

伊勢醤油本舗

2025年11月1日発行

伊勢醤油の「今」をお知らせ 醤油香る店先から

2025
冬版

お醤油・だしの試食できます
お好みにあわせてお醤油を提案しています

私たちにお気軽に
ご相談ください

ヴィンソン店日より

アテンダー：喜多

お客様一人ひとりに寄り添い、醤油の味わいや奥深さを感じて頂けるよう意識しております。小さな気づきや心配りの積み重ねが信頼につながる信じ、常に温かく丁寧な姿勢でお迎えしたいと思っております。まずはお客様のことを知る！何を求めているのかをくみ取れるような接客を心がけ、「居心地がいい」と思ってもらえる店舗にしたいと思っております。

アテンダー：川瀬

私が大切にしている事は、お客様のイメージを膨らませる事です。まずは味を感じて頂き、私自身の商品を使用した実感や美味しくできたレシピなど、目の前のお客様に合わせて言葉を添えるようにしています。お客様のイメージが膨らんだ時、笑顔が生まれて、商品をご購入いただいています。伊勢醤油に来て良かった！と思ってもらえるようこれからも心がけていきたいと思っております。

アテンダー：杉江

伊勢醤油の良さをお客様に分かりやすくお伝えすることを心がけています。一人ひとりのお客様が納得してお買い求め頂けるようこれからも勉強してまいります。できるだけ風味をご確認頂き、醤油の良さを知ってもらおう。それをコツコツと続けていけたらと思います。

今年も12月28日に
伊勢醤油を奉納いたします

来たる12月28日は、伊勢醤油伊勢神宮奉納式です。一年の豊かな実りへの感謝をこめて、伊勢醤油本舗では一年に一度、「伊勢醤油」を伊勢神宮に奉納しています。天秤棒で伊勢醤油四斗樽を担いだ奉納隊が、おかげ横丁伊勢醤油本舗本店前を出発し、おはらい町を通り、宇治橋を渡り、神楽殿で「伊勢醤油」を奉納させていただきます。皆さまとお会いできれば幸いです。

◆12月28日14時より
おかげ横丁
伊勢醤油本舗本店前にて

奉納式の後の恒例行事「おもてなしの心」をもって伊勢醤油「縁起」紅白を、先着200名様に配布させていただきます。

第34回 伊勢醤油
伊勢神宮奉納式が行われます



昨年の伊勢醤油「縁起」紅白のふるまいの様子

おかげ横丁本店日より

【大阪あべのハルカス】

「おかげ横丁に
おいしいな」

たくさんのご来場
ありがとうございました



9月25日(木)から6日間、大阪・あべのハルカス近鉄本店にて開催された【おかげ横丁にいないな】伊勢醤油ブースに、多くのお客様がお越しくださいました。本店から伊勢醤油スタッフが出張し、お店の味そのままに出来立ての「伊勢焼きうどん」を実演販売！「大阪で食べられる」と楽しみに来ていただいた方や、いつも伊勢醤油を愛用いただいているお客様など皆様とお会いでき、にぎやかで活気と熱気にあふれた6日間でした。お越しいただいた皆様、改めてありがとうございました。

【伊勢醤油を使ったお店】

三重県四日市市

伝七郎

四日市市にある伝七郎は、明治29年に移築され、偉人たちが集い、思いを巡らせる場所として約130年の歴史がある老舗料亭です。約600坪の敷地に2階建て木造建築と日本庭園があり、玄関棟と切妻造りのさつき棟は、国の登録有形文化財となっています。趣のある各お部屋から綺麗なお庭を見ることが出来ます。伊勢醤油はコースメニューの焚き合わせや、店内の一部の料理メニューに使っていただいています。



伝七郎 〒510-0042
三重県四日市市高砂町6-12
JR四日市駅から徒歩12分 曜定休



▲伊勢醤油・あおき醤油を使ったお料理
▲伊勢醤油とあおき醤油の物販コーナー

【伊勢醤油を使ったお店】

三重県尾鷲市

らあ麵・喜鷲の
古道ラーメン

尾鷲湾を望む夢古道おわせにあるお店です。醤油味には「伊勢醤油」、塩味には「鯛醬(たいぎしお)」を使っています。豚の甘味と魚介の旨みに負けない再仕込み醤油(伊勢醤油)を使用することで、クセになる濃厚な味わいのしょうゆラーメンです。



伊勢醤油使用の醤油ラーメン

鯛醬が隠し味の塩ラーメン



表のデッキでも食事できます
らあ麵喜鷲 〒519-3625
三重県尾鷲市大字向井12-4
夢古道おわせ OMOTENASI内



テレビ放映のお知らせ

伊勢醤油本舗が
特集されます

催事最終日にはテレビの取材が入り、販売の様子を撮影いただきました。伊勢醤油ブランドを特集する番組が放送されます。ぜひご覧ください。

◆毎日放送

「西之風ブランド」

伊勢醤油ブランド

ヒストリー

放送日：12月上旬

※詳しくはホームページをご覧ください。



なつかし極上 混ぜごはん

おすすめ
レシピ!

