

伊勢醤油の「今」をお知らせ！

醤油香る店先から

2025 夏版

東京日本橋 三重テラス 【4月5日～6日】

春の醸す、フェスが開催されました



東京日本橋・三重テラスにて三重県の生産者によるイベント「春の醸す、フェス」が開催されました。昨春秋に初めて開催された本イベントは、三重県が生産者で構成される「醸す」と「三重味の会」のメンバーが主催し、伊勢醤油本舗も参加いたしました。生産者によるトークと実演、試食、即売会、三重県の文化を伝える出展者の展示など、盛りだくさんでにぎやかな二日間でした。

伊勢醤油本舗ブースにて、おかげ横丁本店の店長が出張販売いたしました。伊勢神宮の参拝後にいつもお立ち寄りくださるという多くのお客様とお話しができ、心が温まるとても嬉しいひとときでした。お客様には日頃のご愛顧に改めて感謝申し上げます。またお会いできるイベントを作りたいと思いますのでこれからもどうぞよろしくお願いたします。

東京日本橋 三重テラス

東京都中央区日本橋室町2-4-1
YUITO ANNEX 1F

三重県のアンテナショップ

伊勢醤油本舗の商品も多数
ご購入いただけます



かつおの天ぱく

三重県志摩市大王町波切
2545-15

江戸時代中期から伝わる手
火山製法で焼くかつお「波
切節」が作られています

公式HP katuobushi.com



おなか節セットは
おかげ横丁本店・
ヴィンソン店にて
販売しています♪

古法を守り鰹を焼く上げ
る、昭和二十一年から今も現
役の作業場を見学できる「鰹
いふし小屋見学」をぜひ訪れ
てみてください。「おなか節
セット」はおかげ横丁本店・
ヴィンソン店で販売中です。



▲(右から)かつおの天ぱく天白社長、
パン・ウェイ先生、弊社代表上野毛戸

5月2日には、薬膳料理研究家のパン・ウェイ先生と白井克典社長が伊勢志摩にいらっしゃいました。海の幸があふれる伊勢志摩の魅力を紹介すべく、志摩市大王町「かつおの天ぱく」の鰹いふし小屋を共に見学に訪れました。かつおの天ぱくのかつお節（波切節）は、店舗限定で販売中の「おなか節セット（伊勢醤油とかつお節のセット）」で使用しています。このおなか節セットの販売由来ともなっているのが、かつおの天ぱくの見学で召し上がれる絶品のおなかごはんです。伊賀焼・土楽窯の土鍋で炊き上げる伊賀米にかつお節をふんだんに乗せ、最後に伊勢醤油をかけていただく極上のごはんです。パン・ウェイ先生も、とても美味しーとお召し上がりになりました。



▲おなかごはんを堪能
するパン・ウェイ先生

【薬膳のちのたね監修】薬膳料理研究家
パン・ウェイ先生と
波切節の「いふし小屋」見学
伊勢醤油を使ったおなかごはん

おかげ横丁本店だより

日本の涼を愉しむ 夏のおかげ横丁

伊勢おかげ横丁の通りは、夏になると大きな葺簀（よしず）が店舗間にまたがり、小路の上を一面に覆う風景が広がります。石畳の照り返しが強い横丁ですが、古くより夏を乗り切るための知恵として用いられてきた葺簀のおかげで、気持ち一度体温が下がったような涼しさがあります。日本の涼を感じながら横丁をぶらりと探索してみてください。

