



うららかな春を待ちわびて。

タイトル：しでこぶし エッグテンペラ 制作年：2001年

通信販売のごあんない

全国配送承ります

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



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

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。

0120-26-9610

番号のおかけ間違いにご注意ください

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2月25日現在)

配送地域	通常	クール便	冷凍クール便	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	東北	900円	1,150円	1,150円
静岡	800円	1,050円	1,050円	四国	900円	1,150円	1,150円
関東・関西	800円	1,050円	1,050円	九州	900円	1,150円	1,150円
信越・北陸	800円	1,050円	1,050円	北海道	1,300円	1,550円	1,550円
中国	900円	1,150円	1,150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」...包装した上へのし掛け。「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ございます。必ずご在宅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抑えておりますので、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、賞味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。

■誌面使用マークについて

- 発送マーク
- 常温 冷蔵 冷凍 冷蔵 常温
  - 常温 冷蔵 冷蔵 冷蔵 常温
  - 常温 冷蔵 冷蔵 冷蔵 常温

特定原材料等28品目 ●原材料に下記アレルギーを含んでいます(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 アーモンド アーモンド あわび いか  
イクラ いくら オレンジ かん かつお かつお 鶏肉 鶏肉 豚肉 豚肉 松茸 まつたけ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ 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。

里の粟から、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わ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。

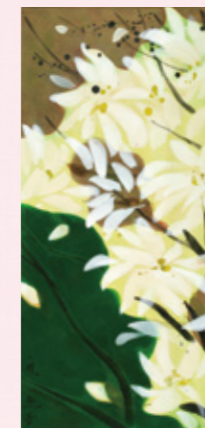




# 春の音、春の香り、 春の風。

のどかな里山の情景と出会い、色とりどりの花を愛で、ふわりと香る桜に心満たされる…  
そんな新しい季節の訪れを五感で楽しんでいただけたらという思いを込めて、  
この春おすすめの和洋菓子を多彩に取り揃えました。  
笑顔がこぼれるお茶のひとときや、大切な方への贈り物にもぜひどうぞ。

作品名…しでこぶし



技法：エッグテンペラ・メタリックペイント、紙  
制作年：2001年

画家横井照子さんが醸し出す豊かな色彩は、まるで「音」が聴こえてくるかのよう。自然を描いた作品からは草花の揺らぎや風の音、湖面を描いた作品からは無音の静寂を感じさせます。そして、響き合う色と形は、音楽のハーモニーやリズムにも似た感覚を抱きます。作品に耳を傾けて想像してみると、目で見ただけよりもずっと個性が際立つのです。

日本固有種であり、岐阜県恵那市にも自生するシデコブシ。このシデコブシを描いた作品からは「春の音」が聴こえてきそうです。うらかな季節の到来を待ちわびたかのように、花びらを風に揺らして咲く姿。色、形すべてが一つとなって美しい旋律を奏でているかのようです。

恵那川上屋の『里長閑』は、まさにシデコブシと恵那の情景を映したお菓子。この作品のように春の音、春の香り、春の風を感じていただけたら幸いです。

さとのどか

## 栗きんとん 「春」 里長閑

種子島自社製黒糖で炊き上げたコクのある栗きんとんを、岐阜県恵那市産自然薯の練り切りで包んだ上生菓子。純白の練り切りにはシデコブシや梅、桜の花咲く里山の情景を型押しし、彩りと香りのアクセントに桜のジュレをあしらいました。栗の風味と素朴な自然薯の香り、淡い口どけを楽しむ春の逸品です。



しっとり、淡い口どけ。  
恵那の里山の情景をかたどった、栗きんとん。



- ① 桜のジュレ  
国産の桜花塩漬・桜葉塩漬と恵那市産山桜のハチミツで仕上げたジュレで残雪に咲く桜をイメージ。
- ② 栗きんとん  
栗の粒を残して炊き上げた栗きんとん。種子島の自社製黒糖のコクと栗の甘みがマッチします。
- ③ 自然薯と求肥練り切り  
恵那市産の自然薯を使った練り切りに求肥を混ぜて、もっちり感をプラスしました。

### 栗きんとん-春- 里長閑 さとのどか

5入 1,250円  
箱寸法：27.9×6.8×3.7cm  
10入 2,500円  
箱寸法：26×12×4cm  
15入 3,750円  
箱寸法：26×17.5×4cm

【お日持ち】3日  
【お届け期間】4月下旬まで  
山芋 常温



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!

