

New Departure
新しい旅へ。

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。

(2023年1月1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

お電話注文

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コードよりご確認をお願いいたします。



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。
- のし紙の掛け方 「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

発送マーク

常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温

アレルギーマーク

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
 いくら オレ オレンジ カシューナッツ キウイフルーツ 牛 牛肉 豚 豚肉 鶏 鶏肉 鶏 鶏肉 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。

○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。

2023

2

カタログ有効期限
2023年2月21日

里の栗から、いづくし日本を。

恵那川上屋

ENAKAWAKAMIYA

New Departure

新しい旅へ。

恵那川上屋 2023年の新しい世界

想像を超えるワクワクと、
みんなが笑顔になるおいしさを。
その思いを胸のポケットにしまつて
2023年、恵那川上屋の新しい旅がはじまります。
栗からつながった、たくさんのご縁、
魅力ある風味、風土、風景に導かれながら
前を向いて一歩一歩、先へ。
新たな喜びが次々と待ち受ける一年に
どうぞご期待ください。



限定
200
セット



濃蜜果喜

1個 3,500円
箱寸法:9.5×10×7cm
【お日持ち】6日
冷蔵
お届け期間 3月20日まで
※こちらの商品は包装することができません。

岐阜県美濃加茂市蜂屋町で
千年以上の歴史を有する「堂
上蜂屋柿」。干し柿の王様と称
される大ぶりで希少な柿と厳
選した和栗を組み合わせ、恵
那川上屋らしい創作菓子を生
み出しました。とろりとした
飴色の果肉は、焼き芋やジャム
の糖度を上回るほど。濃厚な
甘みが栗の風味ともよく合
います。蜜に漬け込んだ柿を、栗
や白餡と合わせた。ペーストは
さみ、岐阜県産柚子の香りや
木の実のアクセントをつけた、
楽しい逸品です。5ミリほどに
スライスして、お茶請けはもち
ろん、お好みでバターと合わせ
てワインのおともにもどうぞ。

堂上蜂屋柿×栗の 濃蜜な出会い。

作品名.. 無題



技法エッグテンペラ、紙
制作年:2004年

恵那川上屋の手提げ袋をデザインし、
ひなげしの花をこよなく愛する横井
照子が描いた、大胆な構図と色彩の
コントラストが印象的な作品。繊細な美
しさと生命力を秘めた1輪のひなげしの
ように、ここからはじまる恵那川上屋の
新たな世界をダイナミックにお届けし
てまいります。





CHOCOT
ENAKAWAKAMIYA CHOCOLATE ESTE

『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新チョコスイーツを提案します。

チョコきんとん
1箱 6入 1,740円
箱寸法: 15.5×12.3×3.8cm
1箱 9入 2,610円
箱寸法: 15.5×18.3×3.8cm
【お日持ち】10日 乳 大豆 酒 常温

※これらの商品は包装することができません。

「チョコきんとん」は、栗好きに贈る贅沢な大人のシヨコラ。生クリームやバターを加えて炊き上げた洋風栗きんとんをガナッシュで包み、チョコレートをまわらせて三層仕立てにしました。外はパリッ、中から口どけなめらかなガナッシュと栗の風味があふれます。



サクッと香ばしい
ココアと栗の
風味豊かなパイ。

ココアのパイ生地にもロンペーストを折り込み、香ばしく焼き上げたひと口サイズのパイ。口の中で広がるココアと栗の豊かな風味、サクッとした食感が後を引きません。栗の新芽に見立てた可愛いパイを、贈り物にもどうぞ。

**くりの芽
-チョコ-**
1箱 80g 600円
カップ寸法: 直径9×高さ9.5cm
【お日持ち】30日
【お届け期間】2月下旬まで
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。

毎年即完売!

