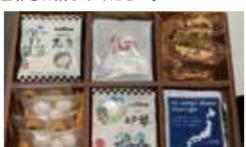


<p>奉納品</p> <p><b>伊勢志摩産 急速凍結 伊勢海老 JPプレミアムオイスター(志摩)</b></p> <p>水揚げ後すぐ急速冷凍した「伊勢志摩産 急速凍結 伊勢海老」と、自然環境に対応する新しい牡蠣養殖法で育てた「JPプレミアムオイスター」です。</p>  <p>有限会社 伊勢志摩冷凍</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢ゑびすひらき屋</b></p>	<p>奉納品</p> <p><b>原木乾しいたけ「伊勢どんこ」</b></p> <p>肥料や農薬を使わず、より自然に近いしいたけの味が楽しめるヤマザキ椎茸園のしいたけ。野性味あふれる香りとしっかりとした肉質が特徴です。</p>  <p>ヤマザキ椎茸園</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢路名産味の館</b></p>	<p>奉納品</p> <p><b>蜂蜜国産</b></p> <p>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くための思いを込めて作られた様々なmielのはちみつです。</p>  <p>佐々木養蜂園 株式会社はちみつやさんmiel</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢路名産味の館</b></p>	<p>奉納品</p> <p><b>松幸特選自然米、松幸特選米、緑穀米、寿穀米、お福米</b></p> <p>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、大麦、小豆、金時豆を加えたお福米と、白米、もち米、玄米に大麦、大豆、黒豆を加えた緑穀米です。</p>  <p>有限会社 松幸農産</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢路名産味の館</b></p> <p><small>※一部取り扱えない商品がございます。</small></p>	<p>奉納品</p> <p><b>梅はちみつ</b></p> <p>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ました。優しい甘さと酸味の爽やかな飲み物です。</p>  <p>有限会社 野村養蜂園</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢路名産味の館</b></p>
---	--	--	---	---

<p>奉納品</p> <p><b>トマト、マイクロリーフ、唐辛子</b></p> <p>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ボモナファーム。食べ応え抜群のトマトは、口いっぱいおいしさが広がります。</p>  <p>株式会社 ボモナファーム</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>特設屋台</b></p>	<p>奉納品</p> <p><b>にんじんだレッシング</b></p> <p>ドレッシングとして、サラダにかけるだけにどまらず、あっさりした味わいなので、豚肉の冷しゃぶやポークソテーにかけるソースとしてもお使いいただけます。</p>  <p>ぼうが いっぽん</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢路名産味の館</b></p>	<p>奉納品</p> <p><b>ISEKADO PALEALE</b></p> <p>グレープフルーツのような爽やかなホップの香りグリーンかつ豊かなフレーバー、切れのいい後口とクリアな苦みを感じられる、「伊勢べ」でおなじみ弊社人気No1のアメリカン・ペールエールです。</p>  <p>有限会社 二軒茶屋餅角屋本店</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢角屋麦酒内宮前店</b></p>	<p>奉納品</p> <p><b>若炊き しぐれ煮</b></p> <p>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。</p>  <p>有限会社 喜太八時雨本舗</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢路名産味の館</b></p>	<p>奉納品</p> <p><b>手延べ半生うどん</b></p> <p>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お手延べ製法のよさを存分に味わって頂けます。</p>  <p>有限会社 カネスエ製麺所</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢路名産味の館</b></p>
---	--	---	---	--

<p>奉納品</p> <p><b>冷やしあめ、あわせしょうが</b></p> <p>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。</p>  <p>吉平商店</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>横丁焼の店、だんご屋</b></p> <p><small>※夏場のみ販売</small></p>	<p>奉納品</p> <p><b>ドリップコーヒーと焼き菓子セット</b></p> <p>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。</p>  <p>なかむら珈琲</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>五十鈴川カフェ 伊勢路名産味の館</b></p> <p><small>※一部取り扱えない商品がございます。</small></p>	<p>奉納品</p> <p><b>絲印煎餅</b></p> <p>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。</p>  <p>有限会社 播田屋</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢路名産味の館</b></p>	<p>奉納品</p> <p><b>丹波栗</b></p> <p>粒の大ききさや色つや、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きました。釜釜で丁寧にじっくりと焼き上げた焼き栗です。</p>  <p>株式会社 丹波の里本舗</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>特設屋台</b></p>	<p>奉納品</p> <p><b>伊勢志摩産 あおさ</b></p> <p>伊勢志摩の豊かな自然で育った上質で良質なあおさ。新鮮だからこそその風味と香りは格別です。</p>  <p>カネウフーズ 株式会社</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢ゑびすひらき屋</b></p> <p><small>※奉納品の取り扱いはございません。</small></p>
---	--	---	---	--