こちらの商品を使って
美味しく作れます◎

真鯛の白だし



伊勢醤油

醤油の香りとだしの旨みが
詰まった混ぜごはんを
ご家庭でどうぞ。

CookPadで
レシピ公開中!



【材料】(2合分)

- 米 2合
- 真鯛の白だし 小さじ4
- 水 2合ライン (340ml)
- 鶏もも肉 (1cm角) 200g
- 酒 大さじ1
- 塩 小さじ1/4 (下味用)
- ごま油 小さじ2
- しょうが(みじん切り) 5g
- にんじん(千切り) 50g
- ごぼう(ささがき、水にさらす) 50g
- ひじき(水煮) 50g

A

- 伊勢醤油 小さじ4
- みりん 大さじ1
- 酒 大さじ1
- 砂糖 小さじ1

【下準備】

- ・洗米した米は 30 分浸水させ、水気を切る。
- ・炊飯器に米・真鯛の白だし・水を入れて炊飯する。
- ・鶏肉は酒・塩で下味をつける。調味料Aは混ぜ合わせておく。

【作り方】

- ①フライパンにごま油小さじ1・しょうがを入れ弱火で香りがでるまで炒める。強火にして鶏肉を加え、表面の色が変わったら、皿に取り出す。
- ②フライパンにごま油小さじ1を足し、にんじん・ごぼうがしんなりするまで炒める。ひじきを加えてさらに軽く炒め、鶏肉と一緒に皿に取り出しておく。
- ③フライパンに調味料Aを入れて1分煮立てアルコールを飛ばす。②の具材を戻して全体を絡め、弱火で3分蓋をして野菜が柔らかくなるまで蒸らす。
- ④炊き上がったご飯に③の具と煮汁を全て加え、さっくり混ぜ合わせる。

お客様の声



女性(30代) 大分県 伊勢醤油吟香仕込み
伊勢醤油をいつもの卵焼きやカレーの隠し味に
使うと深みが出て、違いが出ます。とても美味
しいです。

伊勢醤油 吟香仕込み 使い方のご紹介♪

伊勢醤油スタッフの
おすすめの使い方!

いわしの蒲焼き (2人前 いわし6枚)

スタッフ
なかがわ



開いたいわしをフライパンで皮面から焼
き、5mmの厚さに切ったしょうがを入れま
す。伊勢醤油・みりん・酒、各大さじ2を
入れて両面焼いたら完成です。

生姜焼き 玉ねぎすりおろし入

VISON店
わたなべ



(2人前 豚ロース200g)

ロース肉に塩・こしょうをして、油
をひいたフライパンで焼いて皿に取り
出します。同じフライパンにすり
おろした玉ねぎ(中サイズ1/4)と
しめじを炒めて、調味料を加えたあ
と、肉を戻して煮詰めます。

伊勢醤油 フレンチトースト

おかげ横丁本店
さいとう



(1人前 食パン1枚(4~6枚切))

食パンを4分の1に切っておきます。フ
レンチトースト液材料を混ぜ、食パンを浸
し、半日冷蔵庫で寝かせます。浸した食
パンを溶いた卵(1個)にくぐらせ、油を
ひいたフライパンで焦がさないよう弱
火で焼きます。お好みでハチミツや生ク
リームをのせて召し上がれ♪

- ◆フレンチトースト液材料
- ・伊勢醤油...小さじ1
- ・牛乳...100ml
- ・砂糖...大さじ1
- ・バニラエッセンス...適量

贅沢ごはんのお供

新商品

新商品



贅沢ごはんのお供
伊勢海老香る
食べるごま油
100g/1瓶 税込930円



贅沢ごはんのお供
伊勢海老香る
食べるラー油
100g/1瓶 税込930円

かけて、

のせて、
まぜて

様々なお料理に

味の決め手! ソース・
ドレッシングとしても!



オンラインでもご購入いただけます

公式オンラインショップでは、お得な通販限定商品も販売しております。



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 受付時間
0120-093-716 9:00~17:00
(土・日・祝を除く)