

## 河崎エリア

## 酒徳昆布(さかとくこんぶ)

グルメ

土産

施設

体験

歴史伝統

その他

所在地	516-0017伊勢市神久2-7-20		
TEL&FAX	0596-28-2068/0596-28-4176	担当者名	里村 悟
営業時間	8:30~18:30	定休日	-
Email	<a href="mailto:sakatoku-kombu@oregano.ocn.ne.jp">sakatoku-kombu@oregano.ocn.ne.jp</a>	HP	<a href="http://sakatoku-kombu.jp/">http://sakatoku-kombu.jp/</a>

### <施設概要>

#### 【創業100年 老舗企業】

神様も召し上がる昆布、酒徳昆布は伊勢の地で昆布専門店として100年商いを行っています。

中でも**手削りおぼろ昆布**は、創業以来変わらぬ味と手業を守り、伊勢の地から日本の伝統的な食文化を伝えています。

#### 【生なりのおもてなし】

「生なり文化」は伊勢の食べ物の代名詞。シンプルな味で、素材の本質的な良さを最大限に引き出す。「酒徳昆布」は伊勢の味にこだわり、素材・味・技、すべてにおいて手間ひま惜しまず、かたくなに手作りの味を守り続けております。

### <主要商品、サービス>

昆布まき、手削りおぼろ昆布、純白とろろ昆布、溜り醤油で炊いた「溜り昆布」等



### <サミット限定商品>

#### 【サミット限定商品：酒徳縁結び昆布】

昆布は朝と夕に神様が召し上がります。今回は海外の方々との縁を繋げる想いで企画しました。昔から結び昆布は「縁結び」として結婚の祝席で使用されております。良縁（恋愛・就職・人との縁）の願いを込めて一本一本丁寧に結びました。当店100年続くお酢の味の昆布を結んでおります。

サミットを契機に海外の方や若い方やカップルに伊勢の思い出のお土産としてご利用ください。

和食が世界的に脚光を浴び、昆布は「kombu」「Dashi」「Umami」として関心を持たれています。益々日本の伝統的な食に関心が高まると思います。

#### 【サミット限定サービス：手削りおぼろ昆布の体験】

創業以来守り続けているおぼろ昆布の手削り体験を無料にて実施します。月・火・木・金曜日に開催します。日本の伝統的な手業をぜひ体験してください。

### <パンフレット情報>