

冬から春へ、凛として咲く花のように。

作品名：やぶ椿　技法：エッグテンペラ・メタリックペイント、紙　制作年：2002年

恵那川上屋 通販カタログ

2022年 2月号
カタログ有効期限／2022年2月28日

通信販売のごあんない

全国配送承ります

まだ リニューアル後の通販サイトをご利用いただけていないお客様へご案内

右のQRコードより support@enakawakamiya.co.jp 宛に【会員番号、お名前、お電話番号】を明記してメールをお送りくださいませ。弊社にてご登録をさせていただきます。

お問い合わせはこちらから

各種ご注文方法と発送料金

https://www.enakawakamiya.co.jp　恵那川上屋　検索

※新サイトでは新たにパスワードの再設定をお願い致します。

オンラインショップだけの特別料金

通常発送料金が全国一律でお得です!

常温発送料金 全国一律 **650円＋**

冷蔵「冷蔵発送」冷凍「冷凍発送」の商品につきましては別途一梱包あたり **250円** が必要となります。

オンラインショップQRコード

ご注文専用ダイヤル

受付時間 午前9時～午後5時

0120-26-9610

番号のおかけ間違いにご注意ください

従来までのFAX・郵便でのご注文受付は終了させていただきました。

お電話でのご注文が難しいお客様はFAXまたは郵便で、お問い合わせください。

FAX 0120-05-6583（番号のおかけ間違いにご注意ください）

■ご注文専用ダイヤルからのご注文の場合の配送料金表　各地域への送料は、下の表でご確認ください。（2022年1月20日現在）

配送地域	通常	クール便	冷凍クール便
愛知・岐阜・三重	700円	950円	950円
静岡	800円	1,050円	1,050円
関東・関西	800円	1,050円	1,050円
信越・北陸	800円	1,050円	1,050円
中国	900円	1,150円	1,150円

配送地域	通常	クール便	冷凍クール便
東北	900円	1,150円	1,150円
四国	900円	1,150円	1,150円
九州	900円	1,150円	1,150円
北海道	1,300円	1,550円	1,550円
沖縄・離島	1,300円	1,550円	1,550円

お届け先 一箇所一回につき 5,000円以上（税込）のお買い上げで **送料半額**

お届け先 一箇所一回につき 10,000円以上（税込）のお買い上げで **送料無料**

のし紙のご用意もいたします お申し付けください

- ●名　入　れ　表書きの他、お名前もお入れいたします。
- ●のしの掛け方　「外のし」…包装した上にのし掛け。「内のし」…箱などにのし掛けをしてから包装。
  ※ご指定がない場合は、外のしとさせていただきます。

袋について

- ●袋をご希望の方は、ご注文時にお申し付けください。
- ●袋の枚数は、ご注文商品個数以内とさせていただきます。
  ※商品の大きさに合わせた袋をお届けします。
  ※仏事にご使用の場合は、ご注文時にお申し付けください。

■お届け希望日・時間指定について

●お届けご希望日、時間帯をご指定いただけます。ただし、天候、交通事情により、ご指定の日時にお届けできない場合がございます。あらかじめご了承ください。また、お選びいただいた商品によってもご希望に添えない場合がございます。その際は改めて、こちらからご連絡させていただきます。

●ご贈答の場合、お届け日にご注意ください。特に法人様あての場合は土日祝日や年末年始、お盆にご不在となる場合が多くなります。必ずご在宅日を確認の上ご指定ください。

■ご不在時の対応について

●よりおいしくお召し上がりいただくため、弊社では保存料等の使用を控えておりますので、お日持ちが短くなっております。お届け先様の長期不在や住所不明の場合は、ご依頼主様に商品をお返しさせていただく場合がございます。その場合、賞費期限を過ぎることがございますので、あらかじめご了承ください。

■ご返品について

●食品という商品の性質上、開封済みの商品やお客様のご都合による返品、交換の受付はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。食品の品質については万全を期しておりますが、万一弊社に起因する商品の不良・破損、またはお届けした商品がご注文と異なる場合は、お届け後7日以内にご連絡ください。（ご連絡先「各種お問合せ」ダイヤル 0120-08-1196）。至急交換手配させていただきます。【送料は弊社負担】

■限定品等、商品に関するご注意

●誌面に期間表示のあるものは期間限定品、数量表示があるものは数量限定品ですが、季節や素材の収穫量等の事情により売り切れの際はご容赦願います。誌面にてご案内しております「お日持ち」はそれぞれの商品の製造日～賞味期限日（または消費期限）までの日数から販売日までの標準日数を差し引いた期間です。なお、商品管理上お手元に届いてからの賞味期限（または消費期限）までの日数が記載した日数より前後することがあります。アレルゲン表示のない商品もアレルゲンを含む商品と同じ工場内で作られております。詳しくはお問合せください。

