夏の贈り物に、物語を添えて。

タイトル：無題　技法：エッグテンペラ、　制作年：1991年

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

2022年 6月号 通販カタログ
カタログ有効期限／2022年6月30日

# 通信販売のごあんない

全国配送承ります

## 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5月25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

●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(または消費期限)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。<br>・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。<br>・「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。

「思いやり」「いたわり」
ひなげしの花言葉に
想いを添えて
あの人の笑顔が
生まれる贈り物

初夏のやさしい風に吹かれて、ふわりと花びらを揺らすひなげしの花。
その可憐な姿はこの時期に見ごろを迎え、
恵那川上屋を想起させる花としても親しまれています。
そんなひなげしの花言葉は「思いやり」「いたわり」。
大切にしたい気持ちがまっすぐ届くようなギフトにふさわしい品々をこの一冊に揃えました。
自然の恵み豊かに。暑い夏もつるんとさっぱり食べやすく、からだをいたわる
やわらかなトマトのお菓子もご用意いたしました。
ぜひお試しください。

タイトル：無題

技法：エッグテンペラ・メタリックペイント、紙
制作年：1991年

2015年に横井照子ひなげし美術館で開催された企画展『花と鳥と』。そこでは彼女の画業人生において最も長く制作拠点としてきたスイス・ベルンでの作品が並びました。その1枚となる当作品は、スイスで出会った美しいひなげしの花をみずみずしい感性で描き、見る人を引き込むような生命力にあふれています。

ひなげしは彼女が好んだ題材の一つであり、恵那川上屋の手提げ袋でもおなじみのモチーフです。そして見ごろを迎える6月は、恵那川上屋が創業した月にあたります。ご縁を紡ぐひなげしの絵を6月号の表紙に選定するとともに、私たちは常に原点を忘れず、ふるさと恵那の自然・農・食文化を守り抜くことを使命として、これからも歩み続けます。

SUMMER GIFT with stories
想いを紡ぐ、夏の贈り物。

# ひんやり、さっぱり、ちゅるんと
# あまいトマトだから叶った、新感覚のお菓子

太陽を浴びて元気に育ったトマトの餡がたっぷり!
からだいたわる、やさしい甘さの新しいお菓子ができました。

ご予約受付
6月3日(金)
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

「栗観世」と「泡沫(うたかた)とまと」がかわいいひとくちサイズに。そのまま味わうのはもちろん、フルーツポンチやソーダに、かき氷・アイスのトッピングにと、アレンジが広がります。

## ひとくち栗観世(くりかんぜ)・泡沫(うたかた)とまと

限定400箱

各6個 900円
箱寸法:10.5×10.5×11cm
【お日持ち】冷凍:30日/解凍後冷蔵:3日
【お届け期間】7月下旬まで
卵 冷凍
※こちらの商品は包装することができません。

あの人に驚きと笑顔を。

友達と好きなお菓子を持ち寄って、
休日はおうちでアフタヌーンティー。
「え、トマトの和菓子!?」
みんなの驚く顔が見たくて、
私は未体験スイーツをチョイス。
ひとくちサイズを使って
アレンジした涼やかドリンクも
きっと喜んでくれそう。
今から週末が待ちどおしい!

## 泡沫(うたかた)とまと

恵那山ファーム育ちの甘く濃厚な絶品トマト。このトマトのピューレにレモン果汁を加え、フルーティで酸味爽やかなトマト餡に仕上げました。のど越しの良い泡沫(うたかた)生地とともに、夏の新しいおいしさをぜひどうぞ。

## 泡沫(うたかた)とまと

5入 1,050円
箱寸法:27.9×6.8×3.7cm
【お日持ち】冷蔵:3日/冷凍:30日
【お届け期間】8月中旬まで
卵

「冷蔵」または「冷凍」の2種類からお選びいただけます。

| 冷蔵タイプ(冷蔵発送) | 冷凍タイプ(冷凍発送) |
|---|---|
| よく冷やして みずみずしい食べ心地 | 自然解凍でシャリシャリ食感 半解凍でのお召し上がりがおすすめです。 |

※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。



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!

