



素敵な春が待ち受ける旅へ。

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2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) の場合

**送料無料** となります

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。誌面にのご案内内しております「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

常温	冷蔵	冷凍	冷蔵・冷凍	常温・冷蔵
常温発送	冷蔵発送	冷凍発送	冷蔵・冷凍選択可能	常温・冷蔵選択可能

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	アモ	アモ	アワビ	あわび	イカ	いか
イクラ	いくら	オレ	オレンジ	カブ	カシューナッツ	キウイ	キウイフルーツ	牛	牛肉	クル	くるみ	ゴマ	ごま	鮭	さけ	鯖	さば	大豆	大豆
鶏	鶏肉	バナ	バナナ	豚	豚肉	松茸	まつたけ	桃	もも	山芋	やまいも	リン	りんご	セウ	セラチン				

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 ☎0120-08-1196 (AM9時～PM5時) 右記ダイヤルで承ります

- 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

3

カタログ有効期限  
2023年3月26日

里の粟から、いつく日本を。

恵那川上屋

ENAKAWAKAMIYA

# Glorious Spring

素敵な春をはじめましょう。

窓を開ければ、やわらかな光と風。春を待ちわびたかのように鳥がさえずり、ぼかぼかとした陽気に自然と胸が高鳴ります。新しい出会い、旅立ち、集い。たくさんのドラマが待ち受ける季節だから、大切な人の記憶に残るとっておきを。恵那川上屋からあなたへ、心ときめく瞬間を。よろこびが詰まったお菓子と一緒に、素敵な春をはじめませんか。

ご予約受付  
3/1(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>



水分を飛ばし旨味を凝縮した  
**苺**

ペーストとチョコレートの生地  
**苺テリーヌ**

苺の甘酸っぱさを  
引き立てる  
**練乳  
ブリュレ**

サクサク食感、  
ピスタチオの  
**クランブル**

いちご、一途。  
苺の魅力を尽くした、  
新作テリーヌ



## 苺のテリーヌ

1台 3,500円  
箱寸法: 21.5×8×5.7cm

**限定 500 台**  
お一人様 3 台まで

【お日持ち】未開封冷凍30日  
解凍後冷蔵当日中

小麦 卵 乳 アーモンド オレ 大豆 リンゴ

【お届け期間】3月10日～4月上旬

冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



しっとり濃厚な  
くちどけを楽しむ  
苺ペーストをチョコレートで固め、生チョコレートのようにしつとりと優しく溶けていく苺テリーヌが生まれました。中には甘酸っぱい苺と相性の良い、練乳を使ったブリュレが隠れています。緑鮮やかなピスタチオのクランブルを組み合わせ、サクサクとした食感のコントラストも楽しい今春の新作です。

草木の芽が萌え出る3月。今号ではいきいきと咲き誇る色鮮やかなひなげしと、緑のコントラストが美しい横井照子の作品を表紙に選定しました。出会いや旅立ちの季節を彩り、みなさまのもとへ幸せが訪れますようにとの願いを込めて、さまざまなお菓子をご用意しました。



技法：エッグテンペラ・メタリックペイント、紙  
制作年：2001年

タイトル…ひなげしーH



# 桜、ふわり。

やさしく桜香る、  
限定モンブラン

## 春だけの特別な 桜フレーバー

職人が一つひとつ丁寧に茶巾絞りで仕上げる大好評のモンブラン「栗風」に、春限定バージョンが今年も登場。桜ソースと合わせたふわふわのクリームを、くちどけなめらかな和栗ペーストで包みました。スプーンを入れた瞬間、ふわりと広がる春の香り、和栗ならではの繊細な風味をお楽しみください。



ご予約受付  
**3/1** 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>



## 栗風 —さくら—

3入 2,500円  
箱寸法: 10×17.5×6.5cm  
【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10日～4月上旬

**限定800箱**  
お一人様3セットまで

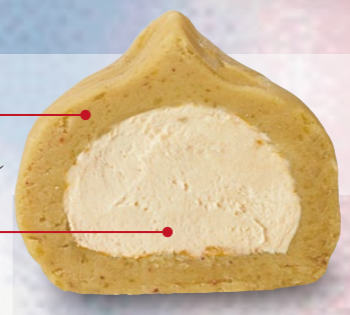
乳 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

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ほのかにブランデ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。