<p>奉納品</p> <p><b>浦村カキ</b></p> <p>伊勢湾口の綺麗な海水と、栄養豊富な木曾三川の水が混ざり合う、浦村の海で育んだ美味しい牡蠣です。</p>  <p>株式会社 Y&amp;Y</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢ゑびすひらき屋</b></p> <p><small>※入荷時期は、お問い合わせ下さい。</small></p>	<p>奉納品</p> <p><b>三重県産 伊勢ひかり特別栽培米</b></p> <p>コシヒカリの突然変異種で、あっさりして歯ごたえのある硬質なお米。伊勢神宮の神田に植えられていたコシヒカリのうち、台風後に生き残った2株の稲から生まれたお米です。</p>  <p>松阪興産 株式会社</p> <p>おかげ横丁取扱い店舗 <b>伊勢路名産味の館</b></p>
--	---

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切町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**

奉納品

**御食つ国 8帖海苔**

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。三重県産の上級の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

**奉納昆布**

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

**ひりょうず詰合せ**

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。



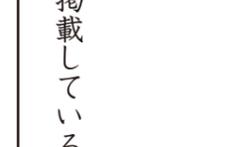
伊勢岩尾食品 株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
**傳兵衛**

奉納品

**庄内米 つや姫**

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、斎藤菜蔵、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

**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。



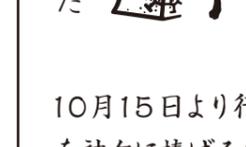
株式会社 伊勢萬

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢萬内宮前酒造場**

奉納品

**伊勢醤油ギフト**

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。



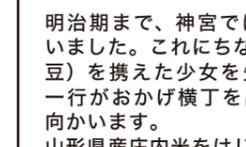
伊勢醤油本舗 株式会社

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 しょうゆ 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っくら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**

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。



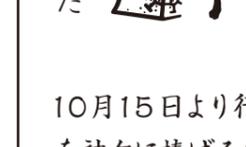
伊勢岩尾食品 株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
**傳兵衛**

奉納品

**伊勢志摩産 あおさ**

伊勢志摩の豊かな自然で育った上質で良質なあおさ。新鮮だからこそその風味と香りは格別です。



カネウフーズ 株式会社

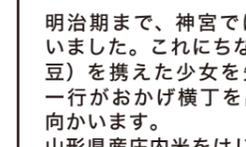
おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢ゑびすひらき屋**

※奉納品の取り扱いはございません。

奉納品

**浦村カキ**

伊勢湾口の綺麗な海水と、栄養豊富な木曾三川の水が混ざり合う、浦村の海で育んだ美味しい牡蠣です。



株式会社 Y&Y

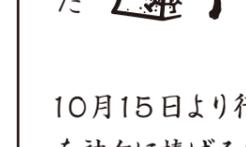
おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢ゑびすひらき屋**

※入荷時期は、お問い合わせ下さい。

奉納品

**三重県産 伊勢ひかり特別栽培米**

コシヒカリの突然変異種で、あっさりして歯ごたえのある硬質なお米。伊勢神宮の神田に植えられていたコシヒカリのうち、台風後に生き残った2株の稲から生まれたお米です。



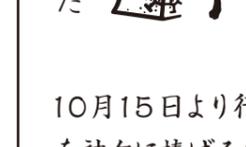
松阪興産 株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
**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。



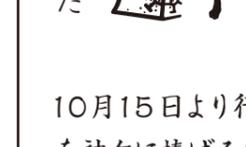
有限会社 播田屋

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きました。釜釜で丁寧にじっくりと焼き上げた焼き栗です。



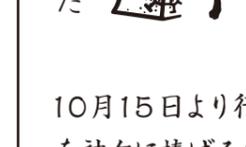
株式会社 丹波の里本舗

おかげ横丁取扱い店舗  
**特設屋台**

奉納品

**伊勢志摩産 あおさ**

伊勢志摩の豊かな自然で育った上質で良質なあおさ。新鮮だからこそその風味と香りは格別です。



カネウフーズ 株式会社

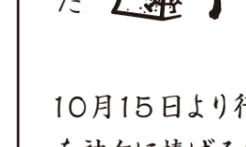
おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢ゑびすひらき屋**

※奉納品の取り扱いはございません。

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

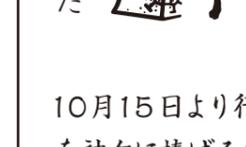
おかげ横丁取扱い店舗  
**横丁焼の店、だんご屋**

※夏場のみ販売

奉納品

**ドリップコーヒーと焼き菓子セット**

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。



なかむら珈琲

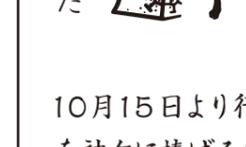
おかげ横丁取扱い店舗  
**五十鈴川カフェ 伊勢路名産味の館**

※一部取り扱えない商品がございます。

奉納品

**ISEKADO PALEALE**

グレープフルーツのような爽やかなホップの香りグリーンかつ豊かなフレーバー、切れのいい後口とクリアな苦みを感じられる、「伊勢べ」でおなじみ弊社人気No1のアメリカン・ペールエールです。



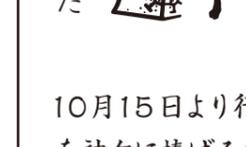
有限会社 二軒茶屋餅角屋本店

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢角屋麦酒内宮前店**

奉納品

**若炊き しぐれ煮**

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。



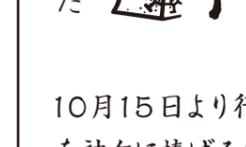
有限会社 喜太八時雨本舗

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お手延べ製法のよさを存分に味わって頂けます。



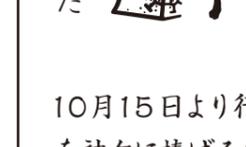
有限会社 カネスエ製麺所

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

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ボモナファーム。食べ応え抜群のトマトは、口いっぱいおいしさが広がります。



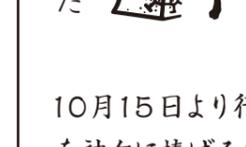
株式会社 ボモナファーム

おかげ横丁取扱い店舗  
**特設屋台**

奉納品

**にんじんだレッシング**

ドレッシングとして、サラダにかけるだけにどまらず、あっさりした味わいなので、豚肉の冷しゃぶやポークソテーにかけるソースとしてもお使いいただけます。



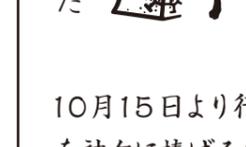
ぼうが いっぽん

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

奉納品

**ISEKADO PALEALE**

グレープフルーツのような爽やかなホップの香りグリーンかつ豊かなフレーバー、切れのいい後口とクリアな苦みを感じられる、「伊勢べ」でおなじみ弊社人気No1のアメリカン・ペールエールです。



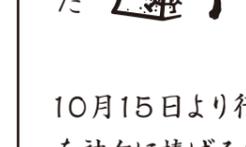
有限会社 二軒茶屋餅角屋本店

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢角屋麦酒内宮前店**

奉納品

**若炊き しぐれ煮**

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。



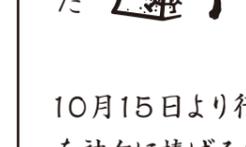
有限会社 喜太八時雨本舗

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お手延べ製法のよさを存分に味わって頂けます。



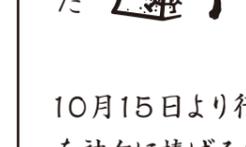
有限会社 カネスエ製麺所

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

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ボモナファーム。食べ応え抜群のトマトは、口いっぱいおいしさが広がります。



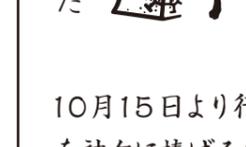
株式会社 ボモナファーム

おかげ横丁取扱い店舗  
**特設屋台**

奉納品

**にんじんだレッシング**

ドレッシングとして、サラダにかけるだけにどまらず、あっさりした味わいなので、豚肉の冷しゃぶやポークソテーにかけるソースとしてもお使いいただけます。



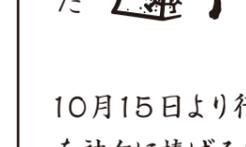
ぼうが いっぽん

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

奉納品

**ISEKADO PALEALE**

グレープフルーツのような爽やかなホップの香りグリーンかつ豊かなフレーバー、切れのいい後口とクリアな苦みを感じられる、「伊勢べ」でおなじみ弊社人気No1のアメリカン・ペールエールです。



