伊勢醤油だより

第六号

平成二十五年十一月吉日

「おかげさまの心を込めて、伊勢に伝わるおもてなし」

～遷宮の年に、あらためて思う～

素朴な味、懐かしい醤油の味と香り。

上質だが、気取らない。自然のままでいて、飾らない。きちんと時間をかけて、ていねいに作る。

家族の中心に醤油のある暮らし。日本に生まれてよかった、と思える瞬間は、醤油のある暮らし。

伊勢の素朴なおもてなしで…

伊勢参りに全国から訪れる善男善女を、素朴で飾らぬおもてなしでお迎えしたい。

伊勢に来て、どこかほっとする、どこか懐かしい。そんな気持ちになっていただけたら、幸いです。

手間をかけることを惜しまず、お客さまとは会話を絶やさずに。

美し国（うま）・伊勢

日本人のふるさととも称される神宮と、稀有なる自然の美に恵まれ、山海の幸豊かな伊勢の国が「美し国」に選ばれたのも、今にして思えば当然のことかもしれない。

神撰の鮑を採るのは今も昔も彼女たちにかわりなく、そこに神と自然（ことに万物の源、海）と人間の調和を感じる。と同時に、この地には生なりの文化が息づく。二十年ごとの式年遷宮で神宮が造営されても、その精神は変わりなく、古くて新しい神宮の姿がそこにはあるからだ。

神宮参拝で賑わった江戸時代。「御師の館」では、十一の膳まで出たという……。その「美し国」、伊勢には語り継ぐべく食文化が脈々と流れている。それは、古来からの日本の食文化を語ることにほかならない。

この神風の伊勢の国は、
常世の国の浪の重浪の帰する国なり、
傍国の美し国なり、
この国に居らむと思う……　日本書紀

～伊勢醤油発売時のパンフレット・最初のページの言葉より～

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 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仕上げます。

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。

焼きそば用醤油　ステーキ醤油　すき焼きのたれ　卵かけ醤油

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

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)

伊勢醤油 牡蛎醤油

志摩・的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。

120㎖ 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吸い物が楽しめます。

120㎖ 525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 和風つゆ（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）

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）

〈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(3袋入り)150円(税込)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　16,065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円を申し受けます（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（うま）し国・伊勢の和風だし

化学調味料無添加

醤油屋がこだわって作った和風だし。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

商品情報は平成25年11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

伊勢醤油だより＿第6号[01・04].indd 1-2　13/11/05 11:21

「三重の幸、伊勢のおもてなし」

今年は二十年に一度の伊勢神宮の遷宮。
その伊勢では全国からの参拝客を「三重の幸」でもてなします。
「三重の幸」は素朴で飾らず、心まであたたかくなります。
おかげさまの心を込めて、伊勢に伝わるおもてなしを「三重の幸」で。

紀ノ国屋「三重の幸・伊勢のおもてなしフェア」にて配布したレシピです。
レシピ作成：フードオフィスタブリエ

伊勢醤油和風つゆで作る

あおさのりの天ぷら

パリッと揚がった上質なあおさの風味が楽しめます
是非お試しいただきたい天ぷらです

◆材　料(2人分)
あおさのり…6g(乾燥)、伊勢醤油和風つゆ…1/4カップ
天ぷら衣：卵黄…1個分、水…1/2カップ、
小麦粉…1/2カップ、すりごま…大さじ2、

◆作り方
❶卵黄と冷水を良く溶き、小麦粉とすりごまをさっくり混ぜ衣を作ります。
❷あおさのりを乾燥したまま衣にくぐらせ、中温の油で2～3分カラッと揚げます。
❸伊勢醤油和風つゆを3倍の水で希釈し、一度煮たて天つゆにします。
※あおさは水で戻さずそのまま衣に入れて下さい。
衣に入れるとすぐにしんなりしますので、揚げる分ずつ衣に入れるのがコツです。

牡蛎醤油で作る

伊勢ひじきのパスタ

牡蛎醤油のコクがオイル系パスタにぴったり
海の幸が一皿になりました

◆材　料(2人分)
伊勢ひじき…10g、ニンニク…1片、赤唐辛子…1本分、
アンチョビ…2枚、ベーコン…3枚、牡蛎醤油…大さじ1、
オリーブオイル…大さじ1、パスタ(1.6mm)…150g

◆作り方
❶伊勢ひじきは水で10分程戻しておきます。
❷オリーブオイルでニンニクの薄切り、赤唐辛子の小口切りとアンチョビとベーコンの刻んだものを炒め、水気を切った❶を入れてざっと炒めます。
❸牡蛎醤油で味を調え、ゆでたパスタを絡めます。

伊勢醤油和風つゆで作る

花鰹のサラダ

ふわふわの花鰹と、胡麻油が香る
ドレッシングで召し上がれ

◆材　料(2人分)
玉ねぎ…1/2個、わかめ…2g、花鰹…ひとつかみ、卵黄…1個分
ドレッシング：伊勢醤油和風つゆ…大さじ2
胡麻油・酢…各大さじ2

◆作り方
❶玉ねぎは薄切りにし水にさらし、わかめは戻します。
❷ドレッシングの材料を合わせます。
❸器に水気を切った玉ねぎ・わかめを盛り、卵黄をのせてから、ドレッシングをかけ、最後に花鰹をたっぷり盛りつけます。
※ふわふわの鰹節がポイントです。食べる直前にかけて下さい。

美し国伊勢の和風だしと鯛醤で作る

伊勢のあおさ茶漬け

伊勢の海をまるごとお届けしたような
コクと風味が絶品のお茶漬けです

◆材　料(2人分)
美し国伊勢の和風だし…1パック、
水…3カップ半(700ml)、あおさ…5g(乾燥)
鯛醤…大さじ2、塩…ひとつまみ、酒…小さじ1、
ご飯…1人1膳弱、わさび…適宜

