



ゆく年 くり年

タイトル：雪景 技法：エッグテンペラ 制作年：2006年

7月より発送料金が
変更になりました

通信販売のごあんない

全国配送承ります

オンラインショップ

ホームページアドレス

恵那川上屋

検索

https://www.enakawakamiya.co.jp



オンライン
ショップ
QRコード

オンライン
ショップだけの
特別料金

常温発送料金

全国一律 **700円+**

通常発送料金は全国一律でお得です!

冷蔵

「冷蔵発送」

冷凍

「冷凍発送」の商品につきましては

別途

一出荷便ごとに **280円** が必要となります。

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

■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11月24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

オンラインショップ

お電話注文

共通

一出荷便につき商品代金
6,000円以上(税込)の便は

送料無料となります

- 一出荷便とは? 複数商品を送る場合、お届け先が1箇所であっても配送温度別に複数の配送便に分かれることがあります。一出荷便とは、それぞれの配送便を指します。送料の課金は出荷便ごと、送料無料サービスの適用は出荷便ごとの商品代金合計で行います。
 - ①(常温)+(冷蔵)をご注文..... 一出荷便 ○ 冷蔵便に集約してお届けします(※1)
 - ②(常温)+(冷蔵)+(冷凍)をご注文..... 一出荷便 × 冷蔵便・冷凍便に分かれます。(※1)
- ※1 一部、冷蔵便に集約されない商品もございます。

詳しくは右記QRコードより
ご確認お願いいたします。



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」...包装した上のにし掛け。「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

- 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】

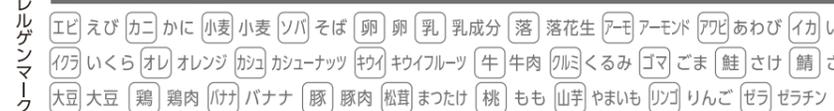
■限定品等、商品に関するご注意

- 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。アレルギー表示のない商品もアレルギー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。

■誌面使用マークについて



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)



酒 酒類

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

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

2022年 12月号 通販カタログ
カタログ有効期限 / 2022年12月31日

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。

掲載商品の表記は税込価格です。

幸せはこぼる

「お正月の玉手箱」

おめでたいお菓子を開んで、こころも運氣も上向きに。
 新しい年は良いことがたくさん、あなたのもとへ訪れますように。
 そんな願いを一つひとつ、おいしさに変えて
 縁起物のおせち菓子や年末年始にふさわしい
 品々を揃えました。大切な人と一緒に、
 笑顔輝く1年をどうぞお迎えください。

恵那川上屋の
お菓子で
福招き

タイトル…雪景



技法：エッグテンペラ・メタリックペイント、紙
 制作年：2006年

横井照子の特徴的な画風の一つであるドリッピング(吹き流し)技法により、雪の舞う美しい自然の風景を表現した「雪景」。構図や配色にも彼女ならではのみずみずしい感性が息づく作品です。静寂に包まれる世界を寒色で彩りながら、そこに鮮やかな黄色を差し込むことにより、寒々しい冬景色の中に一筋の輝きが放たれるかのような希望と温かみを感じさせます。

年越しの準備や友人・親戚との久しぶりの再会、そして家族水入らずのお正月と、心浮き立つイベントが続くこの時期。見る人の心に明るい光を灯してくれるこの作品のように、心晴れやかな新年をお迎えいただけるようお願いを込めて、多彩な品々をご紹介します。



横井照子作品デザインの風呂敷に包んだ状態でお届けしますので、贈り物にも最適です。



おせち菓子
1セット 7,000円

限定
1000
セット

箱寸法：13.8×13.5×16.5cm

※ご予約受付期間 12月24日まで(なくなり次第終了)

【お日持ち】冷凍保存にて30日(解凍後3日)

小麦 卵 乳 アーモンド 芋 大豆 山芋 卵 冷凍

【12月27日から1月10日のお届けとなります】 ※のしは付けられません

※こちらの商品は包装することができません。※中身は配送用に梱包した状態でお届けとなります。
 ※個別配送のため他の商品と同梱することができません。※熨斗紙をおかけすることができません。

ご予約受付
12/7(水)
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>

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

公式ショップ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!