■お支払いについて［お支払いは次の方法の中からお選びください］

①**クレジットカード**　②**コンビニ前払い**（払込番号でのお支払い）
③**代金引換**　※**ご自宅お届けの場合のみ**となります。配送便につき330円を申し受けます。
④**GMO後払い**　※**ご注文専用ダイヤルからのご注文に限ります**
下記案内をご覧ください。

GMO後払いとは

お客様の手元に商品が到着した後に代金をお支払いいただく決済方法です。
商品とは別に払込票が届きますので、コンビニエンスストア・郵便局・銀行・LINEPayにてお支払いください。

支払期限	請求書発行から14日以内。
手数料	決済1回につき330円を申し受けます（弊社出荷日が複数に分かれる場合、出荷日ごとに1回の決済となります）。
ご注意	・ご利用限度額はGMO後払い累計で、55,000円（税込）です。 ・ご利用にあたり下記機関による審査がございます、審査結果によってはご利用いただけない場合もございます。 ・「GMO後払い」はGMOペイメントサービス株式会社が提供するサービスです。当社はGMOペイメントサービス株式会社に対しサービスの範囲内で個人情報を提供し、代金債権を譲渡します。

■誌面使用マークについて

発送マーク：常温 常温発送／冷蔵 冷蔵発送／冷凍 冷凍発送／冷蔵・冷凍 冷蔵・冷凍選択可能／常温・冷凍 常温・冷凍選択可能

アレルゲンマーク　特定原材料等28品目 ●原材料に下記アレルゲンを含んでいます（マークがない商品は特定原材料等28品目の使用なし）

エビ えび　カニ かに　小麦 小麦　ソバ そば　卵 卵　乳 乳成分　落 落花生　アーモ アーモンド　アワビ あわび　イカ いか
イクラ いくら　オレ オレンジ　カシュ カシューナッツ　キウイ キウイフルーツ　牛 牛肉　クルミ くるみ　ゴマ ごま　鮭 さけ　鯖 さば
大豆 大豆　鶏 鶏肉　バナナ バナナ　豚 豚肉　松茸 まつたけ　桃 もも　山芋 やまいも　リンゴ りんご　ゼラ ゼラチン

酒 酒類
お酒の風味を効かせた商品です。お酒に弱い方、お子様、妊娠中の方はご注意ください。

里の栗から、いつくし日本を。
恵那川上屋 ENAKAWAKAMIYA

○ご注文以外の各種お問い合せは右記ダイヤルで承ります　0120-08-1196（AM9時～PM5時）

●お客様からいただいた個人情報は、商品の発送および新商品サービスの企画、催事等のご案内に利用させていただきます。
●お客様ご本人から、個人情報の利用の停止・削除のご請求をいただいた場合は、速やかに対応いたします。「各種お問合せ」ダイヤルへご請求ください。



雪景色に包まれる　横井照子ひなげし美術館

瑞々しい感性が表紙になりました

恵那川上屋の手提げ袋や包装紙のデザインを手掛ける、横井照子さんの作品が
今号より本誌カタログの表紙を飾ります。
1作目となるのは、椿を描いた作品。椿のしなやかで美しい生命力、
世界的画家が放つみずみずしい感性のように、恵那川上屋の新しい取り組みが
皆様の喜びや笑顔につながり、それがいつか世界へと羽ばたきますように。
そう願いを込めて、表紙の作品を選定いたしました。
装いとともに気持ちを一新し、2022年も進化し続けて参ります。

作品名：やぶ椿



技法：エッグテンペラ・メタリックペイント、紙
制作年：2002年

日本で古くから愛されてきた「椿」。芸術的・文化的・宗教的題材となることも多く、日本原産の花としても知られています。椿は日本から中国、ヨーロッパ、アメリカ、オーストラリア等へと渡り、かの有名なオペラ「椿姫」が生まれたように、世界中で愛される花となりました。日本では冬から春にかけて全国各地で開花しますが、その数は五千品種以上とも言われています。種類の多さのみならず、季節や情景に応じてさまざまな表情を私たちに見せてくれます。

画家 横井照子さんも椿に魅せられ、さまざまな手法やモチーフで、椿を描いています。横井さんが捉えた椿が見せる美しさ、愛らしさ、大胆さ、鮮やかさ、たおやかさなどの表情を季節の風景とともに感じ取っていただけたら幸いです。