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





### 白妙

白くはかない淡い桜の花  
(練り切り/栗きんとん)



### 春の宵

日暮れすぐの夜桜  
(練り切り/栗きんとん)



### ひとひら

ひらりと落ちる桜の花びら  
(練り切り/こし餡)



### 春の陽

春の陽ざしを受けた、  
可愛らいたんぽぽの花  
(練り切りきんとん/小豆粒餡)



### 里長閑

桜とシデコブシの咲く情景  
(自然薯入り練り切り/黒糖入り栗きんとん)



### 空の花

ネモフィラが一面に咲き、空との  
境目がなくなったように見える様子  
(外郎/白餡/黒ごま)



### 春美人

美人草と呼ばれるひなげしの花  
(練り切り/こし餡)



### 初桜

咲き始めの桜に出会えた喜び  
(練り切り/こし餡)



### 春の野

春に咲き誇る可憐なすみれの花  
(練り切り/こし餡)



白妙

春の宵

ひとひら

空の花

里長閑

春の陽

春の野

初桜

春美人

## 上生菓子詰め合わせ 花笑み

限定 200 箱

お一人様 3 箱まで

9 入 3,780 円

箱寸法: 18×18×4.5cm

【お日持ち】未開封冷凍30日 解凍後冷蔵2日

【お届け期間】3月19日～4月下旬

小麦 ココア 大豆 山芋 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



ご予約受付

3月10日 木  
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>

春に咲く花々を、繊細な技と感性で美しく表現した、人気の限定セットです。恵那市産自然薯のなめらかな練り切りや、北海道産小豆の自家製餡、栗きんとん餡など恵那川上屋のこだわりを散りばめて、一品一品丁寧にお作りしています。やわらかな陽光に誘われてお茶会を楽しんだり、おうちでお花見気分浸つたりと、気分華やかにお菓子とともに素敵な春を迎えてみませんか。

# おうちで お茶会

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!





春、ふわり。

桜香るモンブラン

スペイン栗&和栗

縁を結ぶ幸せのタルト

栗の風味、アーモンドとバター  
の香りが引き立ち、しっとりとした食感に

ご予約受付

3月10日 木  
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>

栗きんとん約4個分を  
贅沢に使った春季限定品

**和栗ペースト**

和栗の風味を最大限に引き出した  
バター香るオリジナルペースト。

**桜風味のクリーム**

桜ソースと合わせ、ふんわりなめらかに  
仕上げたクリームがたっぷり。  
わずかに加えた塩が隠し味に。



春だけの特別な  
美味しさ

茶巾絞りのモンブラン「栗風」に、毎年好評のさくらフレーバーが登場。桜ソースと合わせたクリームを和栗ペーストで優しく包み、職人が一つひとつ手絞りで仕上げました。口に入れた瞬間、桜が香り立つふわふわのクリームと和栗ならではの繊細な風味、なめらかな口どけが織りなす春モンブランをお楽しみください。



栗風  
—さくら—

3入 2,450円  
箱寸法:10×17.5×6.5cm

限定 600箱  
お一人様 3箱まで

【お日持ち】未開封冷凍30日

解凍後冷蔵当日中

【お届け期間】3月19日～4月下旬

【期間限定】なくなり次第終了

乳 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

栗で「結ぶ」  
コラボ商品

海を越えて交流を深めるスペインのホセ・ポサーダ社とのコラボ商品として、ガリシア州の伝統菓子タルタ・デ・サンチアゴにちなんで生まれたタルト。スペイン産のアーモンドパウダーと岐阜県可児市産の里芋を使った生地に、同社のマロンペーストと恵那川上屋の栗きんとんをサンドし、しっとりとした香りが焼き上げました。縁起物として春のお祝いにも最適です。



5号



7号

結タルト

5号 1,516円 7号 2,164円  
箱寸法:18.5×18.3×3.5cm 箱寸法:26.5×25.5×3.5cm

【お日持ち】7日 小麦 卵 乳 アーモンド 常温

※これ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!





