

奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品
熟成未来干物	原木乾しいたけ「伊勢どんこ」	蜂蜜国産	松幸米、緑穀米、寿穀米、お福米	伊勢志摩産 あおさ
テクノロジーを駆使して魚の余分な水分だけを取り除きつつ乳化・酸化を防ぎ、腐敗せず熟成させる新しい「未来型製法」で作った新感覚の干物です。	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。	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。	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。	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。
				
有限会社 伊勢志摩冷凍	ヤマザキ椎茸園	佐々木養蜂園 株式会社はちみつやさんmiel	有限会社 松幸農産	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	おかげ横丁取扱い店舗 ———— 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	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。	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	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品
トマト、マイクロリーフ	にんじんだレッシング	ISEKADO PALEALE	若炊き蛤	手延べ半生うどん
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、口いっぱいにおいしさが広がります。	ドレッシングとして、サラダにかけるだけにとどまらず、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。	グレープフルーツのような爽快感ホップの香りク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。	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に仕上げました。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。	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。
				
株式会社 ボモナファーム	ぼうが いっぱん	有限会社 二軒茶屋餅角屋本店	有限会社 喜太八時雨本舗	有限会社 カネスエ製麺所
おかげ横丁取扱い店舗 ———— 特設屋台	おかげ横丁取扱い店舗 ———— 伊勢路名産味の館	おかげ横丁取扱い店舗 ———— 伊勢角屋麦酒内宮前店	おかげ横丁取扱い店舗 ———— 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	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品
冷やしあめ、あわせしょうが	珈琲ギフト	絲印煎餅	松阪木綿	伊勢木綿
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。	伊勢志摩サミット配偶者プログラムにて、提供された中村珈房の珈琲。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房にしか出せない珈琲をお楽しみください。	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)のついた印です。明治時代、この優雅な形を模して風味の淡泊に永く貯蔵できて胃腸に負担を与えないような原料配合に苦心し、製造した煎餅です。	三重県伝統工芸品。使い込むほどに風合いが良くなります。	国内最高級の純綿糸を使用し、明治時代から受け継がれた製法で作られています。本湿性や通気性にもすぐれ、どの季節にもご使用いただける単衣着物です。
				
吉平商店	なかむら珈房	有限会社 播田屋	御絲織物 株式会社	白井織布 株式会社
おかげ横丁取扱い店舗 ———— だんご屋 ※夏場のみ販売	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 ※一部取り扱いのない商品がございます。	おかげ横丁取扱い店舗 ———— 伊勢路名産味の館	おかげ横丁取扱い店舗 ———— もめんや藍	おかげ横丁取扱い店舗 ———— きもの日和あやの

奉祝 神御衣祭

10月14日 伊勢神宮では、「神様の衣替えのお祭り」とも言われる神御衣祭(かんみそさい)が行われます。これに合わせ、おかげ横丁では、伊勢木綿・松阪木綿・伊勢型もめんを神様に奉納いたします。

伊勢きもの日和 10月11日(土)～14日(火)

神宮で毎年春と秋に執り行われる神御衣祭に合わせ、晴れやかに着物姿を楽しんでいただきます。



奉納品
伊勢型もめん
伊勢木綿の白生地を使用し「伊勢型紙」にすかや呉服店オリジナルのデザインを施し「本染め」で仕上げたものです。

有限会社 すかや呉服店
おかげ横丁取扱い店舗 ———— きもの日和あやの

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。どの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。三重県産の上級海苔を遠赤外線で焼き海苔に仕上げ、急速密封。開封時には香ばしい磯の香が漂います。

みえぎょれん販売 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ございません。

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
鯉節
志摩市波切大王崎で、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」にこだわ昔ながらの手作業で作っています。その鯉節からは「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

こちらに掲載している商品は、令和七年十月十一日(土)に神宮へ奉納いたしました

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、日本全国から集まった産物を神様にお捧げします。

恵みの市 10月11日(土)～13日(月・祝)、18日(土)、19日(日)
伊勢志摩中心とする生産者のこだわりの産物を集めた屋台が並びます。

■御食つ国の奉納物産展 10月11日(土) 13:30～16:00
奉納行列の産物品を参拝者に披露して販売します。
また、伊勢志摩のかつお節について、文化背景の紹介とともに、鯉節削り体験もしていただけます。
場所：伊勢路名産味の館2階 大黒ホール

■クラフトビールでお伊勢参り 10月18日(土) 10:00～17:00
神宮奉納のクラフトビールが集結。おかげ横丁を巡りながら心ゆくまでお楽しみください。
場所：おかげ横丁特設屋台

伊勢神宮

奉納一覽

おかげ横丁

伊勢内宮前

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、 松田長治郎、 斎藤栄蔵、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る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	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品
厚あげ	手作り豆腐 もめん・きぬ	伊勢そうめん	ふくすけの伊勢うどん	ふりかけ詰合せ	国産はちみつ	おかげ横丁 ほうじ茶	海の精 やきしお	鮫タレ 塩干し 味噌干し	伊賀米 韮田のコシヒカリ
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ていただけます。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。	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。	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。	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。	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。	日本で初めてお花柄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。	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。洗みが少なくて飲みやすく、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。	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焼塩。料理に味を足したり「乗せる塩」としておすすめます。	伊勢神宮の大きな祭典に欠かすことできない神饌の一品・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。	三重県内でも古くから良質米の産地として知られる伊賀市の韮田の地で一粒一粒手間暇かけて米づくりを行っております。
									
