

2025
師走

十二月朔日
tsuitachi



令和 六年 十二月 歳の市の様子

歳の市 ～お正月のことはじめ～

日時 12月13日～12月28日 10時～17時

場所 おかげ横丁

新春には欠かせない、しめ縄や門松、熊手など、お正月の暮らしを彩り、
味わいを深める品々を取り揃えた市を開催いたします。



伊勢のしめ縄

伊勢では蘇民将来の言い伝えとして今に受け継がれ「蘇民将来子孫家門」と記した札をしめ縄につけて、一年中門口に飾るようになりました。



蘇民将来子孫家門の由来

旅の途中で宿を求めたスサノオノミコトを、裕福な弟である巨旦将来（こたんしょうらい）は拒絶しましたが、貧しい兄の蘇民将来（そみんしょうらい）は快く迎え入れ、粗末ながら、もてなしました。これに喜んだスサノオノミコトは、自身の正体を明かし、蘇民に「蘇民将来の子孫だちわと書いて茅の輪を門口に飾っておけば病気を免れる」と言い残しました。その後も蘇民家は病気を免れ、代々栄えました。

伊勢 内宮前
おかげ横丁

十二月朔日メニュー

すし久	冬至粥	800円
海老丸	鯖雑炊	900円
とうふや	里芋雑炊	800円
ふくすけ	牡蠣とろろうどん	700円
団五郎茶屋	朝そばセット(さつまいものおにぎり)	700円
五十鈴川カフェ	モーニングセット	700円
はいからさん	ズワイガニのクリームリゾット	800円
招福茶屋	福にゆうめんとじゃこ御飯	700円



海老丸 さわら 鯖雑炊 900円



おかげ横丁 Instagram デジタル MAP



4時45分から
商店猫デジタルスタンプラリーのご利用時間は朝 9:30 から閉店時まで



神宮参拝時間 5時〜17時
伊勢には毎月朔日の早朝に神宮にお参りする習慣があります。おかげ横丁では、朝粥や朝市でお客様をお迎えします。新しい月の始まりをおかげ横丁でゆっくりお過ごしください。

職人長屋

開店/4時45分〜

若松屋	「つまみあげ 2種 (青のり、イカ)」	540円
傳兵衛	「季節のおすすめ野菜・果物」	時価
酒徳昆布	「朔日おぼろおむすび」	300円
伊勢醤油本舗	「しょうゆ屋さんのだし茶漬け」	400円
伊勢あびすひらき屋	「熟成マグロのレアカツ」	800円
横丁そば	「朔日そば」※0:00〜8:00 まで営業	1,200円

季節の豆知識

いとこ煮

冬至是一年の中でも大切な日とされていて昔から様々な食習慣やしきたりがありました。そのひとつが、冬至に南瓜(かぼちゃ)を食すという風習です。そんな南瓜と同じく冬至に食すと良いとされる小豆と一緒に煮た料理を「いとこ煮」と呼びます。

おかげ横丁では、冬至の日(12/22)に「いとこ煮」のふるまいを行います。

※一月の朔日餅販売はございません。

二月の朔日餅「立春大吉餅」

黒大豆と大豆を使った二種類の豆大福です。一つは、大粒の黒大豆とつぶ餡を餅生地で包み、もう一つは、こし餡と大豆を包んだ餅生地にきな粉をまぶしました。お餅と豆の食感をお楽しみください。



◆お土産(消費期限は当日限りです)		
小箱	(6個入)	900円
大箱	(10個入)	1,500円
化粧箱	(9個入)	1,800円
◆お召し上がり		
2個	(煎茶付き)	400円



赤福 Instagram 五十鈴茶屋 Instagram

【五十鈴茶屋本店 喫茶のご案内-12月1日-】※朝5:00から営業いたします。

- ・栗(あわ)ぜんざい ほうじ茶付き 1,200円
黒豆と栗の素朴な風味と食感が楽しめる五十鈴茶屋特製のぜんざいです。しっかりとした甘さのぜんざい汁と栗の相性がよくほっこりと温まるおいしさです。
- ・節気菓子とお飲み物セット 1,000円
節気ごとに移り変わる美しい伊勢路の風情を表現したお菓子です。



すし久 冬至粥

価格 800円

食すと風邪を引かないと言われる「冬至南瓜(とうじかぼちゃ)」南瓜で栄養をとり、寒い冬を乗り切りましょう。