# 夏においしい、のど越しつるんと とろーりやわらかな栗きんとん

のど越しの良さを追求し、ひんやりつるんとした食感に仕上げた夏の栗きんとん。なめらかな栗餡を独自製法の「泡沫生地（うたかた）」で優しく包み、水辺に憩う蛍の情景を映しました。
よく冷やしてお召し上がりください。

## 栗きんとん－夏－

# 栗観世（くりかんぜ）

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

20入 **5,000円**
箱寸法：26×23.5×3.8cm

「冷蔵」または「冷凍」の2種類からお選びいただけます。

**冷蔵タイプ（冷蔵発送）**
よく冷やして
みずみずしい食べ心地

**冷凍タイプ（冷凍発送）**
自然解凍でシャリシャリ食感
半解凍でのお召し上がりがおすすめです。

【お日持ち】冷蔵：3日／冷凍：30日　【お届け期間】8月下旬まで　卵

※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

## 思い出話に花咲く時間を。

なかなか帰省できなかったけど、
この夏はようやく大切な人たちに
会えそう。栗きんとんに目がない
お母さん、お父さんへの手土産に
夏の限定品を持っていこう。
ひんやりのど越しの良いお菓子を
楽しみながら、あれこれ
話したいことがたくさん！

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!

SUMMER GIFT with stories
想いを紡ぐ、夏の贈り物。

今が旬。朴葉が爽やかに香る定番の羊羹
「くり壱」

フルーティなトマト餡×泡沫(うたかた)生地の新作
「泡沫(うたかた)とまと」

恵那川上屋の夏を代表する栗きんとん
「栗観世」

# 爽やかな朴葉(ほうば)の香りといただく、上品な味わいの栗きんとん

## くり壱

恵那川上屋自慢の栗きんとんを芯に、甘さ控えめの蒸し羊羹を朴葉で包みました。ふわっと広がる朴葉の香り、こし餡のなめらかな口どけ、栗の風味が一体となった、里山の風情漂うロングセラー商品です。

(小) 1,080円　箱寸法：11×6.5×3.6㎝
(大) 1,850円　箱寸法：22.7×6.5×3.6㎝

【お日持ち】7日　小麦　常温

## ご挨拶。その前に私も楽しむ。

大切な方へのご挨拶には、
暑さを忘れさせてくれるような
冷やして美味しい和菓子を。
夏の代表格に、気になる新作、
メディアで話題の『くり壱』も…。
いろいろ食べてみたいから、
まずは自分用にごほうび買い。
自信をもっておすすめできるし、
味見することも大事よね(笑)。

## 夏のおいしさぎゅっと詰め込んで
# 夏の特選詰め合わせ

### 夏の特選詰め合わせ〈3〉☆
(栗観世5個／泡沫とまと5個)

2,520円
箱寸法：26×12.3×6cm
【お日持ち】冷蔵：3日／冷凍：30日
【お届け期間】8月中旬まで
卵　冷蔵　冷凍

### 夏の特選詰め合わせ〈5〉☆
(栗観世10個／泡沫とまと5個)

3,770円
箱寸法：26×17.8×6cm
【お日持ち】冷蔵：3日／冷凍：30日
【お届け期間】8月中旬まで
卵　冷蔵　冷凍

### 夏の特選詰め合わせ〈4〉
(栗観世5個／くり壱(大)1本)

3,320円
箱寸法：26×13×5.8cm
【お日持ち】冷蔵3日～7日
【お届け期間】8月中旬まで
小麦　卵　冷蔵

### 夏の特選詰め合わせ〈6〉
(栗観世10個／泡沫とまと5個／くり壱(大)1本)

5,620円
箱寸法：26×24×5.8cm
【お日持ち】冷蔵3日～7日
【お届け期間】8月中旬まで
小麦　卵　冷蔵

☆印の商品は「冷蔵」または「冷凍」の2種類からお選びいただけます。
※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

冷蔵タイプ(冷蔵発送)
よく冷やして
みずみずしい食べ心地

冷凍タイプ(冷凍発送)
自然解凍でシャリシャリ食感
半解凍でのお召し上がりがおすすめです。



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

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!