ぎゅっと凝縮、栗きんとん



ご予約受付
1/31(火)
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>

厳選した和栗と少しの砂糖を使い、丁寧に炊き上げる恵那川上屋の栗きんとん。その際、釜底にできたおこげを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、凝縮された味わいと干し芋にも近い食感がお楽しみいただけます。地元恵那で、年に一度限り通販にてご案内いたします。

お待たせしました!
年に一度の通販登場

限定
2000
袋

栗おこげ
1袋 240g入 1,080円
【お日持ち】6日
【お届け期間】2月9日～3月上旬まで 常温

※これらの商品は包装することができません。

お一人様5袋限り





シヨコラの季節 新・本命モンブラン

シヨコラ香る
モンブランの新しい世界へ

濃厚なシヨコラに栗の風味がふわりと広がり、くちだけはまるで生チョコレートを味わうかのよう。そんなシヨコラの季節にふさわしいモンブランが誕生しました。たっぷり絞ったシヨコラマロンペーストの中には、2層のなめらかなガナッシュ、甘酸っぱいフランボワーズのソースが隠れています。さつくりとしたシヨコラタルトの食感も加わったリッチな味わいをご堪能ください。



栗里: 和栗 洋栗 甘い 甘さ控えめ
栗山: 和栗 洋栗 甘い 甘さ控えめ
栗欧セゾン - シヨコラ: 和栗 洋栗 甘い 甘さ控えめ

モンブラン
食べ比べセット - セゾン -
1箱(3個入) 2,800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
【お届け期間】2月9日～3月上旬まで
小麦 卵 乳 大豆 セラ 酒 冷凍
※こちらの商品は包装することができません。 お一人様3セット限り
限定 800 セット

新しく登場した「栗欧セゾン・シヨコラ」に加えて、和栗と洋栗をバランス良く合わせた25年以上愛され続ける恵那川上屋のロングセラー「モンブラン」栗山、和栗をふんだんに使用した甘さ控えめの「栗里」を詰め合わせました。栗山と栗里にはカスタードやシャンティとともに、栗の渋皮煮がまるごと入っています。和栗と洋栗それぞれの個性を引き出した栗専門店ならではのおいしさをお届けします。



ご予約受付
1/31(火)
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>

栗の風味じんわり 和菓子職人のあんぱん

長野県にある恵那川上屋姉妹店「信州里の菓工房」の人気商品を特別にお届け。しっとりふわふわの生地の中には、栗きんとんと塩気がほんのり利いた粒餡がたっぷり詰まっています。食べ応えも満足の一品です。

5入 **1,100円** 10入 **2,420円**
箱寸法:19.5×9.5×7.5cm 箱寸法:26×17.8×6cm
【お日持ち】10日
小麦 卵 乳 大豆 常温
※5個入りにつきましては包装することができません。

とろける食感と甘み 種子島からの贈り物

島の宝として大切に育てられた種子島の安納芋。収穫後40日以上熟成させて糖度を高め、遠赤外線ですっきりと時間をかけて焼き上げること、さらに甘さと旨味が増した芋に仕上げました。自然の恩恵と人の手間ひまから生まれた至極の味わい、しっとりとした食感をお楽しみください。

海風と太陽の恵み豊かな種子島。この地に自社工房を構え黒糖づくりを行うほか、安納芋など島で出会った素材を伝承の知恵と職人技でさらにおいしくしてお届けしています。

安納芋の蜜焼芋

1箱 500g **1,200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。

冬の限定詰め合わせ

干し柿をまるごと使った冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」、風味豊かでまろやかな栗まんじゅう「胞衣栗万頭」、栗餡のしっとりした味わいと上品な口どけの「焼モンブラン」のセットをご用意しました。

4,470円 箱寸法:22.5×19×5.8cm 【お日持ち】3~10日 【お届け期間】2月下旬まで ●ひなたぼっこ 5個 ●焼モンブラン 5個 ●胞衣栗万頭 5個 小麦 卵 乳	3,570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 ●ひなたぼっこ 5個 ●焼モンブラン 5個 卵 乳	3,120円 箱寸法:26×12.3×6cm 【お日持ち】3~10日 【お届け期間】2月下旬まで ●ひなたぼっこ 5個 ●胞衣栗万頭 5個 小麦 卵 乳
---	--	---

黒糖入り生地の中に 安納芋餡ずっしり

「黒どら」は、種子島の恵みがぎゅっと詰まった特別などら焼き。コクと香り豊かな自社製黒糖を使ったしっとりとした生地、なめらかで濃厚な安納芋餡をたっぷりとはさみました。塩気の利いたバターが味わいのアクセントに。シーズンのみお届けする、今だけのおいしさをこの機会にぜひお試しください。