おかげ横丁 とうふや	おかげ横丁 とうふや	おかげ横丁 招福茶屋	おかげ横丁 ふくすけ	株式会社 フタバ	水谷養蜂園 株式会社	おかげ横丁 伊勢路名産味の館	海の精 株式会社	株式会社 森由	おかげ横丁 野あそび棚
おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗
とうふや	とうふや	招福茶屋	ふくすけ	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢 炙びすひらき屋	野あそび棚

※写真の商品は、奉納したものと別のものです。

奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品
カステラ	伊勢本わらび餅	二見浦 岩戸の塩ようかん	横丁サイダー	神路の水	すき焼きのたれ・汐ちりのたれセット・肉みそ・にんにく入り肉みそ	島田青年の小麦粉	伊勢ようかん 五色	味こいしぼり	真珠の塩
「デ カルネロ カステラ」は、こだわりの抜いた材料と、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。	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「トロける コシ」の本わらび餅を作っています。	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、手こねでじっくりと練り上げた羊羹です。	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、口当たりがまるで飲みやすいのが特徴です。	牛銀本店では、松阪牛を 1 頭買いしています。肉は 100% 松阪牛を使用。やわらかな赤身肉を荒焼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ができず、数量限定商品。	小麦栽培から製粉までを全て自家製分している mellow の小麦。南伊勢町産の小麦・ニシノ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。	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おります。	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。中身をまるごと裏越しするように絞ったジュースです。	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ほのかな苦みがあります。高級ホテルの料理長も認めるほどのお塩です。
									
株式会社 CARNERO FARM	株式会社 伊勢古仁屋	有限会社 五十鈴勢語庵	おかげ横丁 伊勢路名産味の館	おかげ横丁 伊勢路名産味の館	株式会社 牛銀本店	mellow	伊勢製館所株式会社	株式会社 早和果樹園	真珠塩
おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗
伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館

※入荷時期は、お問い合わせ下さい。

※奉納品の取り扱いはこちらません。

奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品
シェル・レーヌ	元祖のなめ苺 秀峰	三重の糸（赤把）	伊勢うどん	檜扇貝	伊勢フルーツ酵素	ホエイパスタ・ビザ・クッキー・フィナンシェ・チーズケーキ、コーヒ	あおさのりと原木椎茸の宝物	浦村牡蠣・伊勢真鯛漬け丼	伊勢乃神 純米大吟醸
貝殻の形をした焼き菓子。パターの豊かな香りや、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。	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、野生種のエノキ苺を使用し、品質の高い調味料を厳選した、水分が飛ぶまでじっくりと煮込んだ佃煮仕上げのなめ苺です。	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。	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。お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。お好きな絵柄を目の前で描いてくれます。	あっぱ貝とも呼ばれる伊勢志摩地域には有名な貝。二枚貝で、見た目はホタテによく似ていますが、ふくらみ肉厚でしかもふりっと柔らか。網焼きで豪快に食べれば、旨みがじゅわっと染み出します。	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、糖分を使わ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甘味ゼロ、製品化の段階で最小限のオリゴ糖などを加え、旨みがじゅわっと染み出します。	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て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が感じられます。	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。原木椎茸のフワビのような食感と、あおさのりの爽やかな風味で、ご飯がすすみます。	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。	神米と呼ばれる「イセヒカリ」から作られた純米大吟醸。青りんごのようなフルーディーな香りが漂い、淡麗辛口の切れ味の良さを感じて頂けます。
									
株式会社 フランカ	有限会社 小林農園	三重の糸 大矢知手延素麺 株式会社	株式会社 みなみ製麺	岸養殖	フローナル株式会社	株式会社 喜場	野呂食品 株式会社	株式会社 Y&Y	松阪興産 株式会社
おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗
伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	特設屋台	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢 炙びすひらき屋	伊勢路名産味の館

※奉納品の取り扱いはこちらません。

※そうめんは夏季のみの販売です。

奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品	奉納品
にゅう椎茸せんべい煎切	青森りんご	コンブラ 金富良醤油	美術べっ甲飴干支「巳」	天然醸造しょうゆ	特別栽培米 ごーひちご	敬七郎 ウスターソース	丹波栗	ひりょうず詰合せ	牧場のミルクジャム
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。	青森県では、津軽地方に世界でも有数の生産団地が形成されており、現在、全国のおいしく召し上がれ、体に優しいおやつです。	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。有機栽培の原料国のりんご生産量の約 60% を占める日本一のりんご王国となっています。	グラニュー糖と少量の水飴で作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。	「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みました。	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ずっと「もちもち」しています。	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。	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きました。鉄釜で丁寧にじっくりと焼き上げた焼き栗です。	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。	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にとけるミルクの豊かな味わいのジャムです。
									
にゅう椎茸せんべい こうや	中部地区 青森りんごの会	チョーコー醤油 株式会社	二代目 龍昇	伊賀越 株式会社	株式会社 農業法人モクモク	阪神ソース 株式会社	株式会社 丹波の里本舗	有限会社 若松屋	有限会社 十勝しんむら牧場
おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗	おかげ横丁取扱い店舗
伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	特設屋台	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	伊勢路名産味の館	特設屋台	若松屋	五十鈴川カフェ

※奉納品の取り扱いはこちらません。

※奉納品の取り扱いはこちらません。

※奉納品の取り扱いはこちらません。

※奉納品の取り扱いはこちらません。

※写真は全てイメージです。