思い出の時間を  
紡ぐお菓子

# 春のお祝いやギフトにもうれしい!

栗の風味を生かし、素材や製法一つひとつにこだわりが詰まった美味しさをあの方へ。  
日頃お世話になった方へのご挨拶や、お友達へのプチギフト、  
ホワイトデーのギフトにもふさわしいお菓子をセレクトしました。



CHOCOTO (チョコト)

『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。

チョコのカリッと食感、  
ガナッシュの口どけ、  
栗の風味がたまらない!



## ちよこきんとん

1箱6入 **1,680円** 1箱9入 **2,520円**  
箱寸法: 15.5×12.3×3.8cm 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。

栗好きに贈る  
「新」大人の贅沢シヨコラ



栗好きに贈るリッチな味わいのシヨコラ。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なめらかなガナッシュで覆い、チョコレートでコーティングしました。栗の風味が引き立つように改良し、さらに美味しく生まれ変わった人気商品です。

さつくり、香ばしい!  
栗とバターの風味広がる



可愛い  
リーフ型サブレを  
個包装にしました



プレーン 紅茶 黒糖 ココア

## 栗サブレ 山ノ葉

12入 **1,672円** 20入 **2,640円**  
箱寸法: 14.9×17.6×9.26cm 箱寸法: 14.9×28.9×9.26cm  
32入 **4,092円** 40入 **5,060円**  
箱寸法: 23.1×29.6×9.26cm 箱寸法: 29.6×28.9×9.26cm

【お日持ち】30日  小麦  卵  乳  アーモンド  常温

20年以上  
愛され続ける味

さつくりとした食感、栗とバターの豊かな風味が楽しめる栗サブレ。渋皮入りの栗の澱し粉を加えて、香ばしく焼き上げた恵那川上屋ロングセラーの焼き菓子です。「プレーン」に加えて、ダージリンの「紅茶」、自社製黒糖入り「黒糖」、お子様も大好きな「ココア」の4種を詰め合わせました。個包装でお配り用ギフトにも重宝します。