栗好きに贈る、新・大人の贅沢ショコラ。

生クリームやバターを加えて炊き上げた洋風の栗きんとんをガナッシュで丁寧に包み、チョコレートをまとわせた「ちょこきんとん」。カカオ含有量やガナッシュの配合を改良し、栗の味わいがさらに際立つ逸品として生まれ変わりました。栗の豊かな風味、ガナッシュのなめらかな口どけ、カリッとしたチョコレートの食感が織りなす贅沢なひとときをお楽しみください。

新チョコレートブランド
『CHOCOTO』にて

Renewal

ちょこきんとん

1箱 6入 1,680 円
箱寸法：15.5×12.3×3.8cm

1箱 9入 2,520 円
箱寸法：15.5×18.3×3.8cm

【お日持ち】10日　乳　大豆　酒　常温

※こちらの商品は包装することができません。

CHOCOTO
ENAKAWAKAMIYA CHOCOLATE STYLE

『CHOCOTO(チョコと)』

『こだわりの素材×チョコレートで大人の時間を楽しむ』をコンセプトに、今までにない美味しさを追求。本物の味を知る、大人に食べてほしいチョコスイーツを提案します。

新サイトのURL▶ https://www.enakawakamiya.co.jp

恵那川上屋　検索

携帯電話からは、QRコードより簡単アクセス!

恵那川上屋ならではの

絞りを生かしたモンブラン

絞り方に工夫を重ね
濃厚なペーストを
口どけよく仕上げました。

NEW

Renewal

栗里セゾン（くりさと） 種子島安納芋モンブラン



今が旬の種子島産安納芋を贅沢に使用。和栗の繊細な風味を生かしながら、バナナの優しい甘みやクリームチーズの酸味なども感じられる新感覚モンブラン。

栗欧セゾン（くりおう） ショコラモンブラン



濃厚でコクのあるショコラマロンペーストをたっぷりと絞りました。甘酸っぱいフランボワーズのバタークリーム、種入りジャムの食感も楽しいモンブランです。

ご予約受付
1月31日（月）
9時より受付開始

オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

恵那川上屋のロングセラーモンブラン「栗山」に、今季は2種の新作が仲間入り。1つは濃厚ショコラと洋栗のペーストに、フランボワーズの爽やかな酸味が合う「栗欧セゾン〈ショコラモンブラン〉」。もう1つは種子島産安納芋と和栗のペーストに、バナナ、クリームチーズ、ショコラなどを絶妙なバランスで組み合わせた「栗里セゾン〈種子島安納芋モンブラン〉」。パティシエが一つひとつの素材を吟味し、味の調和や食感もこだわり抜いた季節限定のセットです。

モンブラン食べ比べセット —冬—

1箱（3個入）2,700円
箱寸法：31.7×10.6×8cm
【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵当日中
【販売期間】なくなり次第終了
【お届け期間】2月10日～3月15日まで

小麦 卵 乳 大豆 バナナ ゼラ 酒 冷凍

限定500セット

お一人様3セットまでのご注文となります



栗里セゾン（くりさと）〈種子島安納芋モンブラン〉

和栗 ▼ 洋栗
甘い ▼ 甘さ控えめ



栗欧セゾン（くりおう）〈ショコラモンブラン〉

和栗 ▼ 洋栗
甘い ▼ 甘さ控えめ



25年以上愛される恵那川上屋の人気No.1ケーキ。
和栗と洋栗をバランスよく合わせました。

栗山（くりやま）

和栗 ▼ 洋栗
甘い ▼ 甘さ控えめ

新しい情報はSNSでも発信しています
アカウント登録をお願い致します

ご注文専用ダイヤル
受付時間 午前9時～午後5時
0120-26-9610
番号のおかけ間違いにご注意ください

新サイトのURL▶ https://www.enakawakamiya.co.jp

恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードより簡単アクセス!



ご予約受付
1月31日 月
9時より受付開始
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

毎年好評！地元店でも入手困難な希少品

栗おこげ

恵那川上屋の栗きんとんは、和栗と少しの砂糖を使い、手間暇かけて炊き上げています。その際、釜底にできたおこげを丁寧に削ぎ落としたものが「栗おこげ」です。栗の風味に香ばしさが加わり、栗きんとんが凝縮されたような味わい。毎年即完売となる限定品です。



