



# 伊勢醤油だより

## 第四号

平成二十五年三月吉日

### 【伊勢醤油の神宮奉納式】



#### 【20年、節目の御奉納】

今年、平成25年は20年に一度の式年遷宮が斎行されます。前回の遷宮が行われた平成5年は、伊勢醤油本舗本店がお店を構えているおかげ横丁が開業し、内宮前が往時の賑わいを取り戻し始めた、そんな頃でした。そして、私共伊勢醤油本舗もおかげ横丁のオープンと時を同じくして「伊勢醤油吟香仕込み」を発売いたしました。

前回の遷宮の前年(平成4年)の冬、それまで何年もかけて史実を調査し、何度も醸造を繰り返して試作してきた伊勢醤油が完成。最初にできた伊勢醤油を、まずは神さまに召し上がっていただくこうと始めたのが伊勢醤油の神宮奉納式です。当時は今のように特産品を神宮に奉納することが一般的ではなく、伊勢神宮への奉納式を始めるにあたっては神宮内でもさまざまな意見が出たそうです。神様への感謝を忘れず、それを形にするというのはいいことだから、是非実現しようという賛成意見や、神宮の権威を商売に利用しようとしているのではないかとといった反対意見もあったそうです。そんななか、「神宮のひとつの区切りとして20年という期間がある。本当に神宮への感謝の気持ちからという事であれば、20年は必ず継続して行って欲しい。」という約束で始まったのが伊勢醤油の神宮奉納式です。公式な記録も何もない神宮と当社の口約束ではありますが、約束の20回を超えて21回目の奉納式を行うことができたというのは、とても感慨深いものがあります。伊勢醤油の神宮奉納も20年という節目を経験し、また次の20年に向け、社員一同で改めてい



「伊勢醤油 縁起」のふるまいの大行列

本店だけでしか手に入らない商品が今だけ通信販売でもお買い求めいただけます!

期間限定：2013年4月30日まで!!

おかげ横丁本店でも販売していない、今だけの限定セット。職人が一本一本手彫りした朱竹印と本店限定「伊勢醤油・縁起」、伊勢の魚醤 鯛醬、美し国・伊勢の和風だしをセットしました。同じものは2つとない朱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。

**特別価格** ¥5,000 (税込・送料別)

**伊勢醤油 遷宮記念**

今年の秋に迫った第62回伊勢神宮式年遷宮を記念した限定商品です。通常はおかげ横丁でしか手に入らない「伊勢醤油 遷宮記念」。この機会にお求め下さい。

500ml 1,260円(税込)

**伊勢醤油 「縁起」**

年末の伊勢神宮奉納式でお分けていた伊勢醤油を、神宮参拝の記念にお求めいただけるようにしました。伊勢への土産やプチギフトとしても人気の商品です。

(紅) 100ml 525円(税込)  
(白) 100ml 525円(税込)

**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。

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。

360ml 630円(税込)    500ml 840円(税込)

**伊勢醤油 ぼんずしょうゆ**

伊勢醤油と徳島産の柑橘果汁、焼津の鹽節など、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)

**伊勢の魚醤 鯛醬(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、鯛の上品な香りや旨味が味わえるお吸い物を楽しめます。

120ml 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。

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

**卵かけ醤油**

伊勢うどんのたれ

200ml 450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、おかげ横丁の斬新なメニュー。

(麺とたれ付) 2人前 550円(税込)  
※たれのみ(3袋入り)150円(税込)もご用意

**ご自宅使いにお得な6本入りがおすすりです。**

伊勢醤油 吟香仕込み (720ml×6本)    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)

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

**サクサクお米煎餅 焼き伊勢うどん味**

伊勢醤油 たがね

8枚入 450円(税込)    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りです。

**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りのおまとめ割引。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)

**美し国 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。

8g×5パック入 380円(税込・送料別)  
8g×10パック入 650円(税込)  
8g×30パック入 1,890円(税込)