自然の恵みで寿ぐ 二ノ段

全5品



和洋魂才をテーマに
菓子職人が鮮やかに表現

厳選した素材そのものの味わいや彩りを大切に。和洋それぞれの職人の創意工夫が詰まったお菓子を華やかに取り揃えました。

新年の喜びを 豪華三段重とともに

今年一年の感謝を込めて。栗きんとんなど人気商品をはじめ、「和洋魂才」をテーマに和の素材を新しい技と組み合わせでお菓子に変えました。新作もお楽しみいただける特別な詰め合わせです。



おせち菓子
1セット 7,000円
箱寸法: 13.8×13.5×16.5cm
※ご予約受付期間 12月24日まで(なくなり次第終了)
【お日持ち】冷凍保存にて30日(解凍後3日)

限定
1000
セット

小麦 卵 乳 アーモンド ココア 大豆 山芋 リンゴ 冷凍

【12月27日から1月10日のお届けとなります】※のしは付けられません

※こちらの商品は包装することができません。※中身は配送用に梱包した状態でのお届けとなります。※個別配送のため他の商品と同梱することができません。※熨斗紙をおかけすることができません。

ご予約受付
12/7(水)
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>

※写真は盛り付けイメージです

しみ滋味あふれる 三ノ段

全7品



みんな大好きなスイーツを
バラエティ豊かに

栗きんとんを使ったバウムやチョコ、安納芋のスイーツなど人気の味が勢揃い。サブレには栗のコンフィチュールをつけてどうぞ。

季節をめぐるハレの 一ノ段

全8品



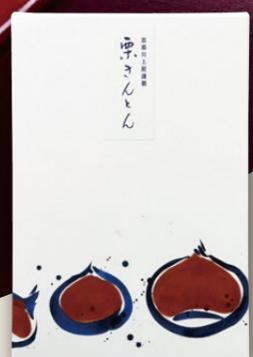
おめでたい上生菓子や
四季の栗きんとんが集結

縁起の良い梅・鶴・亀の上生菓子に加えて、恵那川上屋を代表する四季の栗きんとんや人気のお菓子が一度に揃う唯一の機会です。





年の瀬 & 年明けに
昔ながらの縁起菓子



栗きんとん

独自製法で採れたて
和栗の風味そのままに
縁起の良い食べ物としておせちにも
欠かせない栗。新年は「恵那川上屋
謹製栗きんとん」とともに、幸多き
お正月を迎えませんか。岐阜の東美
濃地方に伝わるおばあちゃんの味を
お手本に、厳選した和栗と少しの砂
糖を合わせて丁寧に炊き上げ、茶巾
絞りで仕上げた逸品です。口の中で
ほどける素朴な食感、栗の優しい甘
みをお楽しみください。