SUMMER GIFT with stories
想いを紡ぐ、夏の贈り物。

# とろける栗とミルクのコク
# 大人気「栗を味わう」アイス

## くりもなかあいす

栗の風味を生かした、まろやかでコクのある栗アイスがぎっしり！恵那峡店の喫茶「里の菓茶房」で人気の栗ソフトクリームを、かわいい栗型の最中皮で包みました。

栗最中冷菓
## くりもなかあいす

5入 **1,300円**　10入 **2,380円**

箱寸法：14.9×28.9×9.2cm　箱寸法：29.6×28.9×9.2cm

卵 乳 大豆 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

# 氷とソースにこだわった
# 素材ごろごろ大満足かき氷

## しゃりしゃり氷

一昨年大好評の夏季限定品が復活！
ごろごろ果実の濃厚なソースに、しゃりしゃりとした食感のかき氷が絶妙です。マンゴー、苺、桃、抹茶小豆4種のフレーバーを詰め合わせました。

●ソース
1パック200g入り
（2人分）
（マンゴー、苺、抹茶 小豆、桃）
●かき氷
1パック200g入り
（2人分）
共に4種類入

## しゃりしゃり氷
（マンゴー、苺、抹茶小豆、桃）

**限定300箱**

1箱 **3,300円**

箱寸法：21×30.4×7.9cm

【お日持ち】ソース:180日・解凍後冷蔵7日
【お届け期間】8月中旬まで

桃 冷凍

※お届け後、氷は冷凍庫で保管。ソースは冷蔵庫で解凍後、氷にかけてお楽しみください。（開封後はお早目にお召し上がりください）
※ご家庭の器に盛り付けて召し上がりください。

※こちらの商品は包装することができません。

## 大好きな人の笑顔に会おう。

久々に娘が孫を連れて遊びにやってくる！
大好きな氷菓子を買っておこう。
しゃりしゃり氷を食べて孫と一緒に
縁日気分を楽しむのもいいな。
大人も大満足のおいしさは、
時々恋しくなるから、
いつも冷凍庫にストックしておこう。

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

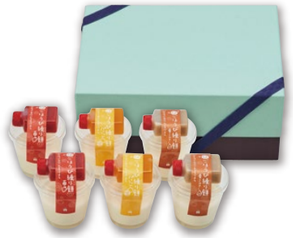
新サイトのURL▶ https://www.enakawakamiya.co.jp

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
6月3日(金)
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

# とろり、とろけるミルク餅に濃厚ソースで味わい豊かに

とろとろによく伸びるなめらかな餅に、濃厚でジューシーな果実ソースがマッチ!がんばった自分へ大きな丸印をつけるように、スプーンでぐるぐる練り混ぜて楽しむごほうびデザートです。



## ごほうび練り餅

**限定400箱**

6入 **2,362円**
(苺、パッション、栗ミルク 各2個)

箱寸法:23.5×17×9.5cm

【お日持ち】冷凍:30日/解凍後冷蔵:2日
【お届け期間】6月12日〜7月下旬まで

乳 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

# 口どけ、さらり自慢の小豆餡をみずみずしく

## 恵那川上屋がおくる、涼やかな夏の逸品

ふっくらと艶よく炊いた北海道産小豆「むらさきわせ」を丁寧に裏ごしし、のど越し良く仕上げた水ようかん。軽やかな歯ごたえのアクセントとして、刻み栗の甘露煮を散りばめました。さらりとした口どけと小豆の風味が際立つ恵那川上屋自慢の逸品とともに、涼やかなひとときをどうぞ。