安納芋どらやき 黒どら

10入 **2,120円** 箱寸法:30.5×21×7.5cm
15入 **3,070円** 箱寸法:30.5×30.5×7.5cm
20入 **4,020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



2023年が始まりました。今年も恵那川上屋の挑戦は続きます。

昨年、新たにトマト事業を開始し、おかしのように甘くておいしい「おかしなトマト」として、多くのお客様から「好評をいただきました。野菜など生ものは足がはやく、また形や大きさなどによって、本来なら食せるはずのものが規格外として捨てられてしまふことがあります。そんな社会的問題を解決し、生産者様に還元していきたい。そして何より、お菓子屋さんとして、おいしさを第一優先に追求した野菜の加工品をご提供したい。そのような思いから、恵那川上屋では野菜類の粉末、焙煎、乾燥が可能な加工用機械を新しく導入し、商品開発をすすめています。その第一弾となるのが、「おかしな大地の野菜パウダーしようがー」です。辛味が強く、通常の生姜パウダーの概念を覆す自信作となっております。

「お菓子のほうは？」とこれからの展開が気になる方も多くかと思存します。ご安心ください。恵那川上屋ではもちろん、スイーツも和魂洋才の新しい世界観をお客様にご提供してまいります。

2023年も皆様とおつきあいをいだけますよう、恵那川上屋一同全力で努める所存です。本年もよろしくお願いたします。

鎌田 彩華

“くり”めぐりあい物語

第一話



柿がひなたぼっこしたら おいしい冬のお菓子になりました

懐かしい故郷の 情景を栗きんとんに

恵那川上屋の代表鎌田が小学生の頃のこと。初冬になると、田舎のおばあちゃんと縁側でひなたぼっこしながら柿の皮をむき、吊して天日干しにしました。軒先に吊した柿がお日様に映えて縁側はオレンジ色に染まり、ぼかぼかとしたあたたかな情景に包まれた記憶。そんな懐かしい思い出から生まれたお菓子が、干し柿をまるごと使った冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」です。

上品な甘さと食感。 巡り会った市田柿

栗きんとんに合う素材を求め、信州伊那谷の下條村で出会ったカネシゲ農園さんとは30年近くのおつきあい。昼夜の寒暖差、日当たりの良い南向きの傾斜地、清冽な雪解け水といった果樹栽培に適した気候風土に加えて、カネシゲ農園さんでは土づくりからこだわり、手間暇をかけて美しいオレンジ色の干し柿に仕上げます。市田柿の上品な甘さと食感は、自然界の生キャラメルのように。硬めに炊き上げ

た栗きんとんと相性が抜群で、干し柿が苦手という方もこれならおいしく食べることができると言われるほどです。

噛みしめるほどに美味 柿と栗の一体感

開発当初、市田柿の程よいやわらかさを求めては失敗と改良を繰り返し、カネシゲ農園さんと力を合わせて研究に取り組んできました。理想の柿が決まれば、後は栗きんとんの炊き具合。試行錯誤してようやくたどり着いたお菓子、それが栗と柿の究極の一体感を叶えた、ひなたぼっこです。2つの素材が互いの魅力を引き立て、噛みしめるほどにおいしさが混ざり合う冬だけの贅沢をご堪能ください。



私たちがつくる市田柿は自然界の和菓子・生キャラメルのように。ぜひお試しを!



市田柿生産者
カネシゲ農園 古田康尋さん

ひなたぼっこ

5人	2,000円
10人	4,000円
15人	6,000円
箱寸法	26×17.8×6cm
箱寸法	26×12.3×6cm
箱寸法	25.5×7.5×5.5cm
箱寸法	26×17.8×6cm

※カネシゲ農園古田さんはひなたぼっこに使用している市田柿生産者の中の一人です。



あれこれじっ“くり”VOICE

皆様からいただいた声をご紹介します!

