

伊勢醤油本舗

2026年8月7日発行

伊勢醤油の「今」をお知らせ 醤油香る店先から

2026
秋版

魚の旨み引き立つ！伊勢醤油で
伊勢志摩
郷土料理「てこね寿司」

◇てこね寿司とは…

伊勢志摩地域を中心とした三重の郷土料理。漁師が船上でとれた魚をその場でさばき、手で混ぜ合わせたことが由来です。作り方は、カツオやマグロの赤身の刺身を醤油ベースのタレに漬け込み、酢飯の上に並べ、しそや海苔等の薬味をちらします。三重の海は日本有数のカツオの漁獲地のひとつ。新鮮なカツオのてこね寿司は地元の料理店やスーパーでも販売されており、魚本来の美味しさを味わえる料理です。

魚優にて伊勢醤油使用の
てこね寿司が販売！

今年5月より魚優にて伊勢醤油使用の特製だれで食べるてこね寿司が販売されました。刺身が特製だれにしっかりと漬け込まれ臭みがなく、カツオの旨みを贅沢に感じられる一品。お魚料理には、魚の脂や旨みを引き立てる伊勢醤油をぜひお使いください。

伊勢醤油本舗スタッフ考案
てこね寿司レシピを紹介！

鯛を使った
伊勢醤油てこね寿司

磯の香りが豊かな
あおさ醤油
てこね寿司

裏面にレシピが載っています

～ 伊勢醤油のお取扱店 ～

夏から秋にかけて おすすめスポット！

アクアイグニス 温泉ショップ (三重・菰野町)



三重県湯の山の複合温泉リゾート施設「アクアイグニス」では温泉で癒され、ここでしか食べられないスイーツや和食・イタリアン等、極上の食を楽しめます。温泉内にあるショップにて伊勢醤油を取扱いいただいています。落ち着いた空間に一流料理人が生み出すこだわりの逸品や三重ならではの商品が並んでいます。取扱商品：伊勢醤油卓上・あおさ醤油・鯛醤油・真鯛の白だし (8月1日時点)



アクアイグニス片岡温泉
温泉ショップ
〒510-1233 三重県三重郡
菰野町菰野4800-1

道の駅紀宝町ウミガメ公園
(三重・紀宝町)

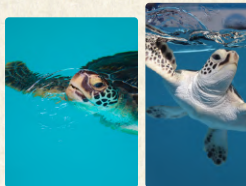


三重県の南端

紀宝町にあるウミガメに出会える珍しい道の駅です。施設内の「ウミガメ水族館」にて大きなプールで泳ぐウミガメを見ることができます。物産館では、伊勢醤油製品を取り扱っています。お取扱商品：伊勢醤油スクイズボトル・あおさ醤油・おいもチップス等 (8月1日時点)



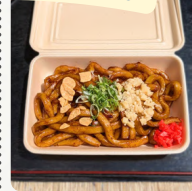
道の駅紀宝町ウミガメ公園
〒519-5711
三重県南牟婁郡紀宝町
井田568-7



ヴィンソン店日より

冷やし伊勢うどん
650円 (税込)

この夏限定メニュー！
どちらもこの夏新登場です♪



Wにんにく
伊勢焼きうどん
750円 (税込)

おかげ横丁本店日より

贅沢ごはんのお供

【伊勢海老香る食べるラー油】を使用！
ナッツのザクザク感とピリッとほどよい辛さ。

スタミナ満点！

フライドガーリックと生にんにくをのせて
夏の暑さに負けず元気になるメニュー！



スタッフコラム

おかげ横丁本店
くすき

お木曳(川曳)に
参加してきました！

第63回神宮式年遷宮 第1次お木曳行事 川曳に参加をいたしました。私は生まれも育ちも伊勢ですが、初めてのお木曳へ参加です。とても素敵な経験ができました。令和9年には第2次お木曳行事が執り行われます。皆様ぜひ伊勢にお越しください。



【伊勢醤油取扱店のご紹介】(東京・丸の内)
伊勢角屋麦酒丸ビル店

東京駅直結の「伊勢角屋麦酒丸ビル店」にて、伊勢醤油を取扱いいただいております。各テーブルとカウンターに伊勢醤油卓上瓶が置いてあります。伊勢角屋の歴史は古く、江戸時代から続いていた「茶屋」が「角屋」と呼ばれ、餅や醤油・味噌を作っていました。現在は「三軒茶屋餅角屋本店」として、イセカド伊勢角屋麦酒も販売しています。丸ビル店は三重のローカル食文化から海の幸、三重の魅力が詰まった食材を味わえるクラフトビール居酒屋です。角屋のビールとのペアリングを楽しめる酒肴も豊富。東京へお出かけの際にぜひおすすめしたいお店です。