恵那川上屋謹製

## 栗水ようかん

6入 **1,708円**
箱寸法:15.8×19×4.3cm

9入 **2,452円**
箱寸法:23.4×19×4.3cm

12入 **3,196円**
箱寸法:23.4×25.2×4.3cm

18入 **4,684円**
箱寸法:23.4×19×8.4cm

【お日持ち】20日 【お届け期間】8月中旬まで 常温

# 味のグラデーションを楽しむ彩り果実のもっちりデザート

果実を贅沢に使ったソースと、もっちり食感の生くず餅が織りなす、目にも美しいデザート。ひと口目は濃厚な果実の風味が広がり、食べ進めていくほどあっさりとして、後味も爽やかです。

※パッケージが変更になる場合がございます。

## 生くず餅

**限定400箱**

6入 **2,400円**
箱寸法:12×18×10.5cm

(栗と抹茶、マンゴーとパッション、苺とブルーベリー 各2個)

【お日持ち】冷凍:30日/解凍後冷蔵:2日
【お届け期間】7月下旬まで

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!

# ひんやりしてしっとり、ほんのり塩気のある餡&バターが絶妙

## 夏のバタどら

10入 **1,840円**　15入 **2,650円**

箱寸法：30×21×7.5cm　箱寸法：27.5×40.5×7.5cm

【お日持ち】5日　【お届け期間】8月中旬まで

小麦 卵 乳 大豆 常温

**冷やすと さらに美味、夏仕立てのどら焼き**

恵那川上屋の定番人気「バタどら」の夏季限定バージョン。冷やしてもしっとり、ふんわりとした食感となるよう生地に工夫を凝らしました。ほんのり塩の利いた刻み栗入りの小豆餡とバターも相性抜群です。

恵那川上屋のおかしなハナシ

## 栗と、お菓子と、日常と。

暑い夏はすぐそこです。恵那山麓の栗畑では栗の花が開花し始め、まるで白い花火のような姿を見せてくれます。この時期に降る雨やしなやかな風によって栗の花が受粉し、秋の実りの準備を始めます。

そして緑が深まる初夏は、爽やかな香りの大きな朴葉（ほうば）を使った朴葉寿司をいただくのが郷土の風習です。私は祖母の作ってくれた朴葉寿司が大好きで、食卓いっぱいに並ぶこのお寿司がご馳走でした。

先代が開発した商品「くり壱」は、朴葉を巻き上げ蒸すことで香りをつけた蒸し羊羹。栗のお菓子で一番になってほしいという思いから『くり壱』と名付け、多くのお客様に愛されるロングセラー商品へと育ちました。恵那には豊かな自然と農業、そしてそこで育った食文化があります。それらを守り続けていくことが私たちの使命です。

# 25年以上のロングセラー栗好きを虜にするモンブラン

## 栗山（くりやま）

1箱（6個入）**4,120円**

箱寸法：21×30.4×7.9cm

【お日持ち】冷凍：7日／解凍後冷蔵：当日

小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

**洋栗&和栗の黄金バランス**

ヨーロッパ栗を使用した洋風ペースト、栗きんとんの和風ペーストをバランスよく組み合わせ、リッチな口当たりに仕上げた恵那川上屋人気No.1ケーキ。栗をまるごと1個しのばせ、まろやかなクリームやパイ生地とのハーモニーをお楽しみいただけます。



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

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!

# 冷凍ストックに便利！おいしさ広がる 新商品

手作りいちごジャムで簡単&かわいいデザートを

冷凍いちごを使った
## いちごジャムのトライフル

※調理イメージです。

### おかしな大地の冷凍いちご

1袋（500g） 810円

【販売期間】なくなり次第終了 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

**材料（2人分）**

冷凍いちご……200g
グラニュー糖……60g
レモン汁……大さじ1
お好みのスポンジケーキ…適量
水切りヨーグルト……適量

**作り方**

①冷凍いちごは解凍しておきます。
②鍋に解凍したいちご、グラニュー糖、レモン汁を入れて強めの中火にかけます。煮立ったら中火にして7～8分、とろみが出るまで加熱し、火からおろし冷まします。
③スポンジケーキを食べやすい大きさに切り、器にケーキ、ヨーグルト、ジャムの順に盛り付けて完成！