01 伊勢市 Y様

恵那川上屋さんの栗菓子、中でもくりどらが大好きという地元の友人に手土産を持って、久しぶりに会いに行きました。早速食べてくれたようで「好き〜♡くりどら。恵那川上屋さんは本当にいつもパンフレットが綺麗でそそられるよね」というLINEが。とても喜んでくれたので、持って行った私もなんだかうれしくなりました。とろりとした栗餡、なかなか他にはないですね。

ひとくちコメント

コメントありがとうございます!
くりどらで繋がるあたたかいお言葉、栗餡のようにとろけるほど嬉しく拝読いたしました。いつもご愛顧いただきありがとうございます。

04 春日井市 F様

おかしなトマト、甘くておいしいですね。先日離れて暮らしている母親に持っていったあげました。そうしたら「トマト、おいしかったからスーパーでも買ったよ」と連絡が。おかしなトマトって、スーパーマーケットでも買えるんですね!

ひとくちコメント

コメントありがとうございます!
ご縁がありスーパーでも一部お取り扱いががございます。おかしなトマトの魅力を実感いただけてとても嬉しく存じます。

02 桑名市 T様

実家へ帰省した際、恵那川上屋さんのお菓子をお土産に持って行ったらすごく喜んでくれました。また今度帰る時も持っていくと思っています。

ひとくちコメント

ご用意いただきありがとうございます!
お客様のお言葉が励みとなります。

03 名古屋市 H様

うちの家族は栗づくしのクリスマスケーキ大ファン。毎年楽しみにしていて、発売日スタート時にはいつもパソコンの前に座ってスタンバイ。おかげでなんと今回もゲットできましたー。開始時刻からすぐ売り切れちゃうんで、毎年争奪戦ですね。

ひとくちコメント

あたたかいお言葉ありがとうございます!
争奪戦にならぬよう、来年は今年以上に生産数を増やせるように努めてまいります。変わらぬご愛顧誠にありがとうございます。

05 名古屋市 M様

秋に足を伸ばして恵那にある本店へ。行列して「栗一筋」を食べてきました。まずそのボリュームにびっくり!上になつぷりと絞ってあるモンブランの部分は和栗らしい繊細な味とくちどけ。その下に隠れていたメレンゲがサクッといい音をたてて。ちょっと感動モノでした。テイクアウトできるけど賞味期限30分!? あのおいしさ、名古屋でも食べられないかなあ...

ひとくちコメント

コメントありがとうございます!
名古屋では覚王山にごございます新店の「おかしな大地 from farm to spoon」にて、覚王山限定の栗一筋をご用意いたしております。M様の来店、心よりお待ちしております。

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」

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





甘みや旨味も
日増しに強くなる
春待ちトマト。



岐阜県恵那市産 **おかしなトマト** 送料込

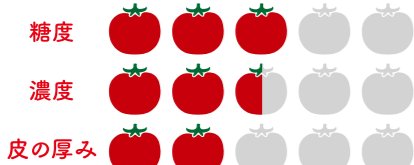
恵那山麓で太陽の光を浴びて元気に育った、甘く濃厚なトマト(フルティカ)です。冬場は酸味とのバランスも良く、サラダや煮込み料理などにもおすすめ。シェアにも最適なパック入りや大容量タイプをご用意しました。

(1kg)	(200g×6パック)	(200g×12パック)
3,500円	4,000円	7,500円
(税、送料込) 冷蔵	(税、送料込) 冷蔵	(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(配達便)となります。

1~2月のおかしなトマト

春に向けて糖度がぐんぐん高まり、そのまま生で食べてみずみずしいおいしさを。また、程よい酸味もあるため、料理のアレンジにも好適です。



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

小:6入(180ml×6本)

2,700円 常温

【お日持ち】90日

箱寸法:17.4×12×14.3cm

※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。

1本(1ℓ)

1,620円 常温

【お日持ち】90日

箱寸法:9.5×9.5×31.5cm

※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。



ドロッと濃厚
こんなにも甘いジュース、
飲んだことない♪

糖度
14度

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-

1本(720ml)

5,400円 常温

【お日持ち】90日

箱寸法:11.4×9×34.5cm

※こちらの商品は包装することができません。



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
大地



しょうがパウダーを
加えることで味が
しまり、塩と
オリブオイル
だけでも大変
おいしいパスタが
できあがります。

まるで唐辛子のようにピリッとした辛味!
生姜の香り引き立つ
ジンジャーペペロンチーノ

●ジンジャーペペロンチーノ

- 材料(2人分)
- しょうがパウダー..... 小さじ1
 - スパゲティ..... 160g
 - にんにく..... 1片
 - オリブオイル..... 大さじ3
 - 塩..... 少々