6入 1,500円
箱寸法: 16×12×4 ㎝

10入 2,500円
箱寸法: 25.8×12×4 ㎝

15入 3,750円
箱寸法: 25.8×17.5×4 ㎝

20入 5,000円
箱寸法: 25.8×23.5×5.8 ㎝

25入 6,250円
箱寸法: 25.8×26×3.8 ㎝

30入 7,500円
箱寸法: 25.8×17.5×7.7 ㎝

50入 12,500円
箱寸法: 25.8×26×7.7 ㎝

【お日持ち】3日
【販売期間】1月中旬まで



かわいい縁起物を
デザインしたパッケージが
お年賀や帰省土産にぴったり♪



各セット
限定
300

【お日持ち】30日〜60日
【12月10日から1月15日のお届けとなります】

9入 3,910円
箱寸法: 24×21.5×4.5 ㎝



- 栗きんとんぶりん 2個
- くりかのこ 1個
- 栗のおこげせんべい 2箱
- モンブランペースト 1個
- 栗三盆 2箱
- きんとんペースト 1個

6入 2,920円
箱寸法: 24×15×4.5 ㎝



- 栗きんとんぶりん 1個
- くりかのこ 1個
- 栗のおこげせんべい 1箱
- モンブランペースト 1個
- 栗三盆 1箱
- きんとんペースト 1個

「永寿甘福」甘味を食べて一年幸せに
お正月限定
栗菓子詰め合わせ



香りふくらむ 熟成きんとん



ご予約受付
12/7 水
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>

砂糖を一切加えず、熟成栗の甘さだけで勝負した栗きんとん。さまざまな栗の中でも、とりわけ甘みが強い晩生品種「ほろたん」を収穫して一月以上追熟させ、さらに糖度を数倍にまで高めたほろたんのみを使用し、珠玉の栗きんとんに仕上げました。焼き栗にしておから丁寧に炊き上げること、ほくほくとした食感と香ばしさを生み出しています。砂糖を一切加えないことにより、和栗本来の甘みと旨味がストレートに感じられ、ほろたん特有のほのかなビター感もお楽しみいただけます。今だけの通販限定商品を、この機会にお試しください。

限定 **100** 箱
焼栗きんとん 円熟 えんじゅく
 1箱 6入 **3,780円**
箱寸法: 18.5×12.6×4.8cm
【お日持ち】 冷凍保存にて30日(解凍後当日中) **冷凍**
【12月16日から12月28日のお届けとなります】

熟し柿と 栗の旨味がひとつに

「ひなたぼっこ」は、甘く熟した市田柿をまるごと贅沢に使った冬の栗きんとん。信州伊那谷で豊かな自然の恩恵を受け、手間暇かけて作られた干し柿は、栗との相性も抜群です。栗きんとんに含まれた水分が糖度の高い柿へと移ることで栗きんとんの旨味は凝縮され、柿は一層みずみずしくなります。互いの魅力を引き立て、噛みしめるたびに深まるおいしさは格別。ご贈答や手土産にも好適です。



ひなたぼっこ

5入 **2,000円**
箱寸法: 25.5×7.5×5.5cm
 10入 **4,000円**
箱寸法: 26×12.3×6cm
15入 6,000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**

冬の限定詰め合わせ

冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」、和栗そのものの風味を生かした「栗きんとん」、もっちりとした歯ごたえと上品な甘さが魅力の「栗蒸し羊羹」。定番人気の栗菓子を詰め合わせた冬季限定品です。



- 冬の限定詰め合わせ(1)**
【お日持ち】3日
【お届け期間】1月中旬まで
3,470円
箱寸法: 26×12.3×6cm
 ●ひなたぼっこ 5個
 ●栗きんとん 5個
- 冬の限定詰め合わせ(2)**
【お日持ち】3日
【お届け期間】1月中旬まで
4,720円
箱寸法: 26×17.8×6cm
 ●栗きんとん 10個
 ●ひなたぼっこ 5個
- 冬の限定詰め合わせ(3)**
【お日持ち】3日
【お届け期間】1月上旬まで
5,120円
箱寸法: 25.5×19×5.8cm
 ●栗きんとん 5個
 ●栗蒸し羊羹 1本
 ●ひなたぼっこ 5個

忙しい年末年始もパッと手早くご馳走ちまき

甘栗と甘露煮2つの栗が楽しめる特製中華ちまき。とろっとやわらかい豚の角煮や干し貝柱など具材の旨味が染み込み、オイスターソースのコクも加わった一品です。電子レンジで温めると、ふっくらもちもちの食感に。中華ちまきの濃いめの味付けに合うように素材を吟味し中国栗の品種を選び抜いています。



ほくほく、しっとり。
縁起の良い栗が2種入って
運気UPも2倍増し!?