夏野菜の旨味引き立つひんやり冷製スープ

冷凍トマトを使った
## ガスパチョ

※調理イメージです。

### おかしな大地の冷凍トマト

1袋（500g） 756円

【販売期間】なくなり次第終了 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

**材料（2人分）**

冷凍トマト……300g
きゅうり……1/2本
赤パプリカ……1/4個
玉ねぎ……1/12個
バゲットパン（白い部分）1切れ
にんにく……1/2片
水……50ml
オリーブオイル…大さじ1
白ワインビネガー…大さじ1
塩……小さじ1/2
ブラックペッパー…適宜

**作り方**

①冷凍トマトはレンジで3分ほど加熱し、粗熱がとれたら皮を取り除きます。
②皮を剥いたきゅうり、パプリカ、玉ねぎ、バゲットパン、にんにくを1cm角に切ります。
③ミキサーに材料全てを入れて撹拌し、液状になったら冷蔵庫で1時間冷やして完成！

# 南信州の採れたて林檎果汁100%ジュース

南信州の山麓で大切に育てられた採れたてりんごを、園内の加工所でフレッシュなまま搾りました。素材そのもののおいしさが引き立つ、贅沢な味わいの果汁100%ジュースです。ご贈答にも好適。

長野県下伊那郡下條村 かねしげ農園謹製

## 林檎果汁りんごジュース

（1ℓ×2本）
1,558円
箱寸法：21×33.3×9.4cm
【お日持ち】90日
リンゴ 常温

（1ℓ×3本）
2,227円
箱寸法：32×33.3×9.4cm
【お日持ち】90日
リンゴ 常温

（180mℓ×6本）
1,296円
箱寸法：17.4×12×14.3cm
【お日持ち】90日
リンゴ 常温

※こちらの商品は包装することができません。

おいしい仲間とのコラボレーションが実現しました！

おかしなトマトジュース・林檎果汁りんごジュース／1ℓ×各1本）
2,509円
箱寸法：21×33.3×9.4cm
【お日持ち】90日
リンゴ 常温


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

何個食べても
罪悪感がないので、
たくさん食べて
しまいます

愛情を注がれて大切に
育てられたことが
伝わってきました。

2才の孫が
パクパク食べます。
おやつにもなる
トマトです。

ふだん食べているものと
全然違い、甘くてコクがあり
すごくおいしい！
家族みんなで争奪戦に！

たくさんの笑顔をありがとうございます！

# おかしな大地

今シーズン
# 最終便のご案内

―恵那川上屋がお届けする「おかしな大地」の恵みたち―

トマト嫌いだった
うちの子どもが、
このトマトなら
食べる！

噛んだ瞬間、
果汁が口いっぱいに広がります。
食べて幸せを感じました。

生産者さんが明確なので
安心できます。

フルーツのように
どんどん
食べられます。


Enasan Farm Co., Ltd.
by Enakawakamiya


お客様よりいただいたコメントを掲載しております。

# たくさんの喜びの声と笑顔に、たくさんの「ありがとう」を込めて。

## 恵那山ファームからみなさまへ

栗の里　恵那から「すべての人のこころと体によろこびを」お届けしたい。その思いを大切に、お菓子屋が手掛けるおかしのように甘いトマト「おかしなトマト」を育てています。

栗にこだわる恵那川上屋では、長年にわたり栗の里づくりに力を注いできました。しかしその一方で、生産者の高齢化や後継者不足という問題に直面してきました。栗畑の存続が危ぶまれる中、なんとかこの問題を解決しようと栗の農閑期に繁忙期を迎えるトマト生産事業を立ち上げました。それが、「(株)恵那山ファーム」です。恵那川上屋本社の近くにハウスを構え、現在は20代の若手から女性、栗の生産者、70歳を超えるスタッフまで、みんなで力を合わせてトマトづくりを行っています。そして最近ではうれしいことに「おいしいトマトをつくっている農場で働きたい」と多くの方が就農を希望されています。私たちの取り組みが、今ようやく実を結ぼうとしています。