◆作り方
❶伊勢の和風だし1パックを分量の水で、沸騰させたところに入れ、3分ほど煮だします。
❷鯛醤、塩、酒を入れて味を調え、あおさを戻さずにそのまま入れます。
❸ご飯にかけ、わさびを添えていただきます。
※伊勢の和風だしの美味しいだしがこの料理のポイントです。
※わさびは味の決め手、是非添えて召し上がって下さい。

牡蛎醤油で作る

あさりの酒蒸し 牡蛎醤油風味

いつもの酒蒸しがグッと美味しくなる牡蛎醤油
的矢湾の牡蛎だけを使った贅沢な味です

◆材　料(2～3人分)
あさり…400g
しょうが(みじん切り)…小さじ1、
ねぎ(みじん切り)…大さじ1、
バター…大さじ1、牡蛎醤油…小さじ1、
酒…大さじ3

◆作り方
❶あさりはきれいに洗います。
❷バターでしょうが、ねぎを炒め、あさりを入れてさっと炒めたら酒、牡蛎醤油を入れてふたをして火を通します。
❸殻があいたら出来上がりです。

伊勢醤油で作る

伊勢の香りご飯

かつおやまぐろなど赤身の魚に良く合う伊勢醤油
簡単に出来て、おもてなしにも向く一皿です

◆材　料(2～3人分)
ご飯…2膳分(300g)、かつお(又はまぐろ)…120g、
伊勢醤油…大さじ2、生姜(すりおろし)…小さじ1、
きゅうり…1/2本、すりごま…大さじ2、
青じそ…3枚、みょうが…1個、海苔…1/2枚、
ねぎ…適宜

◆作り方
❶かつお(又はまぐろ)は5㎜幅に切り、伊勢醤油と生姜のすりおろしに5分程つけておき、きゅうりは小口切りにして軽く塩をし、しんなりしたら絞ります。
❷炊きたてのご飯にきゅうりとすりごま、❶のかつおをつけ汁ごと入れざっくりと混ぜます。
❸みょうが・青じその千切り、ねぎの小口切りなどをたっぷりのせ、最後にもみのりをかけて下さい。
※薬味はお好みのものでどうぞ。

伊勢醤油本舗 この秋登場の新製品

そぼろ煮・しぐれ煮・スクイズボトル

十一月一日より『伊勢醤油で炊いた鰤(ぶり)のそぼろ煮(山椒風味)』と『伊勢醤油で炊いた鰹(かつお)とはなびらたけのしぐれ煮(柚子風味)』を発売します。

『伊勢醤油で炊いた鰤のそぼろ煮(山椒風味)』は、三重県尾鷲市で加工された鰤を使用。中骨の周りの特に旨みが乗った部分のみを使用し、上品な旨みと豊潤な香りの特徴を持つ伊勢醤油でじっくりと炊き上げました。これぞまさに本物の味です。又、『伊勢醤油で炊いた鰹とはなびらたけのしぐれ煮(柚子風味)』は、三重県鈴鹿市で生産された「はなびらたけ」を使用。はなびらたけは肉厚でシャキシャキ・コリコリした食感が特徴のキノコで、柚子の香りが食欲を誘います。

どちらも、職人の技で仕上げた逸品を、あつあつごはんのお友に、おにぎりの具に、お茶漬けに、どうぞお召し上がりください。

時代の変化に対応して、醤油の鮮度と使いやすさを追求した今どきのボトルと、伊勢の「おもてなし・ごはんの友」として、どこにもないこの地方独自のメニューを瓶詰めにしました。是非いちどお試しください。

十二月一日より『伊勢醤油吟香仕込みスクイズボトル』を発売します。

醤油は使い切るまでに日にちが経ってしまい風味の劣化が気になりますが、『伊勢醤油吟香仕込みスクイズボトル』は伊勢醤油の特徴であります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。

また注ぐ量も一滴単位から注ぐ量が調節できるスクイズ式(押し出し式)で、容器も食卓で使用しやすい200mlボトルタイプです。軽くて、割れる心配もないため、伊勢参りのお土産として、最適です。

ぜひ、伊勢醤油の新しい「顔」としてご愛顧の程、お願い申し上げます。

全国のお客さまからお店へ

お客さまからのお便りとメールをご紹介します。

●伊勢醤油吟香仕込み
毎年1月に伊勢神宮にお参りに行き、焼きうどんを食べ、伊勢醤油360mlを買っております。今年も買ったのですが、あまりにおいしいので使いすぎて半年で終わってしまいました。今回はネットで注文しました。

●伊勢醤油 御遷宮
注文してから、2日で届きました。伊勢神宮に旅行で行ったのですが、お土産が足らず、あわててお願いしました。式年遷宮の年でパッケージも素敵なものでとてもよかったです。自宅用に同じものを一緒に頼んだので、早速使わせていただきます。ありがとうございました。

●伊勢醤油ギフトVE-50
昔伊勢旅行をしたときにたまたま立ち寄って、とてもコクがあり美味しかったので何度か注文しています。ギフトとして送ったら相手先にも好評でした。

伊勢志摩キャンペーンコラボ弁当

JR東海の新幹線の売店で、伊勢醤油を使った、伊勢志摩キャンペーンコラボ弁当『参りましょう。』が販売されています。
伊勢醤油で味をつけて、三重県産のあおさ入りのころもをつけた「鶏肉のあおさあげ」が美味しいです。東京駅や名古屋駅の新幹線構内の売店で販売されています。期間は、来年の2月までで、販売価格は900円(税込)です。

伊勢醤油だより__第6号[02-03].indd 1-2　13/11/05 12:23