ふたつ栗ちまき

1箱(3入) **2,000円**

箱寸法: 10×17.5×6.5cm

【お日持ち】冷凍保存にて90日

小麦 豆 豚 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



刻み栗の風味と食感、ほんのり塩気の利いたバターがたまらない♪

年末年始のご挨拶や家族だんらんにもぴったり

刻み栗を入れた自家製小豆餡に、バターのコクをプラスした恵那川上屋の定番どら焼き。自社ブレンドの小麦粉を使い、しっとりもちもちの生地で優しくはさみました。

バタどら

5入 **900円**

箱寸法: 27.5×40.5×7.5cm

15入 **2,920円**

箱寸法: 30.5×30.5×7.5cm

10入 **2,020円**

箱寸法: 30×21×7.5cm

【お日持ち】5日

小麦 卵 乳 常温

恵那川上屋から 感謝の気持ちを込めて

平素より格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。早いもので今年も残すところ、あとわずかとなりました。コロナ禍を経て新しい生活様式に少しずつ慣れてきたと感じる一方、まだまだ制限が続く依然として何かと大変な年でもありました。そんな中、恵那川上屋では「お客様の期待を超える価値を創造し、感動と満足を提供していく」というビジョンを掲げ、その一点を見つめて取り組んでまいりました。2022年はサブレの新工場始動にはじまり、名古屋覚王山での「おかしな大地」ブランドの新たな出店、お菓子のよう甘いトマト「おかしなトマト」のハウスを増設し2年目を迎えました。今年も未来への新たな取り組みの種蒔きをした年であり、また、伝統を守りながらも伝統に縛られないという恵那川上屋らしさを一番感じた年でもありました。来年は今年時いた種が徐々に花ひらく年になると思います。恵那川上屋の新たな取り組みにご期待ください。お客様に必要とされるブランドであり続けられるよう、そして感動と満足と驚きをご提供し続けていけるよう努めてまいります。

改めまして、社員一同を代表し、心より御礼申し上げます。

鎌田 彩華



皆様からの声を 大募集!

お寄せいただいた声は、本カタログまたはWEBにてご紹介いたします。お菓子にまつわる感想やエピソードなど、お待ちしております!

お手紙またはWEBサイト「通販事業部」宛までお寄せください。

郵便でのご送付先

〒509-7201
岐阜県恵那市大井町2632-105
恵那川上屋「通販事業部宛」

または

WEBサイトはこちら

右のQRコードよりアクセスいただけます



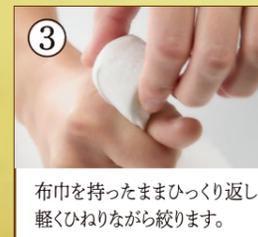
味よし。縁起よし。笑顔よし。 さあ、家族みんなで“栗始め”



1袋につき4等分に切り分けます。



軽く湿らせた清潔な布巾にのせます。



布巾を持ったままひっくり返し、軽くひねりながら絞ります。



親指のつけ根を使って押さえ、返して布巾を広げれば完成です。

⑤ 完成!!

下ごしらえの手間ナン!
絞らたて栗きんとんがおうちで楽しめる♪



商品には“布巾”は付属しておりませんので、お客様自身でのご準備が必要となります。ご了承ください。

年が明けたら友達や家族とワクワク“手作り栗きんとん大会”

岐阜県東美濃地方では、“お正月の栗きんとんは布巾絞りを作る”ご家庭も多い土地柄。厳選した和栗を丁寧に炊いた「栗きんとんのたね」を使って、新しい年は手軽に絞らたての栗きんとんを作ってみませんか。

恵那川上屋謹製 栗きんとんのたね

1箱 **1,600円**

内容量: 100g×2本

箱寸法: 16.8×11.5×1.7cm

【お日持ち】冷凍保存にて6ヶ月

冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

思わず頬がゆるむ濃密ペーストたっぷり♪

開発を重ね、和栗と洋栗の黄金比を生み出した自慢のオリジナルペーストがたっぷり!中には栗の渋皮煮がまるごと入った恵那川上屋人気No.1ケーキです。さくさくとした食感とほのかな塩気を感じるパイ生地リニューアルしました。



栗山 1箱(6個入) **4,720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

※こちらの商品は包装することができません。

小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍

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

公式ショップ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

しっとりほっくりの「栗きんとん」のイメージを、そのままテリーヌとして形を変えてアレンジしました。濃厚な栗の風味と香りを存分に味わえ、サクサクとしたクランブルとの食感のコントラストも楽しい新作です。しっかりと食べ応えのあるお菓子なので、薄くカットしてコーヒーや紅茶、お茶と一緒にどうぞ。



素材がよるこぶ 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るこぶような、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。

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・ロ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.8