## リピーターの方が続々

2021年11月より出荷をスタートして約半年。立ち上げ当初と比べると今では収量や質ともに安定し、目標収量38トンを大きく上回る50トンのトマトを収穫することができました。また、ファーム内に直売所をオープンして以来、たくさんの方がリピーターとなって来園してくださいます。お客様からは「うちの家族はここのトマトしか食べない」「何個食べても罪悪感がないのでたくさん食べてしまう」などの声を多数いただき、心の励みとなっています。

## 来シーズンに向けて

おかしなトマトの収穫シーズンも、いよいよ終了間近。たくさんのご縁に恵まれ、皆様の声に支えられ、さまざまなメンバーがチームとなって、ここまでできました。皆様への感謝の気持ちとともに、これからもたくさんの笑顔に会えますようにと願い、来シーズンへ向けて進んでまいります。

株式会社恵那山ファーム
**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。

いよいよ
食べ納め！

# 「おかしなトマト」収穫シーズンまもなく終了

**日本野菜ソムリエ協会主催《全国ミニトマト選手権》銅賞受賞！！**

おかしなトマト

## 甘くて濃厚!!!
## 「おかしなトマト」はなぜおいしいの？

甘いトマトづくりに適した寒暖差のある東美濃地域で、太陽の光をたっぷり浴びて育った「おかしなトマト」は、一粒一粒甘さが濃く、豊かな旨味もあってジューシー。栗がつないだたくさんのご縁を大切に、栗の里づくりの経験を生かし、手間と愛情をかけておかしのように甘いトマトを育てています。今期の出荷もいよいよ終盤。この機会をどうぞお見逃しなく。

### 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**
昼夜の寒暖差が大きい気候風土を生かし、糖分をたっぷり蓄えた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**
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。

**point 3 農薬を極限まで抑えて栽培**
農薬を極限まで抑えることともに、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**
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**
糖度センサーで一粒一粒高糖度のものを厳選。糖度は7度以上、時には10度を超える場合も。

### トマトの豆知識♪



スターマークがおかしなトマトにも!

おいしいトマトを見分けるポイントの一つが「星マーク（スターマーク）」です。果実のおしり部分から放射状に線がくっきりと現れているものほど甘みや旨みが強いトマトだと言われています。

ごろっとたっぷり！お得な自宅用

ご近所様へも差し上げたい♪

## 夏ギフトにもうれしいラインナップ。

恵那山麓の恵那山ファームで採れた、甘みが強く食感もしっかりしたトマト（フルティカ）です。お中元や各種ギフト、お友達とのシェアにもうれしい、大容量タイプをご用意しました。

岐阜県恵那市産
**おかしなトマト**
（1kg） 3,500円 送料込
【販売期間】6月下旬まで

（1.2kg／200g×6パック）
4,000円 送料込
【販売期間】6月下旬まで

（2.4kg／200g×12パック）
8,000円 送料込
【販売期間】6月下旬まで

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。

冷蔵

※こちらの商品は包装することができません。

プレミアムな味わい、高濃度タイプが新登場

## おかしなトマトジュース
### Premium－プレミアム－

店舗で完売になるほど大好評の「おかしなトマトジュース」。研究を重ね、おかしなトマトだからこそ叶えられる濃厚な甘みをさらに進化させた、プレミアムなジュースが誕生しました。おかしなトマトジュースと比べて約2倍の時間をかけ、真空濃縮釜でトマトの甘みと旨味をじっくりと引き出し、ドロッとした高濃度タイプに仕上げた、飲み応えのあるトマトジュースです。トマトが大好きな方も、苦手な方も、きっとトマトジュースの概念が変わる自信作です。ぜひお試しください。

