

VISION限定!

冷やし
伊勢うどん

期間限定

ひんやり、さっぱりと
夏の伊勢うどんをお愉しみください

650円
(税込)

販売中!

● 発酵ワングランプリ6月28日(土)
発酵食材を使った冷やし麺の頂点を競うイベント。ヴィソン内の6店舗が参加し、伊勢醤油本舗は「冷やし伊勢うどん」を提案いたしました。一般審査員50名と奥田シェフ、発酵デザイナーの小倉ヒラクさんにご試食いただきました。



▲発酵デザイナーの小倉ヒラクさんと
弊社上野毛戸(VISON伊勢醤油本舗にて)

● 発酵ウォーキング 5月31日(土)

農園や山の中、味噌や醤油の蔵のエリアなど、ヴィソン内を周る約4kmのウォーキングコースを辿りながら、15ヶ所以上ある「発酵スポット」で発酵グルメを味わうイベント。伊勢醤油本舗では伊勢焼きうどんをご提供し、皆様に「醤油」の美味しさを感じていただきました。

5月17日(土)から約2ヶ月間、東海3県で「発酵文化」をテーマにした観光&体験「発酵ツーリズム東海」が開催され、三重は多気町のリゾート商業施設「VISION」がメイン会場となりました。伊勢醤油本舗も「発酵」に目がないお客様とともにイベントを盛り上げました。



ヴィソン店日より
発酵好きが集まる!
発酵ツーリズム東海にて
発酵を学び・楽しむイベントが開催



食欲の秋! 朝日朝市の
絶品おかかごはん



おかげ横丁本店日より

毎月朝日 早朝4時45分より
朝日朝市 伊勢醤油本舗の
【絶品おかかごはん】税込400円

毎月朝日、おかげ横丁の店はまだ薄暗いころから営業を始め、新しい月の始まりを横丁で迎える皆さまをお迎えしています。

この【絶品おかかごはん】は、朝日朝市限定のメニューです。炊きたてはかほかのご飯にこだわりの「おかか」をのせて「伊勢醤油」をかけた、旨味たっぷりのごはんです。「おかか」には昔から鰯節づくりが盛んな志摩市大王町「かつおの天ばく」の波切のおかか節(鰯本枯節)を使用し、ご飯には三重県ブランド米「伊賀米」を使用しています。暑さが和らいだ秋の早朝にぜひ、朝日参りと横丁にいらしてください。

● 朝日参りとは

お正月の初詣と同じように月を区切りに月初めの一日にお参りをして、神様に感謝と新しい月の無事をお祈りする、伊勢に伝わる古くからの風習です。

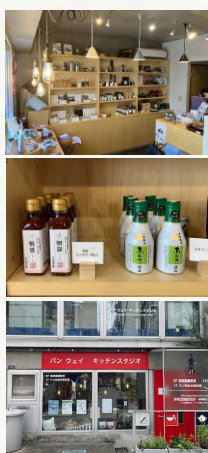
【伊勢醤油を使ったお店のご紹介】
横丁とりぶん倭
白親子丼×あおさ醤油



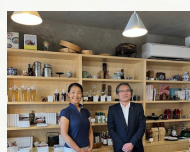
横丁とりぶん倭
白親子丼 税込一、五四〇円
からあげ膳 税込一、五四〇円
の旨みがある一品です。

東京でも伊勢醤油製品を
お買い求めいただけます
パンウェイ先生のキッチンスタジオで
販売開始しました!