冬のくちどけ。濃密な栗の生テリーヌ

ご予約受付

12月7日(水)
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.8

MARRON TERRINE

マロンペーストをチョコレートだけで固め
栗の濃さを追求した生テリーヌで極上の冬時間を。

寒さが募る季節に恋しくなるような、くちどけと栗の濃厚さを楽しんでいただけたら。そんな思いを込めてパティシエールミユがこの冬お届けする、特別な栗テリーヌです。テリーヌには、栗の旨みをギュッと閉じ込めた自社製の焙煎栗パウダーを使用。香ばしい栗とチョコレート入りの生地を低温でじっくりと蒸し焼きにすることで、しっとり仕上げています。口の中に入ると、ねっとりした舌触りの後、生チョコレートを味わうかのように優しく溶けて広がっていきます。トッピングには栗の渋皮煮を。黒糖栗サブレのクランブルを組み合わせ、口当たりなめらかなテリーヌとサクサクとした食感のコントラストにも心躍る一品です。

焙煎栗の香ばしさと豊かな旨味が響き合う、
しっとり濃厚な冬季限定スイーツ。

1 焙煎栗パウダーで風味と香ばしさをプラス

素材本来の旨味が凝縮したオリジナルの焙煎栗パウダーを使用。香ばしい風味の栗ペーストにチョコレートを合わせ、じっくり火を入れています。

2 なめらか生地にクランブルのサクサク感

土台に自社製黒糖栗サブレのクランブルを組み合わせました。口当たりなめらかなテリーヌにサクサクとした食感を組み合わせてコントラストを生み出しています。

3 薄めにカットして、好みの口当たりを

よく冷やすと栗の旨味の凝縮感が際立ち、少し常温に戻すとなめらかな口だけがお楽しみいただけます。薄くカットしてお召し上がりください。

※非常にデリケートな商品であるため、解凍後長時間経ちますと変色する可能性があります。解凍後、しっかり冷えた状態でお早めにお召し上がりください。



栗の生テリーヌ

限定600台

1台 3,500円

直径：21.5×8×5.7cm

【お日持ち】冷凍:30日 / 解凍後冷蔵:当日

【お届け期間】12月16日～1月中旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド オレ 大豆 卵白 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



栗の渋皮煮

栗テリーヌ

黒糖栗サブレのクランブル

ご予約受付

12月7日 水
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。

今シーズンも
グングン甘くおいしく
育っています。



おかしな
大地



岐阜県恵那市産 おかしなトマト 送料込



自然の恵み豊かな恵那山麓で元気に育ったトマトは、一粒一粒が甘く濃厚。水分量を抑え、甘みが強く食感もしっかりしたトマト(フルティカ)です。シェアにもうれしいパック入りや大容量タイプをご用意しました。

(1kg) 3,500円 <small>(税、送料込) 冷蔵</small>	(200g×6パック) 4,000円 <small>(税、送料込) 冷蔵</small>	(200g×12パック) 7,500円 <small>(税、送料込) 冷蔵</small>
---	---	--

※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。

**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。真空濃縮釜で甘みと旨味をさらに凝縮させ、素材本来の鮮やかな色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魅力。

小:6入(180ml×6本) 2,700円 <small>常温</small> 【お日持ち】90日 箱寸法:17.4×12×14.3cm <small>※こちらの商品は包装することができません。 ※パッケージが変更となる場合がございます。</small>	1本(1ℓ) 1,620円 <small>常温</small> 【お日持ち】90日 箱寸法:9.5×9.5×31.5cm <small>※こちらの商品は包装することができません。 ※パッケージが変更となる場合がございます。</small>
--	--

**プレミアムな味わいの高濃度タイプ
おかしなトマトジュース
Premium -プレミアム-**



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追求して生まれた、プレミアムな味わいのジュースです。通常のトマトジュースと比べて約2倍の時間をかけ、真空濃縮釜でじっくりと甘みと旨味を引き出しました。ドロっとした高濃度タイプに仕上げ、飲みごたえも十分。トマトが大好きな方も、苦手な方も、「こんなに濃くて甘いジュースは飲んだことない」と驚く一品で、きっとトマトジュースの概念が変わる自信作です。大切な方へのご贈答にも、ぜひどうぞ。

1本(720ml) 5,400円 <small>常温</small> 【お日持ち】90日 箱寸法:11.4×9×34.5cm <small>※こちらの商品は包装することができません。</small>
--

糖度 14度

ena 株式会社恵那山ファーム
by Enakawakamiya

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!