**おかしなトマトジュース Premium（プレミアム）**
1本（720mℓ） 5,400円 箱寸法：8×8×30.6cm 【お日持ち】90日 常温

※こちらの商品は包装することができません。

お菓子屋さんが作った甘いトマト使用

## おかしなトマトジュース

恵那山ファームで収穫したトマト100%使用。
真空濃縮釜でトマトの甘みと旨味を凝縮し、
素材本来の色、爽やかな酸味を生かしました。
さらりとしたのど越しのジュースです。

小：6入（180mℓ×6本）
2,700円 箱寸法：17.4×12×14.3cm 【お日持ち】90日 常温

1本（1ℓ）
1,620円 箱寸法：9.2×9.2×32cm 【お日持ち】90日 常温

※こちらの商品は包装することができません。

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!

## MIYU's NOTE

美食家から「神々のご馳走」と称され、純白で繊細な口どけが特徴のクレームダンジュ。
クレームダンジュ《Crémet d'Anjou》の "Anjou" は、フランス語でアンジュ地方を指しますが、
アンジュは綴りこそ違うものの天使も意味します。
まさに天使のほっぺのようなやわらかさのスイーツです。

## 素材がよろこぶ
## 新しいお菓子の魔法を、
## パティシエールミユから。

自然豊かな恵那で育ち、数々の魅力ある人や素材と出会い、
フランス修業で技を磨いたパティシエール ミユ。
彼女の手にかかれば、どんなスタンダードなお菓子でも、素材に魔法がかかります。
素材を愛し、素材本来の良さを存分に引き出したいという思いの原点は「里の栗」。
そこには、栗の良さが最大限に生きたふるさとのお菓子「栗きんとん」の存在がありました。
いきいきと素材そのものがよろこぶような、
新しい驚きと笑顔が生まれるお菓子をみなさまにお届けしていきます。

Miyu

### 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.6

# 天使のほっぺのような、とろける純白ケーキ

**ご予約受付**
**6月3日(金)**
**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

※写真はイメージです。

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.6

## CRÉMET D'ANJOU

# まるで天使のほっぺ。ふわふわとろり、至福の口どけと濃厚なコク「クレームダンジュ」

フランスの西部アンジュ地方に伝わる純白のデザート「クレームダンジュ」。夏に向けてさっぱりと軽やかでありつつも濃厚さが楽しめるようなお菓子をお届けしたくて、新たなクレームダンジュをつくりました。追求したのは、クリームの“なめらかな口どけ”と“コク”。フロマージュブランにリコッタチーズを合わせ、クレームドゥーブルで濃厚なコクをプラスしました。スプーンですくうと中からミルクがとろけ出し、口に入れた瞬間ふわふわと優しくとけていきます。キルシュの利いたグリオットジュレと絡めて、クリームとの絶妙なバランスをご堪能ください。

## なめらかで繊細な口どけに魅了される天使のほっぺみたいな純白のふんわりデザート。

### 1 さっぱりと軽やかでいて、濃厚なおいしさ

酸味の強いフロマージュブランにさっぱりとした味わいのリコッタチーズを合わせて食べやすくしました。クレームドゥーブルでコクを出しながらも、軽やかさを併せ持つデザートです。

### 2 キルシュ香るさくらんぼのジュレがアクセント

グリオットジュレを中にしのばせ、果実の爽やかな酸味と食感、鮮やかな色合いもアクセントに。甘酸っぱい果実にキルシュの香りをまとわせた、リッチなおいしさです。

### 3 自然解凍して、なめらかな口どけを体感

解凍後はスプーンを入れると中からミルクがとろけ出すほど繊細に仕上げています。爽やかさを感じる甘口のワイン「ロゼ・ダンジュ」とのマリアージュもおすすめ。

**クレームダンジュ**

限定300セット

2入 3,800円 送料込

直径：10.7cm 箱寸法：26×12.3×6cm

【お日持ち】冷凍:30日／解凍後冷蔵:当日

【お届け期間】6月12日～7月下旬まで

卵 乳 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

**ご予約受付**

**6月3日(金)**

**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

※写真はイメージです。