栗おこげ
1袋 250g入 1,080円
【お日持ち】6日
【販売期間】なくなり次第終了 常温
※こちらの商品は包装することができません。

限定 2000袋
お一人様 5袋まで



限定 1000箱

ココアと栗の風味、サクッと香ばしい美味しさがたまらない！

栗の新芽に見立てた、可愛らしいひと口サイズのパイ。ココアのパイ生地にマロンペーストを折り込み、さっくりと香ばしく焼き上げました。バレンタインのプレゼントにも好適です。

くりの芽 —チョコ—



1箱 80g 540円
カップ寸法：直径9×高さ9.5cm
【お日持ち】30日
【販売期間】2月下旬まで
小麦 卵 乳 アーモ 常温
※こちらの商品は包装することができません。

誕生。栗きんとん入り生食パン

栗白 —りはく—

栗きんとんを贅沢に練り込んだ、新しい生食パンが生まれました。
パン生地にもこだわり、名古屋コーチンの卵、三温糖、発酵バター、ゲランドの塩を使用。
素材の味を生かし、ふっくらと柔らかな食感に焼き上げています。
ほんのり甘みのある風味豊かな栗パンを、朝食やおやつにぜひどうぞ。

栗きんとんの
優しい甘みが
口の中でふわり広がる！



とろけるバターのコクと栗きんとんの相性バツグン！

毎日食べたくなるような優しい味わいに仕上げました。おすすめの食べ方は、軽くトーストしてバターをたっぷりと。栗の香りが立ち上がり、バターの塩気とコクが栗の甘みにマッチします。

限定 800本

NEW



栗白 —りはく—

1本 1,620円
箱寸法：18.9×12.8×10.8cm
【お日持ち】冷凍20日
【販売期間】3月下旬まで 小麦 卵 乳 冷凍
※こちらの商品は包装することができません。

新しい情報はSNSでも発信しています
アカウント登録をお願い致します

ご注文専用ダイヤル
受付時間 午前9時～午後5時
0120-26-9610 番号のおかけ間違いにご注意ください

新サイトのURL▶ https://www.enakawakamiya.co.jp

恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードより簡単アクセス！

栗のお菓子とほっこり、冬のおやつ時間



素朴で心温まる、柿をまるごと使った冬の栗きんとん。

ひなたぼっこ

手間暇をかけて作られた信州市田柿の干し柿。中でも大きさ、形ともに「ひなたぼっこ」に適したものだけを選び抜き、栗きんとんと合わせました。浸透圧の作用によって水分が糖度の高い柿へと移り、栗きんとんの味は凝縮され、柿は一層しっとりとみずみずしくなります。まるで田舎の軒先に吊した干し柿をひだまりの縁側でいただくような心和む時間を、冬の栗きんとんとともにお過ごしください。

5入 1,890円
箱寸法：25.5×7.5×5.5cm

10入 3,780円
箱寸法：26×12.3×6cm

15入 5,670円
箱寸法：26×17.8×6cm

【お日持ち】3日
【販売期間】2月下旬まで

冷蔵



しっとりモチモチ生地、栗の優しい甘みにほっと癒やされて。

栗あんぱんは、長野県にある恵那川上屋姉妹店「信州里の菓工房」の人気商品です。しっとりふわふわモチモチとした生地の中に、塩気の利いた粒餡と栗きんとんがたっぷり。ただのあんぱんとはひと味違う『菓子屋のあんぱん』を全国の皆様にお届けしたくて、今回通販にて特別にご案内します。

栗あんぱん

5入※ 970円
箱寸法：19.5×9.5×7.5cm

10入 2,160円
箱寸法：26×17.8×6cm

【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 大豆

常温

※5入の商品は包装することができません。

冬の限定詰め合わせ

冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」に加えて、自家製こし餡と栗餡をもっちり生地で包んだ「栗きんとん焼き餅」、栗餡のしっとりした味わいと上品な口どけが楽しめる「焼モンブラン」の限定セットをご用意しました。ご贈答や手土産にぜひどうぞ。



冬の限定詰め合わせ〈4〉

3,080円
箱寸法：26×17.8×6cm
【お日持ち】3～10日
【お届け期間】2月下旬まで

●栗きんとん焼き餅 5個
●ひなたぼっこ 5個

小麦 卵 乳

冷蔵

冬の限定詰め合わせ〈5〉

3,460円
箱寸法：26×12.3×6cm
【お日持ち】3～7日
【お届け期間】2月下旬まで

●焼モンブラン 5個
●ひなたぼっこ 5個

卵 乳

冷蔵

冬の限定詰め合わせ〈6〉

4,430円
箱寸法：25.8×24×5.6cm
【お日持ち】3日～10日
【お届け期間】2月下旬まで

●焼モンブラン 5個
●栗きんとん焼き餅 5個
●ひなたぼっこ 5個

小麦 卵 乳

冷蔵

新しい情報はSNSでも発信しています
アカウント登録をお願い致します

ご注文専用ダイヤル
受付時間 午前9時～午後5時

0120-26-9610

番号のおかけ間違いにご注意ください

新サイトのURL▶ https://www.enakawakamiya.co.jp

恵那川上屋 検索

携帯電話からは、QRコードより簡単アクセス!