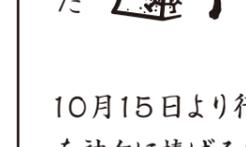
有限会社 二軒茶屋餅角屋本店

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢角屋麦酒内宮前店**

奉納品

**若炊き しぐれ煮**

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。



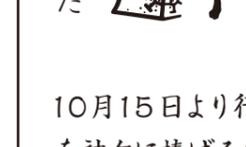
有限会社 喜太八時雨本舗

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お手延べ製法のよさを存分に味わって頂けます。



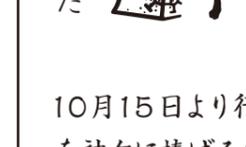
有限会社 カネスエ製麺所

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

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ボモナファーム。食べ応え抜群のトマトは、口いっぱいおいしさが広がります。



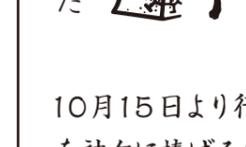
株式会社 ボモナファーム

おかげ横丁取扱い店舗  
**特設屋台**

奉納品

**にんじんだレッシング**

ドレッシングとして、サラダにかけるだけにどまらず、あっさりした味わいなので、豚肉の冷しゃぶやポークソテーにかけるソースとしてもお使いいただけます。



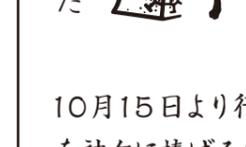
ぼうが いっぽん

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

奉納品

**ISEKADO PALEALE**

グレープフルーツのような爽やかなホップの香りグリーンかつ豊かなフレーバー、切れのいい後口とクリアな苦みを感じられる、「伊勢べ」でおなじみ弊社人気No1のアメリカン・ペールエールです。



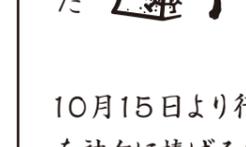
有限会社 二軒茶屋餅角屋本店

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢角屋麦酒内宮前店**

奉納品

**若炊き しぐれ煮**

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。



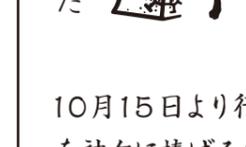
有限会社 喜太八時雨本舗

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お手延べ製法のよさを存分に味わって頂けます。



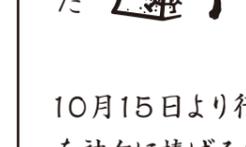
有限会社 カネスエ製麺所

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

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ボモナファーム。食べ応え抜群のトマトは、口いっぱいおいしさが広がります。



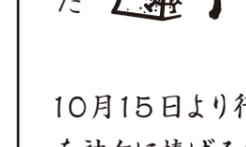
株式会社 ボモナファーム

おかげ横丁取扱い店舗  
**特設屋台**

奉納品

**にんじんだレッシング**

ドレッシングとして、サラダにかけるだけにどまらず、あっさりした味わいなので、豚肉の冷しゃぶやポークソテーにかけるソースとしてもお使いいただけます。



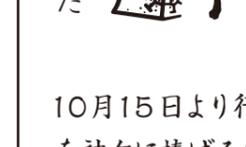
ぼうが いっぽん

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

奉納品

**ISEKADO PALEALE**

グレープフルーツのような爽やかなホップの香りグリーンかつ豊かなフレーバー、切れのいい後口とクリアな苦みを感じられる、「伊勢べ」でおなじみ弊社人気No1のアメリカン・ペールエールです。



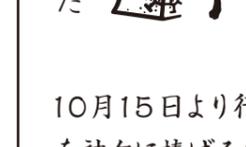
有限会社 二軒茶屋餅角屋本店

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢角屋麦酒内宮前店**

奉納品

**若炊き しぐれ煮**

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。



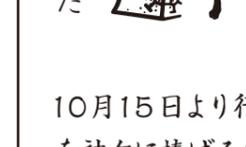
有限会社 喜太八時雨本舗

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お手延べ製法のよさを存分に味わって頂けます。



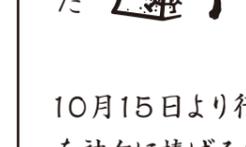
有限会社 カネスエ製麺所

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

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ボモナファーム。食べ応え抜群のトマトは、口いっぱいおいしさが広がります。



