



東京 やげん堀
 京都 七味家本舗
 信州 根元 八幡屋儀五郎

七味三都物語

本店で お会いしましょう。



■ やげん堀

◎新仲見世本店 東京都台東区浅草1-28-3
 営業時間 (平日)10:00~18:00 (土・日・祝日)10:00~19:00

◎メトロ支店 東京都台東区浅草1-32-13
 営業時間 (平日・日曜)10:00~18:00 (金・土・祝前日)10:00~19:00
 電話 03-3626-7716 (本社問合せ先)
<http://yagenbori.jp>



■ 七味家本舗

京都市東山区清水2-221【清水寺参道】
 電話 0120-540-738
 075-551-0738
 営業時間 9:00~18:00(季節により変動) 年中無休
<http://www.shichimiya.co.jp>



■ 根元 八幡屋儀五郎

◎本店 長野市大門町83【善光寺表参道】
 電話 026-232-8277
 営業時間 9:00~18:30 年中無休

◎MIDORI長野店 長野駅ビル MIDORI長野店 2階
 信州おみやげ参道 "ORAHO"エリア内
 営業時間 9:00~20:00 (定休日・施設に準ずる)
 電話 0120-156-170 (本社問合せ先)
<http://www.yawataya.co.jp>



七味唐辛子(七色唐辛子)発祥の地、江戸の日本橋薬研堀町は、医者や薬問屋が多く、別名「医者町」で通っていたと言われております。この地で、1625年(寛永2年)初代からしや徳右衛門が、漢方薬を基に生薬を組み合わせて七味唐辛子を売り出し、江戸中に広めました。当時は薬効が期待され寺社の門前で販売されることが多く、やがて江戸の食文化の伝播と共に日本全国に広まっていきました。

先人が知恵を絞って考え出した日本独特の香辛料(七味(七色)唐辛子)は、いつの頃からか「三大七味」と呼ばれる三軒の暖簾を生みました。

東京浅草「やげん堀」の七種は、黒胡麻、陳皮、焼唐辛子、唐辛子、山椒、けしの実、麻の実。二種の唐辛子で辛さに深みを出し、香り高い山椒や胡麻の風味が特徴です。

京都清水「七味家本舗」は、唐辛子、山椒、麻の実、白胡麻、黒胡麻、青のり、青紫蘇。唐辛子以外はすべて香りを持った素材を用い、香りを立たせています。

信州善光寺「八幡屋儀五郎」は、辛味を出すための唐辛子、辛味と香りを併せ持つ山椒、生姜、そして、風味と香りの麻種・胡麻・陳皮・紫蘇の七つ。辛味と香りの調和のとれた独特の味わいです。

このように七味唐辛子を構成する素材には厳密な定義がありません。店ごとにそれぞれの「七味」があり、その調合に工夫があり、それが味や香り、色などの特徴となつて表れています。



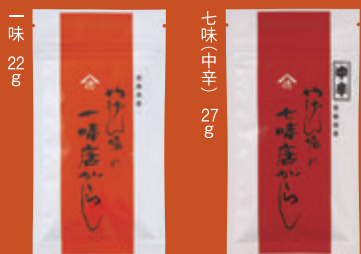
徳やげん堀



店名の「やげん堀」は、両国橋近く（現在の中央区東日本橋）に薬研（漢方薬を粉末にする器具の形に似た堀があったことから、附近を薬研堀町と名付けました。初代がこの地で、七味を創製したことが、店名の由来です。



- 黒胡麻
- 陳皮
- 焼唐辛子
- 唐辛子
- 山椒
- けしの実
- 麻の実



七味(中辛) 27g



粉山椒 12g

一味 22g

洋風七味 15g

創業二六二五年（寛永二年）初代からし屋徳右衛門が、漢方薬からヒントを得て、吟味した七種の素材で創ったのが始まり。大辛、中辛、小辛に辛めき：現在も変わらずに創業当時から調合販売というスタイルを守っています。近年は和食だけに限らず、洋食にも合うハーブ系の七味唐辛子も人気です。



徳標 七味家

七味家



創業当初は現在の地にて清水寺へご参拝される方々に唐がらしを浮かべた「からし湯」などを出していた茶店でありました。いつの頃からか「七味唐がらし」を専門に商うようになり今日まで皆様にご愛顧頂いております。



- 唐辛子
- 山椒
- 麻の実
- 白胡麻
- 黒胡麻
- 青のり
- 青紫蘇



七味 15g



山椒之粉 10g



一味 15g



おぼんさいのもと 8g×22袋

創業二六五五年（明暦年間）。弊舗の唐がらしは「風味が命」。良質の原料にこだわり、子相伝の調合方法を守り、京料理の絶妙な味わいを損なうことなく、より引き立てる薬味として「ひと手間の良さ」を今日もお客様にお届けしております。



根元 八幡屋磯五郎



元文元年の創業より、連綿と忠実に受け継がれ、愛されてきた《七味唐がらし》は、善光寺名物中で最古のもので、御高札前で販売し、卓絶な風味は「善光寺参りの手形」とまで云われてまいりました。



- 唐辛子
- 陳皮
- 胡麻
- 麻種
- 紫蘇
- 山椒
- 生姜



ゆず七味 12g



七味ガラムマサラ 12g



一味 12g



粉山椒 12g

《七味》は、風味が信条の素材で作られた食品です。その風味は、開封して空気に触れた瞬間から徐々に落ちていくもの。少しずつ購入し、開封後は早めに使い切ることで、最後まで美味しく召し上がっていただくことができます。迷われているお客様には小袋をお薦めしています。