この夏も、暑さに負けず元
気いっぱい、おもてなしの心
で皆さまをお待ちしております。
伊勢神宮をご参拝された
あとは、ぜひお立ち寄りく
ださいませ。



@OKAGE.ISESYOUYUONPO.OFFICIAL



店舗Instagram

フォローお願いします！



@ISESHOYU_VISON

伊勢醤油
ばうむソフト



伊勢醤油バウムクーヘン
×伊勢醤油ソフトクリーム
×メープルシロップ

伊勢醤油
かすてらソフト



伊勢醤油かすてら
×伊勢醤油ソフトクリーム
×あんこ

ヴィンソン店だより
伊勢醤油ソフトの
和スイーツ「ヴィンソン店限定」
昨年からヴィンソン店限定で販売している「伊勢醤油ばうむソフト」「伊勢醤油かすてらソフト」が人気です！昨年の夏限定で販売開始しましたが、おかげさまで好評をいただきました。定番メニュー化いたしました。どちらも醤油香る和のスイーツで食べ応え抜群です。ヴィンソンにお越しの際はぜひ、召し上がってみてください。税込各五七〇円。

＼あと一品欲しいときにおすすめ！／

夏野菜たっぷりレシピ

野菜の揚げ浸し

材料

- ・お好みの野菜
- ・生姜
- ・赤唐辛子
- ・和風だし
- ・伊勢醤油
- ・みりん
- ・砂糖

つくりかた

- 1 和風だしで基本のだし（400ml）をとり、伊勢醤油・みりん（各大さじ2と1/2）、砂糖（大さじ1/2）、生姜の千切り、赤唐辛子1本を入れて一煮たちさせます。
- 2 お好みの野菜（例：茄子1本、赤パプリカ1/4個、ししとう4本、かぼちゃ50g、グリーンアスパラ2本）を素揚げし、①につけます。
- 3 30分ほど漬けてお召し上がりください。

このレシピに使用した商品



和風だし
5パック入 460円
商品番号：0403



伊勢醤油吟香仕込み
720ml 1,200円
商品番号：0030

手作り同様、
「非加熱製法」
野菜のうまみ
たっぷり♪

新発売！

ドレッシング

生



生ドレッシング
たまねぎ
250ml 486円
商品番号：1002

生ドレッシング
にんじん
250ml 486円
商品番号：1001

たまねぎ

サラダチキンや

焼いたお肉にも！

黒酢でさっぱり！

にんじん

冷たいおだしが
暑い目にぴったり！



つくりかた

(2人分)

- ①冷凍うどん（2人分）を規定の時間茹で、流水で冷やし水気を切る。
 - ②すだち（1個）をしぼり、真鯛の白だし（大さじ3）と合わせておく。
 - ③器に①を盛り、大根おろし（1/6本分）、輪切りにしたすだち、ごま、小口切りにした薬味ネギをのせ、②のだしをまわしかけて完成。
- ※だしが濃い場合は、水を入れて調整してください。

すだちと
大根おろしの
冷やしうどん

夏

のおすすめレシピ



真鯛の白だし
360ml 626円
商品番号：0375

8,000円以上ご購入で

お中元早割特典
もれなくもらえる！

素材を活かす
伊勢海老だし

こんな風に使えます！

袋のまま煮出して、基本のだしとして。袋を破って、海老だしの風味をそのまま味わう粉末調味料としても使えます。



煮込み料理や焼き料理、卵を使った料理とも相性抜群です。

伊勢海老だし 5パック入
780円 商品番号：0429



風味広がる伊勢海老茶漬け
(2人分)

- ①茶碗2つにご飯(100g)ずつ盛ります。
- ②水(400ml)と酒(小さじ1)に「伊勢海老だし」(1袋)を入れ箸で揺らしながら沸騰させ中火で約2分煮出します。
- ③①に②を注ぎ万能ねぎ、刻み海苔、あられ、わさびをのせます。

海老風味コク旨塩焼きそば
(2人分)

- ①ごま油(大さじ1)にんにく(少々)と豚薄切り肉(100g)を炒め、野菜(例:にんじん40g、キャベツ80g、ニラ40g、もやし80g)を入れてさっと炒め、軽く塩こしょうをして取り出します。
- ②油少々を足し、焼きそば麺(2玉)を炒め、破った「伊勢海老だし」(2袋)と酒(小さじ2)を入れ、①を戻して混ぜ合わせます。