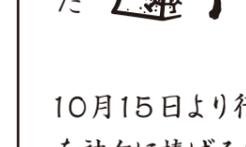
株式会社 ボモナファーム

おかげ横丁取扱い店舗  
**特設屋台**

奉納品

**にんじんだレッシング**

ドレッシングとして、サラダにかけるだけにどまらず、あっさりした味わいなので、豚肉の冷しゃぶやポークソテーにかけるソースとしてもお使いいただけます。



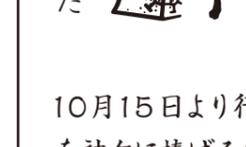
ぼうが いっぽん

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

奉納品

**ISEKADO PALEALE**

グレープフルーツのような爽やかなホップの香りグリーンかつ豊かなフレーバー、切れのいい後口とクリアな苦みを感じられる、「伊勢べ」でおなじみ弊社人気No1のアメリカン・ペールエールです。



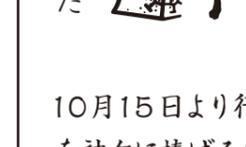
有限会社 二軒茶屋餅角屋本店

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢角屋麦酒内宮前店**

奉納品

**若炊き しぐれ煮**

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。



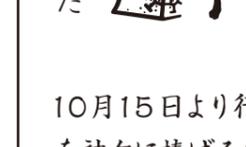
有限会社 喜太八時雨本舗

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お手延べ製法のよさを存分に味わって頂けます。



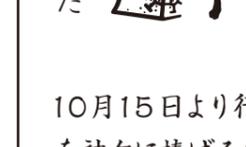
有限会社 カネスエ製麺所

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

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ボモナファーム。食べ応え抜群のトマトは、口いっぱいおいしさが広がります。



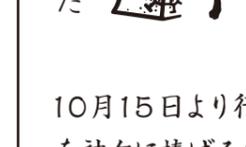
株式会社 ボモナファーム

おかげ横丁取扱い店舗  
**特設屋台**

奉納品

**にんじんだレッシング**

ドレッシングとして、サラダにかけるだけにどまらず、あっさりした味わいなので、豚肉の冷しゃぶやポークソテーにかけるソースとしてもお使いいただけます。



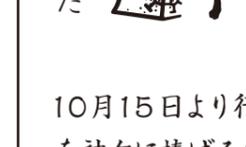
ぼうが いっぽん

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

奉納品

**ISEKADO PALEALE**

グレープフルーツのような爽やかなホップの香りグリーンかつ豊かなフレーバー、切れのいい後口とクリアな苦みを感じられる、「伊勢べ」でおなじみ弊社人気No1のアメリカン・ペールエールです。



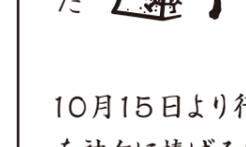
有限会社 二軒茶屋餅角屋本店

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢角屋麦酒内宮前店**

奉納品

**若炊き しぐれ煮**

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。



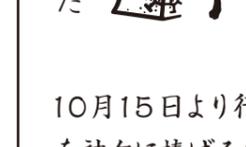
有限会社 喜太八時雨本舗

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お手延べ製法のよさを存分に味わって頂けます。



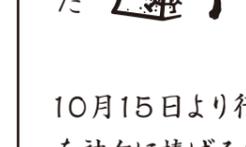
有限会社 カネスエ製麺所

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

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ボモナファーム。食べ応え抜群のトマトは、口いっぱいおいしさが広がります。



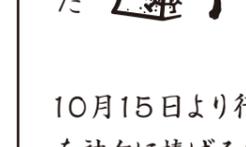
株式会社 ボモナファーム

おかげ横丁取扱い店舗  
**特設屋台**

奉納品

**にんじんだレッシング**

ドレッシングとして、サラダにかけるだけにどまらず、あっさりした味わいなので、豚肉の冷しゃぶやポークソテーにかけるソースとしてもお使いいただけます。



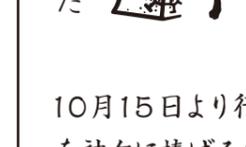
ぼうが いっぽん

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢路名産味の館**

奉納品

**ISEKADO PALEALE**

グレープフルーツのような爽やかなホップの香りグリーンかつ豊かなフレーバー、切れのいい後口とクリアな苦みを感じられる、「伊勢べ」でおなじみ弊社人気No1のアメリカン・ペールエールです。