黒糖入り生地×安納芋餡の黄金コンビネーション

コクのある自社製黒糖を使ったしっとりもっちりとした生地に、なめらかなで濃厚な安納芋餡をたっぷりとはさみました。種子島の恵みが詰まった、季節限定のどら焼きです。

安納芋どら焼き 黒どら

10入 1,920円 箱寸法：30×21.5×7.5cm
15入 2,770円 箱寸法：30.5×30.5×7.5cm
20入 3,620円 箱寸法：27.5×40.5×7.5cm

【お日持ち】5日
【販売期間】5月上旬まで

小麦 卵 乳 常温



カリッとやみつき食感！素材の甘さを楽しむけんぴ

限定1000袋

細めに刻んだ安納芋をカリッとした歯ごたえが楽しめるように二度揚げし、仕上げに砂糖をまぶしました。噛むほどに素材本来の甘みがあふれる、昔懐かしい美味しさです。

安納芋けんぴ

1袋 120g 432円

箱寸法：20.5×11×3cm
【お日持ち】30日
【販売期間】なくなり次第終了

常温

※こちらの商品は包装することができません。

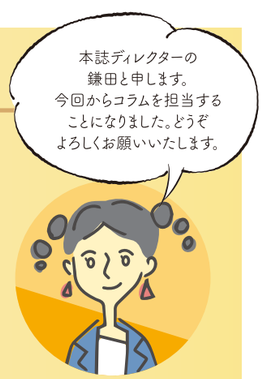


恵那川上屋のおかしなハナシ 栗と、お菓子と、日常と。



WEBもCHECK!

私は岐阜県恵那市で生まれ、山とともに育ちました。小学生の頃、登下校中に野生の動物が出没するのは日常茶飯事、ランドセルに熊よけの鈴を付けている子もいるほどでした。この時期になると寒さがとても厳しく、霜柱をシャリシャリと長靴で踏みしめながら歩いた記憶が今でも鮮やかに蘇ります。そんな山の麓で、昔は到底考えられなかった夏野菜の栽培がハウスを利用することで可能となり、恵那川上屋では新ブランド「おかしなトマト」の出荷が今冬スタートしました。この時期のトマトは昼夜の寒暖差によってますます甘くなるため、まさにお菓子のように甘いトマトになります。恵那の冬の新たな食材として食卓を飾ることができたら嬉しいです。



新しい情報はSNSでも発信しています
アカウント登録をお願い致します

ご注文専用ダイヤル
受付時間 午前9時～午後5時
0120-26-9610
番号のおかけ間違いにご注意ください

海風と太陽の恵み

種子島から届いた「おかしな大地」のなかまたち





素材を追求し、お菓子に欠かせない砂糖を求めてたどり着いた地、種子島。恵那川上屋では毎年、砂糖杜氏が島へと向かい、現地の工房で黒糖づくりを行っています。またミネラル豊富な土壌で育った安納芋の加工品も自慢の逸品。自然の恩恵を受けた旬の素材にこだわり、島に息づく知恵や文化、そして長年の歳月をかけて磨いた職人技で、より美味しくしてお届けします。



至極の甘み、とろける食感に心奪われる蜜焼芋

海風にさらして追熟した安納芋を、遠赤外線で1時間以上かけてじっくりと焼き上げました。熟練の技とひと手間で糖度がぐっと増した逸品です。蜜のように甘くとろける食感をお楽しみいただけます。

安納芋の蜜焼芋

1箱 500g 1,080円 箱寸法：16.5×13×7.2cm

【お日持ち】常温5日/冷凍保存にて90日以上

冷凍 常温

※ご注文の際には冷凍・常温の別をご指定ください。

※こちらの商品は包装することができません。

新サイトのURL▶ https://www.enakawakamiya.co.jp

恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードより簡単アクセス!