●ホットジンジャーレモネード

- 材料(2人分)
- しょうがパウダー..... 小さじ1/4
 - はちみつ..... 大さじ1
 - レモン汁..... 小さじ2
 - お湯..... 1カップ

作り方

ジンジャーペペロンチーノ

- ①にんにくは薄切りにし、しょうがパウダーは水小さじ1(分量外)で溶いておきます。
- ②たっぷりのお湯に塩(分量外)を加え、スパゲティを茹でザルに上げます。その際、ゆで汁100mlを取っておきます。
- ③フライパンにオリブオイル、にんにくを入れ弱火にかけます。にんにくの香りが立ち始めたらスパゲティ、ゆで汁、
①のしょうがパウダーを加えて軽く炒め、塩で味を調えたら完成!

ホットジンジャーレモネード

- ①水小さじ1(分量外)で溶いたしょうがパウダーと、
その他材料を入れてよく混ぜれば完成!

ホットジンジャーレモネード

寒い季節に
カラダの芯までぽかぽか♪

この刺激、感動的。
混ぜるだけで簡単!
おかしな大地に、種子島産の
しょうがパウダーが仲間入り!



新商品



種子島産の生姜を使用
おかしな大地の
野菜パウダー
-しょうが-
内容量:25g 常温
1,080円
【お日持ち】45日

生姜×トマトで
お出汁の味わいに深みがぐんとUP!
トマト生姜あんかけうどん



- トマト生姜あんかけうどん
- 材料(2人分)
- しょうがパウダー..... 小さじ1/2
 - うどん..... 2玉
 - おかしなトマト..... 8個
 - 卵..... 1個
 - めんつゆ(3倍濃縮)..... 120ml
 - 水..... 500ml
 - 片栗粉..... 大さじ1
 - かいわれ大根..... 適宜

作り方

- ①トマトは湯むきして1/4に切り、しょうがパウダーは水小さじ1(分量外)で溶いておきます。
- ②鍋にめんつゆ、水を入れて火にかけて、沸騰したらトマトを加えてさっと煮ます。
- ③一旦火を止め、大さじ2(分量外)の水で溶いた片栗粉を加えて混ぜ合わせます。
- ④中火にし、とろみがついたら溶き卵を流し入れます。
- ⑤茹でたうどんを器に盛り、④のあんをかけ、お好みでかいわれ大根をトッピングして完成!

押し寄せる!シャープな辛味と爽やかな香り
どんな料理にも合う「種子島産しょうがパウダー」誕生。

恵那川上屋の製糖工房がある種子島。そのご縁から出会った種子島産生姜を100%使用しました。採れたての鮮度を極力保ったまま素早く加工。水分を飛ばして十分の一まで凝縮させたしょうがパウダーは、香りが高く、少量でもピリッとした辛味と風味を存分お楽しみいただけます。ペロンチーノや麻婆豆腐、生姜焼き、ジンジャーエールに。寒い季節は鍋や煮込み料理にもおすすめです。料理や飲み物に混ぜるだけで、血行促進効果のあるショウガオールの成分を気軽に摂取できるのも魅力です。



種子島産の生姜を使用
おかしな大地の
野菜パウダー - しょうが -
内容量: 25g 常温 【お日持ち】 45日
1,080円

新商品

おかしのように甘くてみずみずしいトマトと、
辛味と香り豊かな種子島産のしょうがパウダーは相性抜群!
2つの魅力を掛け合わせて、カラダが喜ぶおいしいと手軽に作ってみませんか?