有限会社 二軒茶屋餅角屋本店

おかげ横丁取扱い店舗  
**伊勢角屋麦酒内宮前店**

奉納品

**若炊き しぐれ煮**

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

奉納品

## 厚あげ

職人が手作りで丁寧に作った豆腐に山芋を練り込んだ「とうふやの揚げ」。口に入れた瞬間に大豆そのものの風味が広がり、素材の旨味を最大に感じいただけます。外はカリッ、中はふんわり、それでいて、がんもどきのようにしっかりとしているのが食べ応え充分です。



おかげ横丁 とうふや

おかげ横丁取扱い店舗  
とうふや

奉納品

## 手作り豆腐 もめん・きぬ

自前の豆腐工房にて、厳選された国産大豆と天然にがりで豆腐作りを行う、おかげ横丁とうふや。令和元年 9 月 2 日に開催の第 5 回全国豆腐品評会 中部・北陸地区大会では、木綿豆腐部門にて「金賞」を受賞しました。



おかげ横丁 とうふや

おかげ横丁取扱い店舗  
とうふや

奉納品

## 伊勢そうめん

三重県産小麦を100%使用した半生手延べそうめん。生地を切らない手延べ製法で作られており、長さは約 80cm。口当たりと喉ごしが特徴のそうめんです。



おかげ横丁 浪曲茶屋

おかげ横丁取扱い店舗  
浪曲茶屋

奉納品

## ふくすけの伊勢うどん

もっちりとした食感の太麺と天然だしを使用した自家製ダレが自慢のふくすけの伊勢うどん。お店では、松阪牛肉、めかぶ、とろろ、たまご、大きな海老天ぶらなど、お好みの組み合わせでお楽しみください。



おかげ横丁 ふくすけ

おかげ横丁取扱い店舗  
ふくすけ

奉納品

## ふりかけ詰合せ

創業より厳選された素材とこだわりの製法で、安全安心、いいものを素材の味そのままに作られたふりかけは、おかげ横丁のお客様にも人気の商品です。



株式会社 フタバ

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 国産はちみつ新蜜

日本で初めてお花にはちみつを販売した水谷養蜂園。香りや風味がとても豊かな水谷養蜂園のはちみつは、お花が一輪として同じものがないように、それぞれ異なる味わいを楽しめます。



水谷養蜂園 株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※写真の商品は、奉納したものと別のものです。

奉納品

## おかげ横丁ほうじ茶

おかげ横丁が推奨する在来種を使用し、つくられた横丁オリジナル飲料。飲みが少なくても飲みやすく、お茶が本来持つ純粋で深みのある美味しさが楽しめます。



おかげ横丁 伊勢路名産味の館

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 海の精 やきしお

さらさらと使いやすい塩を追求し、神宮に伝わる日本古来の製法を参考に作られた「海の精 やきしお」。コクと旨みがありつつもマイルドであっさりした味わい深い伝統塩。料理に味を足したり「乗せる塩」としておすすめです。



海の精 株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 三重県産カットわかめ

水に 10 分ほど入れるだけで 15 から 16 倍に戻り、歯ごたえがありコリコリとした食感にサラダや和え物にしたり、わさび醤油で刺身などでも楽しめます。お味噌汁などの汁物にそのまま加えるだけで手間をかけずに食べられ、忙しい朝の食卓にも重宝します。



有限会社 ムカイ

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 鮫タレ 塩干し 味淋干し

伊勢神宮の大きな祭典に欠かすことできない神饈の一品・さめのたれ。小さく裂いて、軽くあぶれば、ご飯のお供やお酒のあてにおすすめです。



株式会社 森由

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢 爰びすひらき屋

奉納品

## カステラ

「デカルネロ カステラ」は、こだわり抜いた材料と、一手間を大切にじっくり丁寧にカステラを焼き上げます。ふんわり、しっとり、またどの焼印も愛らしく、見た目にも楽しいカステラは、多くの方に愛されています。



株式会社 CARNERO FARM

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※入荷時期は、お問い合わせ下さい。

奉納品

## 伊勢本わらび餅

伊勢古仁屋では本わらび粉 100% で作った、トロける食感の中にもコシを残した「トロけるコシ」の本わらび餅を作っています。



株式会社 伊勢古仁屋

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※奉納品の取り扱いはこちらをみせ。

奉納品

## 二見浦 岩戸の塩ようかん

海水を汲み上げ炊き上げた特産の「二見岩戸の塩」を使い、厳選された上質の小豆とともに余分な添加物を加えず、手ごねでじっくりと練り上げた羊羹です。



有限会社 五十鈴語話庵

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 横丁サイダー

五十鈴川の伏流水を使用した横丁オリジナルサイダー。糖度は 9.6 程度で、後味の切れがよく、すっきり爽やかな味わい。キャップは、飲み歩きができるように、スクリュートタイプです。



