お中元・お盆の御供

令和4年夏 保存版



創業当時からの手技
伊勢おぼろ昆布



鮎の昆布巻 1,400円



生姜昆布 600円



新山椒昆布 1,100円



松阪牛昆布巻 1,800円



松阪牛しぐれ煮 1,600円



汐吹昆布　小切 800円

季節限定 涼み味セット

おぼろ昆布やとろろ昆布と共に、鮎、新山椒、新生姜といった旬の味覚を詰め合わせました。ご予算に応じて、ご自由にお詰め合わせできます。



3,350円　紙箱



4,100円　木箱



4,550円　木箱



5,650円　木箱



7,900円　木箱

厳選素材 生なりセット

地産の食材を選び抜き、素材本来の味を活かした新たな酒徳昆布の味。

優しいお味の塩昆布
『汐衣』
柚子をまぶした
『汐衣　柚子』
有機の伊勢茶をまぶした
『汐衣　伊勢茶』
昆布の味が活きた佃煮
『溜まり昆布　熟饌』
各 800円



〈3個入り〉2,700円　紙箱



4,550円　紙箱

松阪牛セット

A5ランクの松阪牛をしぐれ煮と昆布巻に炊き上げました。



松阪牛セット　木箱
4,500円



松阪牛セット　木箱
8,000円

冠婚葬祭のご進物に

慶事・法事のご進物に…

内祝、快気祝い、ご婚礼等に

年忌法要の引物　日持ちするもの、食べ物や消耗品などが最適。昆布は法事でも最適



●挨拶状承ります

【お贈りするに際して】
- **賞味期限（常温で）**／佃煮類は約3ヶ月～、おぼろ類は約10ヶ月
- **配送**／常温にて当店からお安く送れます。

心のふるさと伊勢 創業明治45年
伊勢 酒徳昆布
〒516-0017 三重県伊勢市神久２丁目7-20
(0120)28-2068 FAX(0596)28-4176
営業時間 8:30～18:00　定休日 水曜日
http://www.sakatoku-kombu.jp
SAKATOKU KOMBU