完熟苺ゼリー

栗きんとん焼き餅

里長閑



- 里長閑 5個
- 栗きんとん焼き餅 5個
- 完熟苺ゼリー 5個

1箱 3,160円  
箱寸法: 25.8×24×5.6cm

【お日持ち】3日~20日  
【お届け期間】4月下旬まで

小麦 卵 乳 山芋 常温

## 春の限定詰め合わせ

ご贈答や土産、お彼岸にも



- 里長閑 5個
- 栗きんとん焼き餅 5個

1箱 2,440円  
箱寸法: 26×17.8×6cm

【お日持ち】3日~10日  
【お届け期間】4月下旬まで

小麦 卵 乳 山芋 常温

### 栗きんとん焼き餅

風味豊かな栗餡、北海道産小豆の自家製こし餡をもっちり生地で包んだ、新食感の焼き饅頭です。



- 完熟苺ゼリー 5個
- 里長閑 5個

1箱 2,190円  
箱寸法: 26×12.3×6cm

【お日持ち】3日~20日  
【お届け期間】4月下旬まで

山芋 常温

### 完熟苺ゼリー

完熟苺をふんだんに、フレッシュな味わいと香り、春らしい彩りを楽しむゼリーです。

## 私に、あの方に、甘い幸せのひとときを。

おうちでほっと一息つきたい時や3時のおやつにはもちろん、ちょっとした土産にも喜ばれるお菓子の数々をご用意しました。



### 種子島の恵み 「黒糖×安納芋」

### 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 【お届け期間】4月下旬まで

小麦 卵 乳 常温

コクのある自社製黒糖入りのもちもち生地に、バター風味を利かせたなめらかな濃厚な安納芋餡が絶妙。種子島の恵みを味わう、季節限定のどら焼きです。



### 信州生まれ 「菓子屋のあんぱん」

### 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

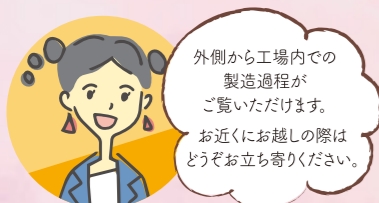
※5入の商品は包装することができません。

恵那川上屋姉妹店「信州里の菓工房」の人気商品を特別にご案内。しっとりモチモチ生地の中に、塩気の利いた粒餡と栗きんとんがたっぷり入っています。

## 恵那川上屋のおかしなハナシ 栗と、お菓子と、日常と。



味久舎 可見御高インター店の裏に新工場が誕生



外側から工場内の製造過程がご覧いただけます。お近くにお越しの際はどうぞお立ち寄りください。

待ちに待った春は、もうすぐそこです。3月になると福寿草やシデコブシといった淡い色の花々が恵那の春を彩り、うぐいすの歌声が軽やかに響きます。幼い頃は山でコンテツ(コシアブラ)やタラの芽、ふきのとうをよく採ったものです。ふわっと、春の香りが広がる、おばあちゃんが揚げてくれる山菜の天ぷらが私は大好きでした。

自然が芽吹くと同時に、進学、異動など取り巻く環境も新しく生まれ変わる季節。恵那川上屋も今年2月にサブレの新工場が誕生し、新展開を迎えます。

20年以上愛され続ける「山ノ菜(しおり)」という名の栗サブレ。栗を練り込み、「自然の葉」を意味する葉っぱの型押しをしたサブレは、可見御高インター近くにある恵那川上屋の店舗(味久舎)裏に生産拠点を移し、「ここからまた新たにたくさんの美味しいお菓子をみなさまのもとにお届けします。新しく開発予定の「旅する山ノ菜」にもぜひご期待ください。







# おかしな大地

おかしな大地の物語 vol.2

## 東へ、西へ。新しい “農”の可能性と出会う旅。

ふるさと恵那の栗づくりが輝きを取り戻し  
いつか、「栗の里」と胸を張って誇れるように。  
その想いを胸に抱いて、わたしたちは  
栗と向き合い、土づくりから大切に育ててきました。

甘くて、大きくて、素材そのものがおいしい自慢の栗。

恵那から全国へと栗の里づくりを広げるとともに  
栗の良さがもつと引き出せるような  
お菓子づくりのための素材やヒントを探し求めて  
いろいろな里へと旅に出ました。

そして幸せなことに、それぞれの地域に根付く  
すばらしい素材や文化、素敵な人たちの  
出会いが待ち受けていました。

先人の知恵を受け継ぎ、  
伝統的な農法で育てた野菜やくだもの。  
豊かな気候風土を生かしながら、  
さらに甘く熟成させた作物。  
新しい技術や、初めて知る加工法もありました。

恵那や各地の農家さんたちは  
ときに厳しい自然を相手に、命をまもり育てています。  
細やかな作業を繰り返し、学びや工夫も重ねながら、  
食べる人の心を動かすようなおいしさを追求し続けています。

その姿を心から敬い、いろいろな大地の恵みと出会ううちに  
新しい“農”の可能性が見えてきました。

つづく



## 栗からはじまる、 新しい“農”の物語

—恵那川上屋がお届けする「おかしな大地」の恵みたち—



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



# 栗の里 恵那から、 「すべての人のところと体によろこびを」



ハウス内に直売所をオープンし、いろいろな企画も考案中です。ぜひ一度お越しください。

私たちがつくった甘いトマトをどうぞよろしくお願ひします！



栗の里をまもり、未来へ夢とご縁をつなぐ  
甘い野菜づくりにかける、  
私たちの想いを伝えます。

株式会社恵那山ファーム  
Profile 水野 方人 (みずの まさと) / 平成7年11月生まれ  
岐阜県恵那市出身。2年前に地元金融機関より転職後、千葉県で専門家のもとトマト栽培の修業を経て、昨年度から恵那山ファームにて甘いトマトづくりを行う。

## 「今やらないと後悔する」20代で農業の世界へ。

今から2年前、恵那川上屋の鎌田社長から新たな地域素材のブランド化を目指すという話を聞く機会がありました。それは「お菓子のように食べられる甘い野菜をつくる」といった農業に関する取り組みについてでした。初めは天災の影響が少ないハウスでのトマト栽培からスタートし、甘いトマトをきっかけに、お菓子のように甘い野菜を順次増やし展開していく、というものでした。