「おかしなトマト」は
薄皮をまとった、ほんのり甘く
旨みも感じられる冬トマト。
2年目も進化していきます。

岐阜県東美濃地域にある恵那山のふもとで育てた「おかしなトマト」は、お菓子屋さんが手掛けるおかしのよさに甘いトマトです。デビュー年に全国的なコンクールで賞をいただき、今シーズンはハウスもさらにスケールアップ。ますます進化がとまらない「おかしなトマト」について、現場からお伝えします！



おいしめのコンディション

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。

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。

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。

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。

高糖度のトマトのみを厳選

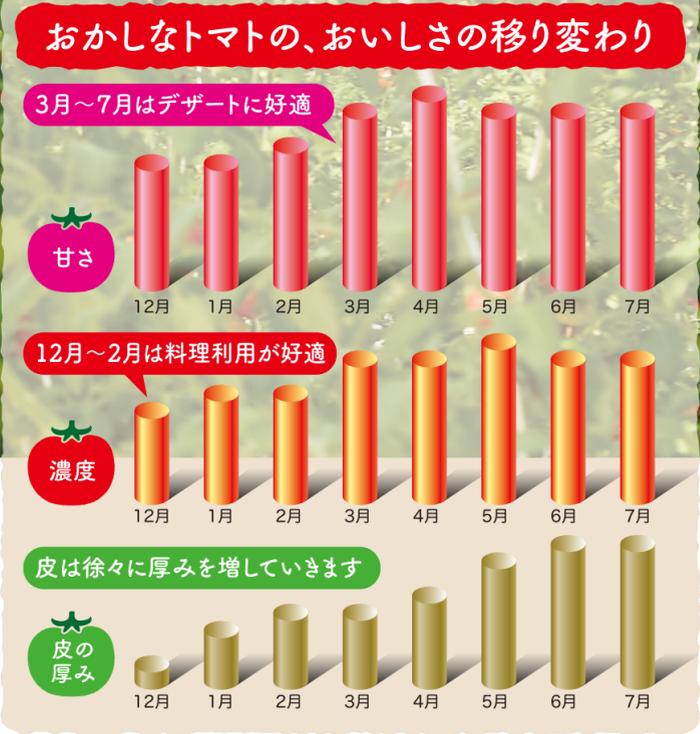
糖度センサーで一粒一粒高糖度のものを厳選。糖度は7度以上、時には10度を超える場合も。

「甘くておいしい」 たくさんの喜びの声と 笑顔のために。

Staff Talk (株) 恵那山ファーム / 水野 方人・田淵 将司

恵那山ファームでは皆様の期待にお応えできるよう、心を込めて「おかしなトマト」を育てています！

若手男性を中心に
20代~70代の
スタッフが活躍中。



昨シーズンを振り返って、 おかしなトマトの反響は？ 全国ミニトマト選手権で銅賞にも輝きました。

水野 「恵那川上屋のトマト以外食べられない」「甘いから子どもがおやつに食べている」「お土産に持っていくとみんな喜んでくれる」など声をいただき、多くの方が「とても甘い」と評価してくださいます。デビュー年にして銅賞の受賞は率直にうれしかった反面、来年こそ金賞を取ろうという目標ができました。

田淵 「もっと甘くて濃いトマトを作ろう」と、スタッフみんなのモチベーションにつながりますよね。



おいしさの秘密
教えます！
水野 方人

どうすれば、 おかしのように甘いトマトができる？

水野 トマトの甘さは日照によって大きく変わるため、1日の中で光合成を最大限できるように意識して、栽培環境をコントロールしています。

田淵 それに「ストレス栽培」と言って、トマトに与える水分量を絞り込んで甘く作っています。水分量は多過ぎても少な過ぎてもよくないため、見極めが必要。その時の天気や湿度・温度など、管理する自分たちが常にトマトの元気な様子やハウス内の状態を把握しながら、水分・肥料濃度・遮光を判断しています。