おかしなトマトと
生姜が出会ったら、
おいしい料理ができました♪

- トマトジンジャーカレー
- 材料(2人分)
- しょうがパウダー..... 小さじ1
 - おかしなトマト..... 10個
 - 玉ねぎ..... 1/2個
 - シーフードミックス..... 100g
 - にんにく..... 1片
 - カレールウ..... 適量
 - サラダ油..... 大さじ1
 - 水..... 300ml

作り方

- ①玉ねぎはみじん切り、トマトは半分に切り、にんにくは薄切りにしておきます。
- ②鍋にサラダ油を入れて熱し、にんにく、玉ねぎを炒めます。玉ねぎが透き通ってきたらシーフードミックス、トマトを加えて炒め、しょうがパウダーを加えます。
- ③水を加え、沸騰したらアークを取り除き、中火で10分煮込みます。
- ④一旦、火を止めてカレールウを割り入れて溶かし、再び弱火で混ぜながら5分ほど煮込んだら完成!



香り高くスパイシーな生姜と
トマトの甘みでおうちカレーを格上げ!
トマトジンジャーカレー

いつもの生姜焼きに
トマトの酸味がベストマッチ!
豚の生姜トマト焼き



- 豚の生姜トマト焼き
- 材料(2人分)
- しょうがパウダー..... 小さじ1/2
 - おかしなトマト..... 8個
 - 豚ロース薄切り肉..... 200g
 - 調味料A(しょうゆ・酒・みりん)..... 各大さじ1
 - 片栗粉..... 小さじ1
 - サラダ油..... 小さじ2

作り方

- ①トマトは半分に切っておきます。
- ②豚ロース薄切り肉をまな板に広げ、片栗粉を茶こしに入れて全体にまぶします。
- ③しょうがパウダーを小さじ1の水(分量外)で溶き、調味料Aと合わせておきます。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、豚ロース薄切り肉を並べて焼きます。豚肉を裏返してさっと焼き、余分な油をペーパータオルでふき取ります。
- ⑤③を加え強火にし、肉を絡めて完成!



MIYU'S NOTE

栗クリームはどこかほっとするようなほっくりとした味わい。大ぶりで食べ応えがあり、たっぷりのクリームを使っていますが、くどくならないよう、甘すぎずそして栗の風味が感じられるように仕上げています。とろける食感を味わっていただきたいので、冷蔵庫でしっかりと解凍してからお召し上がりください。



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。

自然豊かな岐阜恵那で育ち、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.9

ふわり、とろける魔法。 「栗クリーム大福」



ご予約受付

1月31日 火
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.9

CRÈME DE MARRON DAIFUKU

今冬だけの贅沢なくちどけ。ほっくりとした栗の優しさに包まれるミュ流クリーム大福。

2023年のはじまりにパティシエールミュがお届けするのは、優しいくちどけを楽しむ特別な餅スイーツ。濃厚なマロンピューレをブレンドしたまろやかなカスタードと生クリーム2種の栗クリームを、素材の持ち味を生かした鬼皮パウダー入りの求肥で包みました。ひとくち食べれば、ふわっとした至福の口当たり。もちもちとした歯切れの良い生地の中から、とろりとした栗クリームが口いっぱいに広がります。甘さは控えめにし、栗の風味を存分に感じていただけるように工夫を凝らした3層仕立ての大福とともに、冬の贅沢なひとときをお過ごしください。

どこから味わっても感じる、栗の風味と香り。
細部までこだわりが詰まった3層仕立てのスイーツ。

1 鬼皮パウダーを練り込んだオリジナル求肥

求肥に焙煎した鬼皮パウダーを練り込み、香ばしさをプラス。歯切れの良さを生み出すために研究を重ね、栗クリームと絶妙なバランスで仕上げました。



2 ふわっと軽やかにとろける2種の栗クリーム

濃厚なマロンピューレと合わせたまろやかなカスタードクリームとふわふわの生クリームが中にたっぷり。口の中で優しくとろけます。

3 栗の豊かな風味が引き立つ、上品な甘み

栗の風味を感じながら最後のひとくちまでおいしく召し上がっていただけるよう、甘さ控えめに仕上げました。冷蔵庫で解凍後、なめらかなくちどけをお楽しみください。

栗クリーム大福

限定1000セット

お一人様3箱限り

3入 1,500円

箱寸法：7.4×21×4.8cm

【お日持ち】冷凍:30日 / 解凍後冷蔵:当日

【お届け期間】2月9日～3月上旬まで

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。

マロンピューレ入りカスタード

鬼皮パウダー入りの求肥

マロンピューレ入り生クリーム



ご予約受付

1月31日 火
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。