薬膳いのちのたね監修の薬膳料理研究家パンウェイ先生の教室「パンウェイキッチンスタジオ」で、いのちのたねと伊勢醤油製品を販売いただいています。先日の料理教室では、鯛醤を使用して好評だったようです。ショップは料理教室開催日に営業していますので、ホームページ等で営業日をご確認ください。



パンウェイキッチンスタジオ
東京都渋谷区富ヶ谷1-49-6
代々木公園ISIハウス
東京メトロ千代田線「代々木公園駅」徒歩約1分
小田急線「代々木八幡駅」徒歩約2分



お伊勢参りの新名物！

伊勢醤油本舗の 元祖「伊勢焼きうどん」！

伊勢焼きうどんは、今から約14年前、おかげ横丁に伊勢醤油本舗「本店」がオープンした時、醤油の良さを知ってもらうために考えたメニューで、本店が元祖です。

伊勢醤油のコクと旨みが染み込んだ香ばしい伊勢焼きうどんは、現在では、休日には行列ができるほどで、おかげさまで横丁の新名物として親しまれるようになりました。

美味しさの
ひみつ♪

食欲そそる
醤油の香り

伊勢焼きうどんを焼くはじめると、横丁の北口付近には、昔懐かしい醤油の香りがたまたまよいはじめます。食欲そそる香りの秘密は、伊勢醤油本舗が今から三十二年前の創業時に開発した「伊勢醤油」。伊勢醤油は通常の伊勢うどんで使ったまり醤油に比べて、若干小麦の配合割合が高く、さらに「吟香仕込み」という独自製法で香りを最大限に引き出しているため、芳醇な香りが店中にただよっています。

こだわりの特製だれ

伊勢焼きうどんには、伊勢醤油に鰹と昆布のだしを加えた特製だれを使っています。たれの旨みとコクは、伊勢醤油に使用している三重県産大豆が元になっています。

おかげさまで
2010年より
16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)



伊勢醤油
吟香仕込み

伊勢醤油スタッフが
いつも食べてます！

「伊勢醤油吟香仕込み」
醤油の美味しさそのまま！
おすすめの味わい方♪

おつまみに！

ビールに最高！

伊勢醤油+マヨネーズ

炙りたてのスルメイカに伊勢醤油とマヨネーズをつけてモグモグ食べます。濃厚な伊勢醤油はマヨネーズと相性抜群。スルメを食べ過ぎるほど手が止まらなくなります！



おかげ横丁本店
うちやま店長

秋野菜に
かけて！

伊勢醤油でやみつきダレ

伊勢醤油とごま油を1:1、にんにくを少々、鶏ガラスープの素を少々、すりごまを少々、ブラックペッパーをお好みでかけて、全て合わせてタレを作ります。茄子などの秋野菜を焼いて仕上げにやみつきダレをかけるだけ！



通販本部
こまだ

ぜひお試しください♪



できたて熱々を
召し上がれ♪



もっちり
ふんわりと
器に盛りつけます



へらを使って麺に
たれをからめます



こだわりのタレを
鉄板にじゅわ〜と

鉄板で焼いて香ばしく
いつも出来立てを！
鉄板の調理場はガラスで見えるようになっています。焼いている様子を見て楽しむことができます。スタッフが愛情と誇りを持って店内で調理しています。
こだわりのたれを鉄板にのばすと、ジュツと音を立てながら焼けて食欲そそる香り。麺を投入する前に、たれを鉄板で焼く一番はじめの調理工程は、醤油の香りを存分に引き出し、香ばしさを高める重要な工程です。麺を投入したら、へらを使って柔らかい麺をやさしく扱いながらたれと絡めます。麺の食感や醤油の香ばしさを失わないように焼き加減に気を配りながら焼いていく、焼きに熟練したスタッフの腕の見せどころです。器にふんわりと盛り付けて完成。出来立て熱々をお召し上がりください。

ご家庭で作れる
2食入あります！

オンラインでもご購入いただけます

公式オンラインでは、お試しセットなどの通販限定商品も販売しております。



伊勢焼きうどん(2食入)
税込 730円

公式オンライン限定！

おトクにご購入いただけます♪



公式オンラインショップ
isesyoyu.co.jp



伊勢醤油本舗 で検索

お電話でのご注文はこちらから



通販専用フリーダイヤル

0120-093-716

受付時間：9:00～17:00 (土・日・祝を除く)