【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

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



**伊勢内宮前おかげ横丁**  
**伊勢醤油本舗本店**

伊勢神宮内宮前・おかげ横丁の一角に伊勢醤油本舗本店があります。伊勢醤油本舗本店では、伊勢醤油や伊勢醤油を使った様々な調味料などをお求めいただけるのはもちろん、伊勢参りのおみやげとしても人気の、当店では手に入らない限定商品もご用意して、神宮への参拝客の皆様をお迎えしています。

伊勢醤油本舗本店でしか手に入らない限定商品



伊勢醤油 遷宮記念

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。

500ml 1,260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。

(紅)100ml 525円(税込)

(白)100ml 525円(税込)

新製品のご案内



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ください。

200ml 450円(税込)



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)



蒸した大豆と炒った小麦を混ぜ合わせます。

醤油づくりのスタートは醤油の原材料である「大豆」と「小麦」づくりから。伊勢醤油に使用する大豆と小麦は、伊勢の豊かな自然に育まれて育った地元・伊勢平野で収穫されたものだけを使っています。

使う大豆はタンパク質が豊富で甘みの強いフクユタカという品種の大豆のみ。これを大きな釜でじっくりと蒸し、そのままでも十分美味しい蒸し大豆を作ります。大豆を蒸すときは、甘くて柔らかい、まるできな粉のような香りが充滿してなんだか幸せな気分になります。

この蒸した大豆と、香ばしく炒って細かく砕いた伊勢平野産の小麦を混ぜ合わせ、さらに醤油麹を加えます。これを麹室で寝かせることで醤油のもとである「麹」が出来上がります。



伊勢平野の大豆畑

この麹造りは醤油づくりのなかでも非常にデリケートな部分で、このときの温度や湿度の微妙な違いが1年後に出来る醤油の出来栄を左右するとても重要な工程です。しかも麹を作るときには麹菌の働きで二酸化炭素が発生し、酸欠の危険もあるという、まさに命がけの作業でもあるのです。こうして出来上がった麹と塩水を混ぜたものが「もろみ」。この「もろみ」をじっくりと熟成させること約1年。この間、麹菌などの働きで大豆や小麦のタンパク質がゆっくりと時間をかけて醤油に近づいていきます。

熟成されたもろみを一枚一枚濾布で包み、ぎゅっと搾ったものを「生揚げ」と呼びます。

搾りたての生揚げは味も香りもとってもまろやか。でも生揚げの段階ではまだ酵素が活きているため、どんどんと味が変わっ



麹を作る「麹室」



ていつてもいいです。そこで生揚げを加熱することで酵素の働きを止める「火入れ」という作業を行います。この火入れによって醤油独特の香ばしい香りが引き出されてようやく醤油が完成します。この火入れという作業もとても難しい作業で、伊勢醤油の香ばしくて雑味のない香りと奥深い旨味を引き出すために、職人技ともいえる微妙な調整が必要です。

このように、伊勢醤油はその特徴である上品な旨みと豊かな香りをバランスよく引き出すために、すべての工程において一流の技を使って丹念に仕込んでいきます。これだけの手間と愛情をかけることでやっと出来上がるのが「伊勢醤油」なのです。



一枚一枚手作業で搾ります



焼き伊勢うどん

伊勢醤油あげまん

伊勢醤油ソフトクリーム

「一生に一度だけでも」と言われるお伊勢参りですが、一度と言わず何度でも来たいと思っただけに、一期一会の気持ちを大切にしながら、ひとりひとりのお客様と接しさせていただいています。

色々なメディアでも取り上げていただき、連日多くのお客様にお召し上がりいただいている「焼き伊勢うどん」だけでなく、あんこの甘さと伊勢醤油のほのかな香りが絶妙にマッチした「伊勢醤油あげまん」もお勧めの一品です。一つ一つ心を込めてお作りしていますので、おかげ横丁においでの際は是非お召し上がり下さい。



伊勢醤油本舗 内山直未