢醤油

焼き魚に使用する事で、魚の旨み・甘みが増すように感じた。普段、焼き魚に醤油は使わないが、この味なら子供(幼稚園児)共々納得。市販のさらさらしたものは味が薄い感じがするが、これは味もしっかりしていて香りも芳醇。

(■■県・■■)

◎たくさん買いました。おすそ分けに。

1月に行きました。シャトルバスで往復し、お醤油5本・卵かけ醤油2本、紅白2本の小さなお醤油セットを2箱買い求めましたが、お教室(パン教室)の皆さんにみんなあげてしまい私の分は無くなり残念です。その時、伊勢焼きうどんを食べて美味しくて2袋買い求め家に帰って主人とおいしいネと…車で行ったものの重くて大変でしたがとても楽しく町内で氏子もしていたのでもう一度ゆっくり行きたい。

(愛知県・女性)