



「ご参拝後はおかげ横丁
伊勢醤油本舗本店へ」
ご参拝・行事のご観覧のあとは、
ぜひ伊勢醤油本舗本店へお立ち寄
りください。

おかげ横丁本店日より
式年遷宮へ向けての
令和のお木曳行事
伊勢ゆかりの当店スタッフも
参加しています
今年五月から、伊勢市内では七年
後の第六十三回式年遷宮のため御
用材を神宮へ奉納する「お木曳行
事」が行われています。式年遷宮
までの関連行事の中でも伊勢市民
が参加できる数少ない貴重な行
事。「エンヤ、エンヤ」と掛け声
をかけながら団員一丸となって神
宮まで御用材である檜の巨木を運
びます。各団ごとに特色がある法
被も華やか。伊勢在住のスタッフ
も今回のお木曳に参加します。

今こそ、伊勢神宮へ
タイム誌の「訪れるべき場所」
50カ所に伊勢神宮が選出



写真は令和7年(2025年)12月28日
伊勢神宮内宮にて伊勢醤油奉納式の様子

今年三月、米国のニュース
雑誌「タイム」により発表
された「世界で最もすばら
しい場所」の一「訪れるべき
場所」部門に伊勢神宮が選
出されました。伊勢神宮が
日本の神社で最も重要な存
在であることを紹介され、
二十一年に一度社殿を建替え
る「式年遷宮」についても
触れられており、世界中か

ら一層注目される場所とな
りそうです。江戸時代の頃から
一生に一度はお伊勢参りとの
言葉があるように、「日本人
の心のふるさと」である伊勢
神宮。今回の発表を受けて、
神宮のふもとでお店をしてい
る私たちも、とても誇らしい
気持ちでこの伊勢の地にお客
様をお待ちできることを嬉し
く思っております。

お木曳の思い出 伊勢への想い



本店スタッフ 齋藤さん
平成18年(2006年)当時7才

お木曳行事に際して
(本店 齋藤さんの言葉)
私にとって、今回が二度目の
お木曳行事となります。今か
ら二十年前、前回は子供木遣
りとして元気いっぱい声を張
り上げました。今年は一団員
として、日常への感謝と神領
民の誇りを手綱に託して木を
曳きます。

およそ五百年、幾多の困難を
乗り越えながら脈々と受け継
がれた神聖な催しでございま
す。心のふるさと、伊勢で
皆様をお待ちしております。

今も昔も変わらず受け 継がれる伊勢の風物詩

上野毛戸取締役も伊勢出身で
六十年前、宮川の河川敷で撮
られたお木曳行事の写真が出
てきました。昭和・平成・令
和と時代は変わりましたが、
変わらず今も行事が行われ
ます。確か
に伝統が受
け継がれて
います。



上野毛戸取締役
昭和41年(1966年)
当時8才



伊勢醤油本舗スタッフも参加！ 伊勢神宮式年遷宮年表

伊勢醤油本舗本店の歩みとともに

昭和41年(1966年) 第60回式年遷宮に向けたお木曳行事
伊勢醤油本舗取締役
上野毛戸(8才・小学2年)参加

昭和48年(1973年) 第60回式年遷宮

平成5年(1993年) 第61回式年遷宮
この年、7月16日に
★伊勢内宮前おかげ横丁がオープン
名産味の館「伊勢醤油コーナー」で
伊勢醤油発売開始

平成18年(2006年) 第62回式年遷宮に向けたお木曳行事
伊勢醤油本舗スタッフ
齋藤(7才・小学1年)参加

平成23年(2011年)9月29日
★伊勢醤油本舗本店がオープン

平成25年(2013年) 第62回式年遷宮

令和8年(2026年)
第63回式年遷宮に向けたお木曳行事
伊勢醤油本舗本店内山店長と
スタッフ齋藤をはじめ
伊勢在住のスタッフ達が参加

令和15年(2033年) 第63回式年遷宮



松阪農業公園ベルファーム
〒515-0845
三重県松阪市伊勢寺町551-3
松阪インターより東へ500m

伊勢自動車道松阪インターからすぐの場
所にある「松阪農業公園ベルファーム」。
自然のなかで遊ぶ・学ぶ・食べる体験が
でき、いつも家族連れで賑わう農業公園
です。園内の物産館「松阪商会」にて伊
勢醤油製品をお取扱いたっています。
お取扱商品：伊勢醤油七〇ミリ・伊勢
醤油スクイズボトル・あおき醤油・ぽん酢
しょうゆ等(五月一日時点)
直売所「農家市場」には地元の野菜も集ま
ります。「ガーデンカフェール」では
その野菜や果物を生かしたランチ、ジェラ
ートなどが楽しめるのでおすすめです。