また、栗の農閑期となるタイミングでトマトは繁忙期を迎えることから、年間を通して生産者の雇用が見込めます。私たちのふるさと岐阜県東美濃地域では、生産者の高齢化、後継者不足によって栗畑の存続が危ぶまれている

ます。そんな中、新たなトマト栽培と栗農家をつなぐことで若手や新規就農者が参入しやすく、次の担い手を育てていくための新しいビジネスモデルになると鎌田社長は考えています。農業を通じてふるさとに貢献でき、将来にむけて多くの希望がもてるこの仕事を、私は「今やらないと後悔する」と考え、新たに立ち上げられた「株」恵那山ファームの一員になりました。

現在、恵那川上屋本社近くにある新設のハウスにて私たち20代の社員2人が中心となり、生産者の方々や70歳を超えるスタッフまで、みんなと力を合わせながら、甘さにこだわったトマトづくりを行っています。

## 「初めてこんなに甘いトマトを食べた」

## お客様からいただく言葉が何よりの宝物です。

恵那山ファームのある恵那市は、夏は38℃から冬はマイナス10℃近くまでに及ぶ日があり、昼夜の寒暖差も大きい地域。日照時間も長く、甘いトマトづくりに適した気候条件が揃っています。

また、トマトの甘さを最大限に引き出すため、ハウス内すべての木に陽が当たるように環境を整えるとともに、天候を見ながらその日に必要な量のみ水分を与え、実の育成状況をこまめに観察しています。

昼間にたくさん太陽を浴びて光合成を繰り返し、夜間に糖分を溜め込み、水分ストレスによつて実を小さくしたトマトは、ぐっと甘さが増して旨味も生まれ、ジュシー。収穫後、自

動選果機によって選別した高糖度のトマトのみを、自信を持って出荷しています。おかげさまでお客様からは、「トマト嫌いだっとうちの子どもが、恵那山ファームのトマトなら食べる」「今までのトマトと甘さが違う」といった有難いお言葉をいただく機会が増えました。今春以降は一日に300kg近く収穫できると見込んでおり、糖度についても今以上に甘いトマトをご提供できると、私たちもワクワクしています。

農業経験のある方々から多くの知識やノウハウをいただき、日々丁寧な作業を心がけ、甘さの追求を私たちはこれからも絶えず行っていく





おかしなトマト、かぼちゃ、とうもろこし。岐阜県育ちの「甘い野菜」にこだわった3種のセットです。

# 素材の甘みがギュッ! 「おかしな大地 野菜ピューレ」

自然の恵み豊かな岐阜県産野菜を使い、ひと手間と工夫で素材の甘みを十分に引き出しました。スープなど料理の隠し味やお菓子づくりのほか、離乳食・介護食づくりにも便利。冷凍庫にストックしておけば、時短調理や急なおもてなしの際にも重宝します。



「おかしなトマト」使用  
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。真空濃縮釜で煮結めることで素材本来の鮮やかな色を保ち、甘さと酸味を十分に引き出しました。

「宿儺かぼちゃ」使用  
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、まろやかな味わいに仕上げました。

「高根コーン」使用  
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、まろやかな味わいをお楽しみいただけます。

おかしな大地 野菜ピューレ 1箱(200g×各1パック) 2,160円  
【お日持ち】6ヶ月 冷凍 ※こちらの商品は包装することができません。



## 離乳食や介護食にも◎

添加物や塩分などを一切加えず、素材のおいしさそのままにピューレ状にしました。小さなお子様のお食事から介護食まで、安心してお使いいただけます。

- 殺菌剤、添加物、保存料不使用
- 冷凍保存できます
- 忙しい毎日の時短調理に

## 手作り料理のアレンジ広がる♪ 野菜ピューレを使って簡単&おいしく。

### 「おかしなトマトのピューレ」を使ったレシピ案内



旨味成分のグルタミン酸がたっぷり!

#### トマトピューレ×鍋

彩り鮮やか&ヘルシー♪「トマト鍋」

材料(2~3人分)  
トマトのピューレ………200g  
出汁………300cc  
塩………小さじ1  
お好みの具材(魚介、野菜、きのこ類など)………適宜

#### 作り方

- ①鍋にトマトのピューレ、出汁、塩を入れて火にかけます。
- ②沸騰したら中火にし、魚介や野菜など具材を入れて火が通ったら完成! お好みで黒胡椒をかけてどうぞ。

### 「かぼちゃのピューレ」を使ったレシピ案内



かぼちゃの下ゆで & 潰す手間いらず!