パティシエール ミユ

製菓学校レコールバンタンを卒業後、都内パティスリー勤務を経て、渡仏。オリヴィエ・バジャール国際製菓学校を卒業し、セバスチャン・ブイエ氏のもとで修業。現在は恵那川上屋にて洋菓子開発を行っている。2021年にワインエキスパート取得。

CONCEPT 『クラシカルな製法を踏襲しながらも、独自の感性で生み出す、ありそうでなかった商品づくり』

https://www.enakawakamiya.co.jp 0120-26-9610

○ご注文以外の各種お問合せは右記ダイヤルで承ります　各種お問合せ　0120-08-1196 (午前9時～午後5時)

PÂTISSIÈRE MIYU
—SAISON—
VOL.4

栗の風味広がる、大人のザッハトルテ

※写真はイメージです。

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.4

SACHERTORTE

栗とチョコレートの甘美な余韻。マロンペーストをふんだんに使った贅沢な「栗のザッハトルテ」

ウイーンの王侯貴族たちも愛した伝統菓子ザッハトルテ。知れば知るほどその奥深さに魅了されたパティシエールミユが、栗の風味豊かなザッハトルテに今回挑みました。一番のこだわりは、生地の食感。ザッハトルテ特有のほろほろとした食感を残しつつもマロンペーストを入れてしっとり感も合わさった、絶妙な生地が完成しました。栗の風味がチョコレートに負けないよう工夫を凝らしたキャラメルマロンガナッシュ、あんずジャムの優しい酸味もまとったケーキは、貴腐ワインやアイスワインにもよく合います。お好みでホイップした生クリームを添えてお召し上がりください。



※写真はイメージです。

ほろほろ、しっとり。絶妙な食感と栗の風味を楽しむ、パティシエールミユ流ザッハトルテ。



1 濃厚マロンペースト入りのザッハトルテ生地

生地のしっとり感を追求するため、極限までマロンペーストを使用し、厳選したチョコレートを練り込みました。

2 栗の風味を生かしたキャラメルマロンガナッシュ

生地の間に口どけなめからかなキャラメルマロンガナッシュをはさみ、栗の風味をより強く感じられるザッハトルテに仕上げました。

3 あんず「信山丸」のジャム、グラサージュもアクセント

長野県生まれの品種「信山丸」とフランス産のアプリコットピューレでジャムをつくり、生地にまとわせました。あんずの優しい酸味と風味、表面を覆ったグラサージュのシャリシャリとした食感も楽しい一品です。

栗のザッハトルテ

1箱 4,320円

限定1000台

直径：12cm　箱寸法：15×16×7cm

【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】2月10日～3月下旬まで

小麦 卵 乳 大豆 リンゴ 酒 冷凍

※表面に砂糖の結晶化した模様が出ることがございますが、品質には問題ございません。

おかしな大地の物語 vol.1

恵那の山のふもと、
栗づくりからはじまる物語。

わたしたちのふるさと、恵那は
日本のちょうど真ん中あたり、岐阜県東濃地方と呼ばれる
豊かな山々に囲まれた場所にあります。

子どものころ、裏山で採れた山栗を両手いっぱいに持ち帰って
おばあちゃんが手鍋で炊いてこしらえてくれた栗きんとん。
地域の人たちにとって思い出の味となるような
素朴で心温まる里山のお菓子は
やがて全国の人々に愛されるようになりました。

栗菓子の里として知られる一方で、栗を育てる農家さんたちは
年をとり、あとつぎにも困り、育てていくのがとても大変に。
だんだんお菓子にする栗がとれなくなってしまいました。

なんとしても、ふるさとの栗をまもりたい____
その一心で、30年近く前から農家さんも、栗博士も、地域の人たちも
みんなで力を合わせて、知恵をしぼり、汗をかいて
栗の里づくりに取り組んできました。

土づくりから、たっぷりの愛情をかけて、ていねいに。
太陽、風、水、大地の恵みを受けてすくすくと育った栗の木は、
あまくて大きな実りをたくさんもたらし
いつしかふるさとの宝物になりました。
そしてそこには、人や素材との数えきれない出会いと
日本のあちこちに広がった輪と、
未来につなげたい想いがありました。

育てる人も、おかしや料理をつくる人も、お店の人も、食べる人も。
赤ちゃんも、おとなも、おじいちゃん、おばあちゃんも。
そしてこれから生まれてくる、こどもたちも。
みんな、みんな、笑顔になれますように。
ふるさとの宝物が、たくさんのよろこびにつながりますように。
そう願いを込めて、またひとつあたらしい物語が生まれました。