おかげ横丁 伊勢路名産味の館

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 神路の水

おかげの里に流れ、参拝者の心身を清め、長旅に疲れた人々を潤してきた五十鈴川。おかげ横丁オリジナルの「神路の水」は五十鈴川の伏流水を使用しています。軟水のため、口当たりがまるやかで飲みやすいのが特徴です。



おかげ横丁 伊勢路名産味の館

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 肉みそ

牛銀本店では、松阪牛を 1 頭買っています。肉は 100% 松阪牛を使用。やわらかな赤身肉を荒挽きしたものに特別醸造された味噌をあわせてあります。一人の職人が作ることで、数量限定商品。



株式会社 牛銀本店

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 島田青年の小麦粉

小麦栽培から製粉までを全て自家製している mellow の小麦。南伊勢町産の小麦・シシカオリの準強力粉です。味わい香りがしっかりとした安心な食材。



mellow

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※写真の商品は、奉納したものと別のものです。

奉納品

## 伊勢ようかん 五色

伝統に基づく技術と経験を活かし、「今」の人に喜んでいただける味と食感を追い求めたどり着いた、少し柔らかく、とても滑らかな羊羹です。「五色」の名は伊勢神宮ご正殿の座玉の色から名付けてあります。



伊勢製館所株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 味こいしぼり

濃厚な有田みかんだけを選別し、糖度 12 度以上の無添加 100% ストレートみかんジュース。中身をまるごと裏返しするように絞ったジュースです。



株式会社 早和果樹園

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 真珠の塩

海水を低温で炊き上げ、またアコヤ貝の真珠層からカルシウムなどの成分が溶け出してきた真珠塩。角がなくまるやかな甘さとしほのかなさみがあります。高級ホテルの料理長も認めるほどのお塩です。



真珠塩

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## シェル・レーヌ

貝殻の形をした焼き菓子。バター豊かな香りや、卵や小麦粉など、素材の持つ本当の美味しさを味わって頂けます。



株式会社 フランカ

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 元祖のなめ苺 秀峰

今では、日本の食卓に浸透しているなめ苺開発の元祖・小林農園の最高級なめ苺「秀峰」は、野生種のエのき苺を使用し、品質の高い調味料を厳選した、水分が飛びまくるとと煮込んだ佃煮仕上げのなめ苺です。



有限会社 小林農園

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※奉納品の取り扱いはこちらをみせ。

奉納品

## 三重の糸 (赤把)

三重北部「大矢知」は、素麺に適した恵まれた環境と小麦の栽培がさかん。昔からこの地で作る手延べそうめんは、他に類を見ないコシの強さを誇ります。近年は生産量が少なく希少品となっています。



三重の糸 大矢知手延素麺 株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※そうめんは夏季のみ販売です。

奉納品

## 伊勢うどん

玉のように太く雪のように白い麺に、たまり醤油を使った真っ黒なタレ。伊勢路独特のうどんは、その昔お伊勢参りの旅人たちが食した郷土の味です。



株式会社 みなみ製麺

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 南伊勢(日本ワイン)

南伊勢産のブドウ100%を使ったワイン造りに取り組む「南伊勢ワイナリーの会」。町内で獲れる新鮮な魚介類に合うワインを目標に作られた美味しい白ワインです。



NPO法人 南伊勢ワイナリーの会

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※入荷時期は、お問い合わせ下さい。

奉納品

## 檜扇貝

あっぱ貝とも呼ばれる伊勢志摩地域では有名な貝。二枚貝で、見た目はホタテによく似ていますが、ふくら肉厚でしかもふりっくと柔らかく、網焼きで素早く食べれば、旨みがじゅわっと染み出します。



岸養殖

おかげ横丁取扱い店舗  
特設屋台

奉納品

## 伊勢フルーツ酵素

酵素は国産の野菜・果物・海藻・キノコなど66種類の原材料を使用し、糖分をむかない乳酸菌と酵母の2段階発酵法で作られます。できあがった植物エキス発酵液はもふりっくと柔らかく、網焼きで素早く食べれば、旨みがじゅわっと染み出します。



