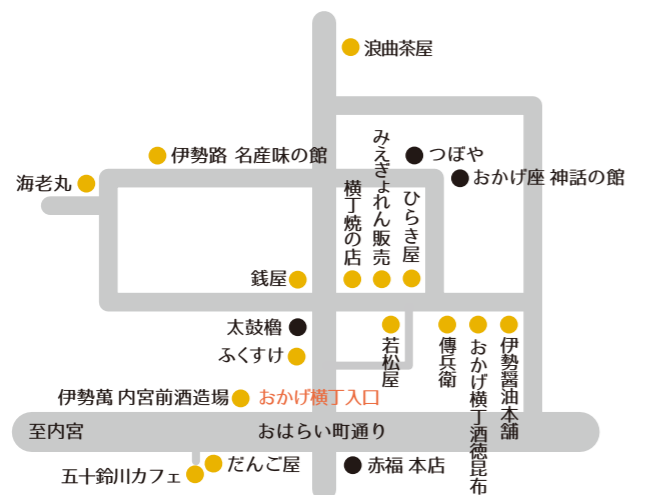



奉納品 塩フリ 尾鷲沖は太平洋の黒潮海流があり豊富な漁場です。その漁港の近くにある北村商店は先祖の教えを守り尾鷲漁港で捕れる新鮮な魚を仕入れて、干物を作ります。焼いたときに外側はカリッと、内側はふわっと焼きあがります。  有限会社 北村商店 おかげ横丁取扱い店舗 志州 ひらきや ※店舗での取り扱いはありません。	奉納品 原木乾しいたけ・伊勢どんこ 肥料や農薬を使わず、より自然に近いだけの味が楽しめるヤマザキ椎茸園のしいたけ。野性味あふれる香りとしっかりとした肉質が特徴です。  ヤマザキ椎茸園 おかげ横丁取扱い店舗 伊勢路名産味の館	奉納品 はちみつ 季節と自然の香りの詰まった三重県津市の甘いハチミツ。毎日の生活の中で、おいしいはちみつをもって楽しんで頂きたいとの思いを込めて作られた様々なmielのはちみつです。  株式会社はちみつやさんmiel おかげ横丁取扱い店舗 伊勢路名産味の館	奉納品 お福米・緑穀米 初保存、低温倉庫での温度管理など一年を通じておいしいお米を届けたいとの思いでコシヒカリを生産する、松幸農産。その白米、もち米に赤米、大豆、金時豆を加えたお福米と、白米、もち米、玄米に大豆、黒豆を加えた緑穀米です。  有限会社 松幸農産 おかげ横丁取扱い店舗 伊勢路名産味の館	奉納品 梅はちみつ 明治40年以來、林業のかたわら養蜂を行っている野村養蜂園。梅はちみつは紀州産南高梅を使用し、材料にこだわって作りしました。優しい甘さと酸味の爽やかな飲み物です。  有限会社 野村養蜂園 おかげ横丁取扱い店舗 伊勢路名産味の館
---	--	---	---	---

奉納品 トマト・マイクロリーフ・唐辛子 水と土ではなく「湿度で育てる」特許技術で、高栄養で、品種の個性を生かした野菜を低エネルギーコスト・超節水・廃液ゼロで栽培しているポモナファーム。食べ応え抜群のトマトは、口いっぱいにおいしさが広がります。  株式会社 ポモナファーム おかげ横丁取扱い店舗 特設屋台	奉納品 カルパッチョソース 三重県産柑橘類果汁がアクセントになったドレッシング。魚介料理に本領発揮。乳化剤や増粘剤など不使用の安心ドレッシングです。  ぼうが いっぽん おかげ横丁取扱い店舗 伊勢路名産味の館	奉納品 一志米コシヒカリ 雲出川の清流と、粘土質の土壌に恵まれた良質のお米「一志米」。もっちりとして粘りがあり、かめばかむほど口の中に甘みが広がります。  株式会社 あぐりネット三重中央 おかげ横丁取扱い店舗 伊勢路名産味の館 ※店舗での取り扱いはありません。	奉納品 若炊き蛤 明治10年よりじっくりと使い続けた秘伝の醤油で、現代風に薄味で柔らかく仕上げました。そのままごはんやお酒のつまみに最適。食べやすく小さなお子様からご年配の方まで美味しく味わっていただけます。  有限会社 喜太八時雨本舗 おかげ横丁取扱い店舗 伊勢路名産味の館	奉納品 手延べ半生うどん 麺の美味しさが最も際立つ、ざるうどん等、冷やし麺にして召し上がって頂くと手延べ製法のよさを存分に味わって頂けます。  有限会社 カネスエ製麺所 おかげ横丁取扱い店舗 伊勢路名産味の館 ※入荷時期は店頭にお問い合わせください。
---	---	--	--	---