水野 毎日毎日の繰り返しで恵那山ファームならではの「甘いトマト作り」につながっていると思いますね。

収穫期によって味は変化する？ 特徴や楽しみ方は？

水野 シーズンの初めとなる今の時期は実が大きくみずみずしいトマト。甘みと酸味のバランスが良く、口いっぱいに爽やかな果実感が広がります。そのまま食べても充分おいしいですし、ピューレなどにすると、また違ったトマトの濃い甘さを感じていただけます。

田淵 寒暖差が大きく日照時間が増える春先は甘みがとても増して皮がぎゅっとしまり、食べ応えもしっかりしています。名前の通り、お菓子のようにパクパクと食べていただきたいです。

新鮮なおいしさをお客様に♪
田淵 将司



水野 甘いゆえに料理によって向き不向きがあるので、いろいろ試してみてください。さらにパワーUPしたいこと、メッセージをどうぞ。

水野 ハウスを拡大し、苗数を3万本から5万本に増やしました。管理も昨年以上に労力がかかりますが、スタッフ全員が「とても甘くておいしい」という言葉をお客様からいただける喜びを体験しているので、みんなワクワクしながら作業ができています。

田淵 収穫シーズンによって変わっていく味わいをぜひお試しください。甘くておいしいトマトをお届けできるよう技と知識をさらに磨いていきます！

水野 今季から野菜の粉末化やペースト化といった一次加工も稼働がスタートしました。地域のさまざまな生産者さんとコラボして地域の自慢作りを1つでも多くできるようにと考えています。そして栗とトマトで農業をもっと盛り上げていけるよう、これからも取り組んでまいります！



●お客様からいただいた個人情報、商品の発送および新商品サービスの企画、催事のご案内に利用させていただきます。
 ●お客様本人から、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。[各種お問い合わせ]ダイヤルへご請求ください。

○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)



1910年創業のスイス・クッキーメーカー・オスカークン
 リーの祖母のオリジナルレシピに基づき、4世代にわ
 たり受け継いできた看板商品「アレッツェリ」をはじめ、
 数々の人気商品を生み出してきました。
 エムタール地方の厳選素材にもこだわったその美
 味さは、世界各国で愛され続けています。



1000年先もずっと栗が愛されるよう岐阜県恵那を起点に
 栗畑を広げ、全国各地の素材や食文化を融合させた新
 感覚のお菓子を提案。代表鎌田か若い頃スイスで横井
 氏と出会い、その人柄と作品に感銘を受けたことから、後
 に美術館を設立。包装紙や袋用に彼女が描き下ろした
 アートは、恵那川上屋の象徴となっています。

恵那川上屋



オスカークン・カンゾウ氏
 カンゾウ社長

鎌田真悟
 代表取締役

スイスを代表するお菓子メーカーのカンゾウ社では、毎年アートの作品がデザインされたアート缶を販売し、世界中のコレクターたちが新作の発表を心待ちにしています。今から15年ほど前、そのアート缶に横井照子さんの作品が選ばれました。私がスイスのアトリエへ伺った際、アート缶に興味があることを彼女に伝え、カンゾウ社社へ一緒に訪問しようとお誘いいただきました。このことがきっかけとなり、横井さんの作品展示会がスイスで開催されるたびにカンゾウ社長とお会いし、彼から「私の友人です」と多数のご紹介もいただきました。また、日本での展示会では新たに作られた5缶を恵那川上屋が日本で初めて販売し、多くのお客様に喜んでいただきました。

そして今回2024年に迎える、横井照子生誕100年および恵那川上屋60周年を記念してアート缶の限定販売が決まりました。日本ではなかなか手に入らないカンゾウ社のクッキーと、横井照子ひなげし美術館のコラボレーションによる日本販売が実現できたことは大変うれしく、貴重な機会であると感じております。美しいアート缶を通して、世界で活躍した素晴らしいアーティストの作品をより多くの皆様を知っていただけるきっかけになれば幸いです。