〒100-6390
東京都千代田区丸の内2丁目4-1
丸の内ビルディング5F
JR東京駅丸の内口から徒歩2分

伊勢醤油本舗スタッフ考案 おすすめレシピ



伊勢醤油 てこね寿司

伊勢志摩地方漁師の味

鯛を使った
旨みたっぷりのてこね寿司
甘めの漬けダレなので
お子様も家族みんなで食べやすい

おかげ横丁本店
わだ 考案



【材料】2〜3人前

(ごはん2合分)

- ・米 2合
- ・鯛 200g

漬けダレの材料

- ・伊勢醤油 40ml
- ・砂糖 20g

あわせ酢の材料

- ・酢 40ml
- ・砂糖 45g
- ・塩 5g

薬味

- ・生姜 10g
- ・大葉 5g

【作り方】

1. 塩を小さじ1/2 (分量外) 入れてごはんを炊き、10分ほど蒸らしておく。
2. 漬けダレの材料を鍋に入れ一度沸騰させ冷ましておく。
3. 刺身状に切った鯛を2の漬けダレ20ml分に15分ほど冷蔵庫で漬けておく。

4.1のごはんに残りの2の漬けダレ20mlをかけて混ぜ、10分おいてから桶に移す。

5. あわせ酢の材料をあわせておき、4に回しかけて手早くかき混ぜた後、5分ほど冷ます。

6.3の鯛を5のすし飯の上にのせ、細く千切りにした生姜と大葉をまぶして完成。

※お子様も食べやすい甘めのレシピ。甘さ控えめにしたいときは砂糖の量を調整してください。



定番のカツオてこね寿司

おかげ横丁本店
くすき 考案



鯛も美味しいです

磯の香りが豊かな

あおさ醤油 てこね寿司

【材料】2〜3人前 (ごはん2合分)

- ・ごはん 2合
- ・鰹 (または鯖) 5mmの薄切り 15〜20切れ
- ・寿司酢 大さじ2と1/2

【作り方】

1. 漬けダレの材料を鍋で煮立て、冷ましておく。
2. 寿司酢に1を大さじ1と1/2入れて合わせておく。
3. 炊きたてごはんを2を回しかけ、冷ましなが混ぜる。粗熱を取る。
4. 平らな容器に1と鰹 (または鯖) を入れ、ラップをかけて冷蔵庫で15〜20分漬け込んでおく。
5. 粗熱のとれた3に鰹 (または鯖) を並べ、薬味をのせる。

※薬味はお好みで！細く刻んだ大葉と生姜、ごま、きざみのりが定番の薬味でおすすめです。

使うのは
あおさ醤油



素材の味を活かして味わう ピーマンの伊勢醤油炒め

【材料】2〜3人分

- ・ピーマン 4個
- ・ごま油 小さじ1
- ・伊勢醤油 小さじ1
- ・みりん 小さじ1
- ・白ごままたはかつおぶし 適量

【作り方】

1. ピーマンは縦半分に切り、種を取って細切りにする。
2. フライパンにごま油を熱し、ピーマンを中火でさっと炒める。炒めすぎず、少し食感を残すことがポイントです。
3. 伊勢醤油・みりんを加えて汁気がなくなるまで炒める。
4. 火を止め、白ごままたはかつおぶしを混ぜて完成。



VISON店 店長
なかむら 考案

※甘めがお好みなら、3の工程で砂糖をひとつまみ加えてください。にんじんと一緒に炒めても美味しいです。食べる前に追い伊勢醤油をすると、醤油の香りがぐっと引き立ち食欲そそります。

使うのは
伊勢醤油



真鯛の白だしを使った カリッと白だし唐揚げ

【材料】2〜3人分

- ・真鯛の白だし 大さじ2
- ・にんにく 一片 (チューブでは2〜3cm)
- ・しょうが 一片 (チューブでは2〜3cm)
- ・片栗粉 適量
- ・鶏もも肉 1枚(350g)
- ・塩こしょう 適量

【作り方】

1. 鶏もも肉を一口大に切る。
2. 塩こしょうを少々し、白だしとにんにく、しょうがを入れて混ぜ、30分冷蔵庫に置いて味をなじませる。
3. 片栗粉を入れて混ぜ、少しおいてからもう一度片栗粉を付け170℃の油で揚げる。
4. 5分おいてから二度揚げする。



VISON店
わたなべ 考案

使うのは
真鯛の白だし



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

0120-093-716

受付時間 9:00〜17:00 (土・日・祝を除く)