#### かぼちゃピューレ×コロッケ

チーズ入り「かぼちゃのコロッケ」

材料(2~3人分)  
かぼちゃのピューレ………200g サラダ油………小さじ1  
玉ねぎ………1/2玉 薄力粉、パン粉、溶き卵  
ベーコン………2枚 ……適量  
クリームチーズ………30g 揚げ油………適量  
塩、こしょう………各少々

#### 作り方

- ①玉ねぎはみじん切り、ベーコンは5mm幅に切ります。
- ②フライパンでサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒めたら、ベーコンを加えて炒めます。
- ③火を止めて、かぼちゃのピューレを加えて混ぜ合わせ、塩、こしょうをして味を調えます。
- ④粗熱がとれたら8等分に、冷蔵庫で20~30分程度冷やします。
- ⑤8等分にしたクリームチーズを④の生地で包んで丸めます。
- ⑥薄力粉、溶き卵、パン粉の順につけて、180度の揚げ油で揚げたら完成!

### 「とうもろこしのピューレ」を使ったレシピ案内



野菜の自然な甘さが加わった塩味のケーキ

#### とうもろこしピューレ×ケーキ

フランスのお惣菜ケーキ「コーンのケーキサレ」

材料(18cm×9cmのパウンド型)  
とうもろこしのピューレ………100g 黒オリーブ………10粒  
薄力粉………125g 卵………Mサイズ2個  
ベーキングパウダー………5g 粉チーズ………40g  
ベーコン………2枚 牛乳………70g  
オリーブオイル………70g  
(※ブロックタイプのものなど) 塩、こしょう………各少々

#### 作り方

下準備 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるいにかけ、パウンドケーキ型にオーブンシートを敷いておく

- ①ベーコンは1cm角に切り、オリーブの実を薄くスライスします。
- ②ボウルに卵を入れて泡立て器でよく混ぜた後、牛乳、オリーブオイルを加えてさらに混ぜ合わせます。塩、こしょうをして軽く混ぜます。
- ③②に粉類を3回に分けて加え、その都度さっくりと混ぜます。とうもろこしのピューレ、粉チーズ、ベーコン、オリーブを加え混ぜたら、パウンドケーキ型に流し入れます。
- ④170度のオーブンで45分焼きます。
- ⑤焼き上がった型から取り出し、粗熱をとって完成!



あざりとトマト、旨味の相乗効果が抜群!

#### トマトピューレ×パスタ

赤いソースの「ボンゴレロン」

材料(2人分)  
トマトのピューレ………200g 唐辛子………適宜  
あざり………350g スパゲッティ………180g  
ズッキーニ………1/4本 塩………少々  
にんにく………1片  
オリーブオイル………大さじ1

#### 作り方

- ①ズッキーニは食べやすい大きさに切り、にんにくはスライスします。
- ②フライパンにオリーブオイル、にんにく、唐辛子を入れて火にかけます。にんにくの香りが立ったら、ズッキーニを加えて炒めます。
- ③あざり、トマトのピューレを加え、ふたをして加熱します。あざりの口が開いたら火を止め、塩で味を整えます。
- ④別の鍋で時間通りに茹でたスパゲッティを③に加え、さっと炒めて皿に盛りつければ完成! お好みでパセリのみじん切り、粉チーズをかけてどうぞ。



ワインのおつまみやおもてなしにも◎

#### かぼちゃピューレ×パン

華やか! 「かぼちゃディップのオープンサンド」

材料(2人分)  
かぼちゃのピューレ………100g お好みのトッピング(野菜、ウズラ卵、イクラなど)………適量  
マヨネーズ………大さじ1  
塩………ひとつまみ  
サンドイッチ用食パン………4枚

#### 作り方

- ①かぼちゃのピューレ、マヨネーズ、塩を混ぜ合わせます。
- ②食パンを4等分に切り分けます。
- ③パンに①のディップをのせ、お好みの具材をのせて完成!



とうもろこしと炒め玉ねぎの甘みがマッチ!