【取扱店のご紹介】
松阪農業公園ベルファーム内
「松阪商会」(三重・松阪)



オリジナルギフトが作れます！
ヴィンソン店では、お好みの商品を選ん
でギフトをお作りいただけます。贈る
方の顔を浮かべながらお気に入り詰
め込んだオリジナルギフトに。お気軽
にスタッフまでご相談くださいませ。

ヴィンソン店日より

夏

のおすすめレシピ



さっぱり和風つゆの
豆乳ごま坦々風そうめん

伊勢醤油本舗
通販本部 考案



夏の旬「大葉」と伊勢醤油で
大葉のごま醤油漬け

VISON店
たかはし 考案



冷奴に



冷しゃぶ

【材料】

- ・大葉 15枚
(軸は切っておく)

材料A

- ・ごま油 大さじ1
- ・伊勢醤油 大さじ1
- ・白いりごま 小さじ2
- ・おろしにんにく
小さじ1 (チューブで1cm)

【作り方】

- 1.ボウルに漬けだれの材料Aを入れよく混ぜておく。
- 2.大葉は洗い、キッチンペーパーに広げて水気をふき取っておく。
- 3.保存容器に大葉、漬けだれを交互に重ねていき、ぴったりとラップをして冷蔵庫で30分～1時間漬ける。
※ラップはしっかりと密着させると良いです。

ごはんのにせて食べたり、きざんで薬味としても。残ったタレは、たまごかけごはん、冷奴にあわせて食べられます。

使うのは
伊勢醤油



使うのは
和風つゆ



【材料】1人前

- ・そうめん 100g
- ・豚バラ肉 40g
- ・お好みの野菜
(もやし等) 適量

材料A

- ・豆乳 150ml
- ・和風つゆ 大さじ1と1/2
- ・すりごま 小さじ2
- ・鶏ガラスープの素 小さじ1/2
- ・食べるラー油
または ナッツラー油 小さじ1

和風、海老風味に
仕上げたい方に



伊勢海老香る または
食べるラー油

坦々麺のような
辛さが好きなら



痺れる麻辣仕立て
ナッツ&ラー油

【作り方】

- 1.ボウルに材料Aを入れてよく混ぜておく。
- 2.鍋に湯を沸かし、そうめん1人前を表記時間茹でる。
- 3.麺が茹で上がる1分前に豚バラとお好みの野菜(もやし等)と一緒に茹でる。
- 4.茹で上がった後氷水で冷やし、水を切ってから器に盛る。
- 5.1を器に回し入れて完成。お好みで、ラー油を追加してお召し上がりください。



おかずにも、おつまみにも
ごぼうの唐揚げ

本店
うちやま(菜)考案

使うのは
伊勢醤油



【材料】2～3人前

- ・ごぼう 1本
- ・片栗粉 大さじ2
- ・揚げ油 適量

材料A

- ・おろしにんにく
小さじ1 (チューブで1cm)
- ・伊勢醤油 大さじ2
- ・砂糖 小さじ1

【作り方】

- 1.ごぼうは洗い、皮を削いで好きな長さに切る。縦切りにし、食べやすい太さにする。
- 2.酢水に数分さらして、アクを抜いておく。
- 3.ボウルに材料Aを混ぜ合わせ、ごぼうを入れて5分ほど味を馴染ませる。
- 4.タレをきり、ごぼうに片栗粉をまぶしつける。残ったタレは別容器にとっておく。
- 5.180℃の油でカリッとなるまで揚げる。
- 6.揚げ上がったごぼうに別容器に移したタレをハケ等で塗ると更に美味しくなります。



商品は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
isesoyou.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)

次回は秋号
2026年8月中旬頃発行を
予定しています