フローナル株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※写真の商品は奉納したものと別のものです。

奉納品

## ホエイパスタ・ピザ・クッキー、コーヒー

化学調味料、乳化剤を使用せず、ホエイ入りで身体に優しいものだけを使用しつくられたクッキー、ホエイとは、ヨーグルトの上澄み液のこと。そのホエイをクッキーに入れると保湿効果でサクサクの触感になり、牛乳由来のミルクーな甘さを感じられます。



株式会社 喜場

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※一部取り扱いのない商品がございます。

奉納品

## あおさのりと原木椎茸の宝物

森の宝物「原木しいたけ」と、三重県の特産品で全国生産量 NO.1 の海の宝物「あおさのり」を合わせた、こだわりの佃煮です。原木椎茸のアクビのような食感と、あおさのり爽やかな風味で、ご飯がすすみます。



野呂食品 株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
特設屋台

奉納品

## 大地のおやつ ツバメサブレ

北海道の農家さんが大切に育てた古代小麦「ティンクル小麦」を皮ごと石臼で挽いた全粒粉、岐阜県産小麦イワノイタチ、てんさい糖、米油を使って焼き上げた「和サブレ」。さくっほろとした食感の中にティンクル小麦全粒粉の風味が豊かに香る力強く優しいおいしさです。



合名会社 山本佐太郎商店

おかげ横丁取扱い店舗

※奉納品の取り扱いはこちらをみせ。

奉納品

## にゅう椎茸せんべい煎切

三重県産乾椎茸(どんこ)と小麦を使用したせんべいです。椎茸が苦手な方もおいしく召し上がれ、体に優しいおやつです。



にゅう椎茸せんべい こうや

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 青森りんご

青森県では、津軽地方に世界でも有効な生産団地が形成されており、現在、全国のおりんご生産量の約 60% を占める日本一のりんご王国となっています。



中部地区 青森りんごの会

おかげ横丁取扱い店舗

※奉納品の取り扱いはこちらをみせ。

奉納品

## コンブラ 金富良醤油

醤油・味噌業界に先駆け「有機醤油」を作ったチョーコー醤油。有機栽培の原料のりんごご生産量の約 60% を占める日本一のりんご王国となっています。



チョーコー醤油 株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※奉納品の取り扱いはこちらをみせ。

奉納品

## 美術べっ甲飴干支「辰」

グラニュー糖と少量の水だけでつくられた上品な甘みと美味しさのべっ甲飴。お好きな絵柄を目の前で描いてくれます。



二代目 龍昇

おかげ横丁取扱い店舗  
特設屋台

奉納品

## 天然醸造醤油 本城

「天然醸造醤油 本城」は、麹菌と蔵付酵母で熟成させた天然醸造醤油です。加熱熟成や発酵過程で酵母・酵素・乳酸菌を一切添加せず、醤油本来の旨みや深みを丹念に仕込しました。



伊賀越 株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 特別栽培米 ごーひちご金

ごーひちご「金」は、お米に含まれるアミノ酸の含有量、タンパク質、水分の測定結果より科学的に点数をつけ、食味値が 8.0 以上となったお米です。冷めても固くならず「もちもち」しています。



株式会社 伊賀の里モクモク手づくりファーム

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

※奉納品の取り扱いはこちらをみせ。

奉納品

## 敬七郎

明治 30 年当時のレシピをベースに、現在の原料で、新たに選りだされた一瓶です。添加物を一切使用せず、野菜や果物、醸造酢などを加えて作られます。普通のソースに比べ濃厚で、料理や食材の味を邪魔しない絶妙なバランスのソースです。



阪神ソース 株式会社

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 伊勢海老

志摩産の伊勢海老です。おかげ横丁「海老丸」で、お造り、焼き物などでお召し上がりいただけます。



丸中商店 有限会社

おかげ横丁取扱い店舗  
海老丸

奉納品

## 本枯節、花かつおふし四季重寶、波頭輕輕削り

志摩市波切大崎で、伊勢神宮へ献上物だった「かつお節」を、伝統的な「手火山製法」にこだわり昔ながらの手作業で作っています。その製法からは「澄み切った出汁が採れる」と国内外の一流から選ばれる程です。



まるてん 有限会社 かつおの天ぱく

おかげ横丁取扱い店舗  
伊勢路名産味の館

奉納品

## 牧場のミルクジャム

添加物や保存料を一切使用せず、自然の恵みたっぷりの放牧牛乳と北海道産のグラニュー糖を使用したなめらかなとけるミルクの豊かな味わいのジャムです。