#### とうもろこしピューレ×スープ

お好み具材で「野菜たっぷりコーンスープ」

材料(2人分)  
とうもろこしのピューレ………100g オリーブオイル………小さじ1  
玉ねぎ………1/2玉 塩、こしょう………各少々  
牛乳………200cc お好みの具材(野菜、ソーセージなど)………適宜  
生クリーム………50cc  
顆粒コンソメ………小さじ1

#### 作り方

- ①具材は食べやすい大きさに切り、火を通しておきます。
- ②玉ねぎは薄くスライスします。
- ③鍋にオリーブオイルを入れて火にかけ、②の玉ねぎを加えて炒めます。
- ④玉ねぎがしんなりしたら、とうもろこしのピューレ、牛乳、顆粒コンソメを加えてひと煮立ちさせます。生クリームを加え、塩、こしょうで味を調えます。





## お菓子のよう、あまーいトマト。恵那山のふもとで元気に育っています！

菓文化が根づく岐阜県東濃地域で、栗の里づくりに取り組んできた恵那川上屋。「おかしなトマト」は、栗がつないでくれた、たくさんのご縁の中から生まれたトマトの新ブランドです。栗の里づくりの経験を生かし、手間と愛情をかけてお菓子のよう甘いトマトを育てています。

### おかしなトマト おいしさの5つのヒミツをご紹介します。

- point 1  
**寒暖差が育む、豊かな甘み**
- point 2  
**水分量を抑え、絶品トマトに**
- point 3  
**農薬を極限まで抑えて栽培**
- point 4  
**完熟で収穫し、即日出荷**
- point 5  
**高糖度のトマトのみを厳選**

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。トマトは昼夜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。

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。

皆様にいつも安心して召し上が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。

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。元気のよい糖や水分をたっぷり蓄えているおかしなトマトを厳選しています。

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。

一粒一粒が甘く濃厚。素材そのもののおいしさを生で、特別な逸品で。



恵那山の麓で太陽の光をたっぷり溜め込んだ、高糖度のトマトのみを厳選。水分量を抑え、甘みが強く食感もしっかりとしたミニトマト(中玉)トマトです。お友達とのシェアにもうれしい5パックをセットにてお届けします。

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)

※他の商品とは同様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。



恵那山ファームで収穫した完熟トマトのみを使用。真空凍結で約半量になるまで凍結することで甘さと豊かな旨味、酸味を十分に引き出しました。鮮やかな彩りと素材本来のおいしさが際立つピューレです。

**おかしなトマトのピューレ**  
1パック(200g) **810円**

【お日時5】6ヶ月



恵那山ファームで収穫したトマト100%使用。真空凍結前まで凍結することでトマト本来の鮮やかな色合いを深し、濃厚で甘みが強く、爽やかな酸味が感じられるトマトジュースに仕上げました。

「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**

【お日時5】30日



完熟前や完熟したトマトを繰り返し交ぜ、さまざまな食感と旨味が楽しめる。おかしなトマトの鮮やかな色合いを深し、濃厚で甘みが強く、爽やかな酸味が感じられるトマトジュースに仕上げました。

**おかしなトマトのピクルス**  
1瓶 **1,084円**

【お日時5】30日

※印の商品は包装することができません。

おかしなトマトを使ってできる！

簡単&可愛いおやつをつくらう！

### キャンディーポップな トマト飴



材料(6個分)  
おかしなトマト……………6個  
上白糖……………50g  
水……………大さじ1

作り方  
①トマトに串を刺します。  
②鍋に砂糖、水を入れて混ぜ合わせたら中火にかけます。砂糖が溶け、うっすらと色付いたら火を止めます。  
③熱いうちにトマトを絡ませたらクッキングシートの上に置き、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固めます。

※こちらは「おかしなトマト」を使用した調理イメージとなります。





### 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.enakawamiya.co.jp> ☎ 0120-26-9610

〇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



*Miyu*

※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」

ウィ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、生地のお食感。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。

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

生地のお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

生地間に口どけなめ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、生地にもとわせました。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。



※写真はイメージです。

## 栗のザッハトルテ

1箱 4,320円

直径：12cm 箱寸法：15×16×7.5cm

限定500台

【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 リン酸 酒 冷凍

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