それは、おかしのようにあまくておいしい「おかしな大地」の物語。
心とからだも、なんだかウキウキするようなおはなしを、
わたしたちはこれからも紡いでいきます。

つづく

株式会社恵那山ファーム
by Enakawakamiya
〒509-7201 岐阜県恵那市大井町2632番地105　第一ハウス

おかしな大地



あまくておいしい物語のはじまり、はじまり。

―恵那川上屋がお届けする「おかしな大地」の恵みたち―

Enasan Farm Co., Ltd.
by Enakawakamiya



栗のこと、ちょっといい未来のこと。
思い描いてたら「おかしな大地」が生まれました。



concept

素材そのものを、もっとおいしく楽しく。
すべての人の心とからだに喜びをお届けします。

お菓子のように甘くておいしい野菜を育て、味わう人・つくる人、みんなが喜び合える農と食を広げたい。
恵那川上屋は栗づくりから始まった夢と生産者さんとのご縁をつないで、新しい農業ブランド
「おかしな大地」を立ち上げました。看板商品「おかしなトマト」をはじめ、そのままで甘くておいしい野菜や、野菜を使った
スイーツなど、これまでにない新しいおいしさにチャレンジしています。

「おかしな大地」って?
お菓子のような甘い野菜づくりや
新しいおいしさを提案する
農業ブランドです。

**「じつはトマトが
もっと好きになる魔法!?」**
小さなお子様もパクパク食べたくなるような
甘くておいしい「おかしなトマト」ができました。

**「心もカラダもウキウキ
するような毎日を」**
太陽の恵みがぎゅっと詰まったおいしさを。
減農薬栽培や無添加にもこだわっています。



おかしな大地

**「食べる人、育てる人。
みんなを笑顔に」**
栗の里づくりからはじまった私たちの取り組み。
たくさんの素材や人との出会いを大切に、
だれもが喜び合える未来へとつなぎます。

**「料理やお菓子作りにも。
おいしい一皿に変身!」**
そのまま食べておいしい野菜はもちろん、
料理のレパートリーが広がる
品々も続々登場。

お菓子屋が手掛けるトマト

恵那山ファームで育てられたお菓子のように甘いトマト。

岐阜県東濃地域にある恵那山のふもとで、栗の里づくりに取り組み、栗と向き合い続けてきた恵那川上屋。
「おかしなトマト」は、栗がつないだでくれた、たくさんの縁の中で出会って生まれたトマトの新ブランドです。
栗の里づくりの知恵と経験を生かし、栗農家が愛情をたっぷり注いで育てています。





おかしなトマト おいしさのヒミツ

point 1 寒暖差が育む、豊かな甘み

山に囲まれた岐阜県東濃地域は昼夜の寒暖差が大きい地域。トマトは昼間との寒暖差があるとそのぶん夜に糖分を蓄えます。この性質を生かし、トマト栽培に適した風土で甘いトマトをつくっています。

point 2 水分量を抑え、絶品トマトに

栽培時の水分量は一般的なトマト栽培の半分以下。水分ストレスを与えることでトマトが栄養を溜め込み、実を小さくして糖度を上げます。果皮は薄く、果肉は弾力があってジューシー。程よい旨味も生まれます。

point 3 農薬を極限まで抑えて栽培

皆様にいつも安心して召し上っていただけるように、農薬を極限まで抑えた栽培方法にこだわっています。また、土壌菌の影響を受けづらい水耕栽培を取り入れています。

point 4 完熟で収穫し、即日出荷

素材そのものが甘くておいしい「おかしなトマト」。その魅力を存分に味わっていただけるように、最もおいしい完熟の状態を見極めて収穫。元気のよい艶やかなトマトを出荷しています。

point 5 高糖度のトマトのみを厳選

糖度センサーを取り入れ、一粒一粒、高糖度のものを厳選。糖度平均は6〜7度、時には10度を超える場合も。小さなお子様も食べやすい、幅広い年齢層の方に喜んでいただけるおいしさです。



岐阜県恵那市産
おかしなトマト※
(200g×5パック)
3,500円(税、送料込) 冷蔵

※他の商品とは同梱することができません。
お届けは商品1点ごと別々の梱包(配送便)となります。

恵那山の麓で太陽の恵みを受けて育ったトマトは、一粒一粒が甘く濃厚でしっかりとした食べ応え。水分量を抑え、甘みが強く食感もしっかりしたミディ(中玉)トマトです。お友達やご家族とのシェアにもうれしい5パックのセットです。



「おかしなトマト」を使った
おかしなトマトのジュース※
1本(1ℓ) 1,620円 常温
【お日持ち】30日

おかしなトマト100%使用。真空濃縮釜で濃縮して糖度を高め、素材本来の色合いや爽やかな酸味も感じられるジュースに仕上げました。さらりとしたのど越しも特徴です。



おかしなトマトのピクルス
1瓶 1,084円 常温
(固形量:250g、内容総量:450g)
【お日持ち】30日

完熟前や完熟したトマトを織り交ぜ、さまざまな食感と旨味が楽しめるピクルス。適温調理で旨味成分グアニル酸を十分に引き出し、和風味で食べやすくしました。爽やかな酸味と歯触りのよさが魅力です。