奉納品 冷やしあめ・あわせしょうが しょうがのしぼり汁と上白糖のみを使用し、水を一切加えることなく生姜のもつ水分のみで炊き上げています。  吉平商店 おかげ横丁取扱い店舗 横丁焼の店、だんご屋 ※夏場のみ販売	奉納品 珈琲 伊勢志摩サミット配偶者プログラムにて、提供された中村珈琲の珈琲。独自の品質基準に基づいて生豆を仕入れ、職人による焙煎技術で中村珈琲にしか出せない珈琲をお楽しみください。  伊勢 自家焙煎 なかむら珈琲 おかげ横丁取扱い店舗 五十鈴川カフェ 伊勢路名産味の館	奉納品 絲印煎餅 絲印とは中国からわが国に輸入された生糸に添付されていた刷印のことをい、小さな紐(チュウ)基準に基づいて生豆を仕入れ、職人による焙煎技術で中村珈琲にしか出せない珈琲をお楽しみください。  有限会社 播田屋 おかげ横丁取扱い店舗 伊勢路名産味の館	奉納品 丹波栗 粒の大きさや色つや、味、名実ともに日本一と称される丹波栗は、古来より献上品とされてもいました。鉄釜で丁寧にじっくりと焼き上げた焼き栗です。  株式会社 丹波の里本舗 おかげ横丁取扱い店舗 特設屋台
---	--	---	--







店頭販売の他、
オンラインショップで
お求めいただける商品も
ございます!!





伊勢 内宮前
おかげ横丁

【総合案内】電話 0596(23)8838
〒516-8558 三重県伊勢市宇治中之町町52
https://okageyokocho.com

奉納品 伊勢早漬大根 昔ながらの製法と味を守り続け、味わい深い嗜好品として、懐かしのふるさとの味をお届けしている伊勢岩尾食品。伊勢早漬大根はすっきり爽やかな甘口のお漬物。ど世代の方にも幅広く好まれるお新香です。  伊勢岩尾食品 株式会社 おかげ横丁取扱い店舗 傳兵衛	<p style="writing-mode: vertical-rl; font-size: 2em; font-weight: bold;">伊勢神宮</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; font-size: 4em; font-weight: bold;">奉納一覽</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; font-size: 2em; font-weight: bold;">おかげ横丁</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; font-size: 0.8em;">伊勢内宮前</p>	奉納品 庄内米 おかげ横丁の飲食店で使われているお米です。  清和庄右衛門、 庄司利右衛門、 清和治郎助、松田長治郎 斎藤桑蔵、蛸井傳兵衛 おかげ横丁取扱い店舗 おかげ横丁内飲食店
奉納品 御食つ国 8帖缶入 磯の香漂う焼き海苔です。黒々とした艶は上質である証拠。三重県産の上級海苔を遠赤外線焼き海苔に仕上げ、急速密封。開封時には香ばしい磯の香が漂います。  みえぎよれん販売 株式会社 おかげ横丁取扱い店舗 みえぎよれん販売		奉納品 吟醸 おかげさま 神域を流れる五十鈴川の伏流水を使い、精米歩合は 50%と大吟醸並みにお米を磨き、華やかな香りと味わいにバランスとれた逸品です。  株式会社 伊勢萬 おかげ横丁取扱い店舗 伊勢萬内宮前酒造場

奉納品 献饌 創業明治45年、伊勢二見街道にて昆布一筋。かたくなに手作りの味を守り、素材、味、技すべてにこだわった昆布です。  株式会社 酒徳昆布 おかげ横丁取扱い店舗 おかげ横丁 酒徳昆布	奉納品 ひりょうず 伊勢の台所と呼ばれる河崎に本店を構える「若松屋」。魚のすり身と豆腐をベースに、うずらの卵、わかめ、きくらげ、枝豆など九種類の具材がたっぷり練りこまれたひりょうずです。  有限会社 若松屋 おかげ横丁取扱い店舗 若松屋
--	---

奉納品 伊勢醤油 伊勢の地醤油「伊勢醤油」は、三重の素材、土地だからこそ味わえる醤油として、三重県産大豆と小麦を使い、丹念に仕込んだ素材の味を引き立てるまろやかな味わいの醤油です。  伊勢醤油本舗 株式会社 おかげ横丁取扱い店舗 伊勢醤油本舗	奉納品 おにぎりせんべい おにぎりせんべい 銀しゃり 三角おむすび姿そのままに、三角形の形をしたふくらみザクザクのおせんべい。その表面に大きさの異なる「つぶ塩」(天日湖塩と焼塩)を付けて、お米の旨味を引き立てました。  株式会社 マスヤ おかげ横丁取扱い店舗 銭屋
--	--

伊勢神宮内宮への奉納行列

10月15日より行なわれる神宮の神嘗祭は、その年の新穀を神々に捧げる伊勢神宮でもっとも重要なお祭りの一つであり、祈年祭にはじまる稲作に関する神宮のお祭りは、この神嘗祭でクライマックスを迎えます。おかげ横丁では、この時期に合わせ、「おかげさまの心」を神様にお届けしようと、日本全国から集まった産物を神様にお捧げします。

明治期まで、神宮では少女が神様に奉仕していました。これにちなみ、五穀(米・麦・粟・黍・豆)を携えた少女を先頭に、奉納物を担いだ一行がおかげ横丁を出発し、内宮神楽殿へと向かいます。山形県産庄内米をはじめ、地元伊勢志摩の伊勢海老のほか、おかげ横丁の生産者の方々が感謝の気持ちを神様にお届けします。