横井照子さんが結んでくださった「大切な友人」の出会い
 スイスで巡り合ったアート×お菓子のつながり



× 恵那川上屋

Special Kambly Art Edition

TERUKO YOKOI

横井照子 生誕100周年記念 アート缶

緑豊かなエメンタール地方で育まれた自然の贈り物 素材を厳選し、伝統のレシピで丁寧に作られたクッキー。

なだらかな丘陵に緑美しい田園風景が広がるスイス・エメンタール地方。カンブリーは豊かな自然に恵まれた環境のもと、新鮮な生クリームやバター、卵など地域の素材をできる限り使用し、伝統的なスイスのクッキーを110年以上にわたり作り続けてきました。エメンタール地方のおばあちゃんの味を受け継ぐ、丁寧に上質な美味しさをお楽しみください。



ショコラーヌ

ヘーゼルナッツのメレンゲでチョコレートクリームを挟んだ、口の中でとろける一品。



アーモンドキャラメル

キャラメリゼしたアーモンドを散りばめた代表作。チョコレートに浸して完成させています。



マッターホルン

スイスの上質なミルクチョコレートとハニースガーチップを使ったバタークッキー。



エクラドゥ・ノワゼット

ヘーゼルナッツのリッチな味わいを楽しむクッキー。チョコレートで遊び心をプラス。



ロシエ・オ・アマンド

風味豊かなアーモンドと高級スイス製ミルクチョコレートの絶妙なコンビネーション。



ブレッツェリ

110年以上の伝統を持つ、繊細なサクサク感のあるスペシャルティ。



パタフライ

アーモンドを散りばめた、新鮮な生クリームとバターの上品なハーモニー。



カプリス

薄巻きでサクサクした食感、上質な素材の風味を生かしたアーモンドクッキー。



ミニョン

レモンレーズが爽やかな、繊細でサクサクとしたバター風味のビスケット。

横井照子 生誕100周年記念 カンブリークッキー 横井照子アート缶を販売

みずみずしい感性で描かれた横井照子の代表作「Poppies on Gold」、日本の四季をモチーフにした4種類のパッケージを特別にご用意いたしました。世界で愛されるスイス カンブリー社伝統のビスケットを詰め合わせた数量限定品です。贈り物やコレクションにぜひどうぞ。

横井照子アート缶 (175g)

代表的なひなげしの作品がデザインされた175g缶
定番のクッキーシリーズにチョコレートをあしらったクッキーもたっぷり

H-8
【ひなげし】



◆ロシエ・オ・アマンド ◆エクラドゥ・ノワゼット
◆カプリス ◆アーモンドキャラメル ◆ショコラーヌ
◆パタフライ ◆ブレッツェリ ◆マッターホルン
1缶 3,500円(税込)
【お日持ち】60日
※なくなり次第終了となります

小麦 卵 乳 アーモ 大豆 常温

横井照子アート缶 (90g)

四季の花や樹木があしらわれた90g缶4種類
カンブリーの定番クッキーが入ったコレクション

H-9
【冬】



H-10
【春】



H-11
【夏】



H-12
【秋】



◆パタフライ ◆カプリス
◆ミニョン ◆ブレッツェリ
各1缶 2,500円(税込)
【お日持ち】60日
※なくなり次第終了となります

小麦 卵 乳 アーモ 大豆 常温

特別輸入

日本では恵那川上屋だけの販売です



カンブリー氏が語る 横井照子作品への想い

自然の美しさを鑑賞することは、解放的で楽しい経験です。そしてそれは、心に響く芸術作品においても同様です。横井照子の絵画を見ると、暗い雲間から差し込む太陽の光のような、言葉では表せない生命力を感じます。アート缶に彼女の作品を取り上げたのは、私たちが現代社会から解放され、あふれる自然の生命力を感じ取ることができるからです。



横井照子
Teruko Yokoi

1924年愛知県生まれ。スイスを拠点に、主にヨーロッパやアメリカで活躍。自身の作品を「色で描かれた詩」と称したように、エッグテンペラ等さまざまな技法により、四季の情景や草花といった自然を題材に、大胆な構図と豊かな色彩を特徴とする作品を生み出しました。

緩衝材等を使用して丁寧に梱包し、細心の注意を払って発送しておりますが、配送状況により割れてしまう場合がございます。あらかじめご了承ください。