おかしなトマトのピューレ※
1パック(200g) 810円 冷凍
【お日持ち】6ヶ月

完熟トマトのみを使用し、真空濃縮釜で約半量になるまで煮詰めることで、甘さと豊かな旨味、酸味を存分に引き出しました。食卓に映える鮮やかな彩りもポイントです。

※こちらの商品は包装することができません。

アレンジ次第であらゆる調理に使えます

素材の甘みがギュッと詰まった野菜ピューレ



おかしなトマトなど岐阜県自慢の野菜を使い、ひと手間と工夫で素材の甘みを存分に引き出した野菜ピューレです。
スープやパスタソース、カレーの隠し味などさまざまな料理やお菓子づくりにご利用いただけるほか、離乳食づくりにも重宝します。
冷凍庫にストックして、時短&手間なし調理で、「わが家の味」をアップデートしませんか。





おかしな大地 野菜ピューレ
1箱
(3パック入り) 2,160円 冷凍
【お日持ち】6ヶ月

おかしなトマト、かぼちゃ、とうもろこし3種のピューレをセットにしました。さまざまな料理やお菓子づくりにお役立ていただけます。

※こちらの商品は包装することができません。

おかしなトマトのピューレ
恵那山ファームの「おかしなトマト」を使用。真空濃縮釜で煮詰めることで鮮やかな色を保ち、甘さと酸味を存分に引き出しました。

かぼちゃのピューレ
飛騨高山の伝統野菜「宿儺(すくな)かぼちゃ」を使用。低温スチーム加工で素材の甘みを最大限に引き出した逸品です。

とうもろこしのピューレ
飛騨高山の高原野菜「高根コーン」をそのまま低温スチーム加工。素材がもつ上品な甘さと香り、まろやかな味をお楽しみください。



お好みの野菜ピューレでつくる
野菜ソースグラタン

材料(2人分)
◎トマトソース／
野菜ピューレ(トマト)240g、オリーブオイル小さじ1、塩少々
◎かぼちゃソース／
野菜ピューレ(かぼちゃ)160g、材料A(牛乳80cc、オリーブオイル小さじ1、塩少々)
◎とうもろこしソース／
野菜ピューレ(とうもろこし)160g、材料A
お好みの具材……適宜

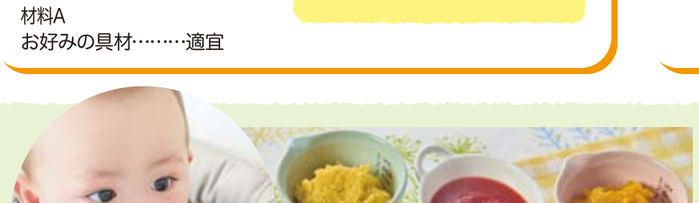
作り方
①各ソースの材料を混ぜ合わせます。
②耐熱容器にお好みの具材(※)を入れて①のソースをかけ、チーズをのせます。
③オーブンやトースターで表面に焦げ目がつくまで焼いたら完成!
※加熱が必要な具材はあらかじめ火を通しておきましょう。



野菜ピューレでつくる
洋風茶わん蒸し

材料(2人分)
材料B
(お好みの野菜ピューレ50g、水130cc、顆粒コンソメ2g、塩少々)
卵……Mサイズ1個
お好みの具材……適宜

作り方
①材料Bを混ぜ合わせます。
②卵をボウルに割り入れ、よくほぐします。①を加えて混ぜ、ザルなどで漉します。
③器にお好みの具材を入れ、②の卵液を器の8分目まで入れます。
④ふたをして、蒸気のたった蒸し器に入れ、強火で3分、その後弱火で8分加熱します。竹串を刺して、卵液が出るようなら火の通り具合を見て1分ずつ加熱し、澄んだ汁が出れば完成です。



離乳食にも好適です!

野菜ピューレのメリット
- 野菜の甘みを生かした、やさしいおいしさ
- 殺菌剤、添加物、保存料不使用
- 冷凍ストックOK、時短調理にも好適

安心&やさしい♪忙しい毎日の味方

ご注文専用ダイヤル
受付時間 午前9時〜午後5時
0120-26-9610
番号のおかけ間違いにご注意ください
新サイトのURL▶ https://www.enakawakamiya.co.jp
恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードより簡単アクセス!