## 美しい春の恵那を 旅するお菓子。

恵那川上屋の春を代表する「里長閑」は、恵那山の麓に広がる里山の春を映し出した上生菓子。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、岐阜県恵那市産の自然薯を使った練り切りで包みました。純白の練り切りには、シデコブシや梅、桜の花が咲く里の情景を型押し。仕上げに桜のジュレで残雪に舞う桜の花びらを表現し、香りと彩りのアクセントを添えています。しっとりとした淡く優しいくちどけと栗の豊かな風味、自然薯の素朴な香りが一体となった、春だけの特別な栗きんとんをこの機会にどうぞお召し上がりください。

### Tasty



しっとり、淡いくちどけ  
自然薯入り練り切り。

恵那市の自然薯を使用し、白さにくちどけの良さにこだわった練り切り。求肥を混ぜてもっちり食べやすくなりました。

### Sweet



種子島発 自社製  
黒糖のコクと深み。

栗の粒を残して炊き上げた栗きんとん。和三盆糖のような上品な香りの自社製黒糖と合わせ、味にコクと深みを生み出しました。

### Beautiful



里山の春景色に  
桜のジュレ、ひらり。

国産の桜花塩漬・桜葉塩漬と岐阜県産山桜とソヨゴのハチミツで仕上げたジュレを純白の練り切りにあしらひ、残雪に咲く桜をイメージ。

# 春に、恋。

くちどけに恋する、  
春の栗きんとん



## 栗きんとん-春- 里長閑 さどのどか

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

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

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!



# 笑顔、らんまん。

和菓子咲き誇る、  
お花見アフタヌーン



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、  
可愛らしいたんぽぽの花  
(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、  
澄んだ空と溶け合う風景  
(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)

## 上生菓子詰め合わせ 花笑み

限定 300 箱

お一人様 2 箱まで

9 入 3,996 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10日~4月上旬

小麦 大豆 ゴマ 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

3/1(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>



ひとひら



春の宵



春の野



空の花



春美人



初桜



白妙



里長閑



春の陽

春風を感じながら  
気分華やぐ時間

美しい花々を映した上生菓子  
とともに、笑顔咲き揃うひと  
ときをお過ごしいただけます  
ように。そんな願いを込めて  
お届けする、季節限定の詰め  
合わせです。春にふさわしい  
しっとりとしたくちどけの  
練り切りや、厳選した和栗を  
丁寧に炊き上げた栗きんとん  
餡、北海道産小豆の自家製餡  
など、菓子職人が素材の持ち  
味を引き出し、一つひとつ趣向  
を凝らしました。おもてなし  
やお花見・行楽、春のお祝いに  
贈り物にもきつと喜んでいた  
だけの一箱です。



気の合う友達と、  
ちょこっとよい時間

### 栗を楽しむ本格派ショコラ

生クリームやバターを加えた洋風の栗きんとん、ガナッシュ、チョコレートの三層仕立てに。外はパリッ、中からくちどけなめらかなガナッシュと栗の風味があふれる大人の贅沢なショコラです。

### ちょこきんとん

1箱 6入 1箱 9入  
1,740円 2,610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

※これらの商品は包装することができません。

お彼岸に、目上の人への  
手土産に好適

### ひと手間加えた雅な銘菓

ほっくりとした栗、上品な甘さの小豆、香ばしい米はぜ、三つの風味が織りなす餡に薄皮をまとわせ蒸し上げました。焼き色と抹茶の彩色で、岐阜県恵那市で出土した「三彩陶器」に見立てています。

### 栗蒸きんつば —陶三彩—

5入 10入 15入  
1,000円 2,220円 3,220円  
箱寸法: 30×12×4.7cm 箱寸法: 26×20×5.8cm 箱寸法: 26×24×5.8cm

【お日持ち】7日 小麦 山芋 常温

※5入は包装することができません。

※生地表面には仕上げに抹茶の彩色をしております

# 春の気持ち、贈りましょう。

出会いや旅立ちのシーズンにふさわしい  
今春のおすすめをご紹介します。

分け合えるおいしさ、  
職場&サークル仲間に

### 最後のひと口まで栗いっぱい

パティシエが渋皮を残しながら丁寧に炊き上げた栗きんとん餡がぎっしり!しっとりパイ生地には甘さ控えめの栗餡、栗の甘露煮が絶妙なハーモニーを奏でる、昨年発売以来大人気の特製マロンパイです。

### 栗きんとんパイ

1箱 (5個入) 1箱 (10個入)  
1,820円 3,420円  
箱寸法: 26×12.8×6cm 箱寸法: 26×17.8×6cm

【お日持ち】10日 小麦 卵 乳 大豆 常温



ご挨拶や引っ越しの  
お祝いも喜ばれそう

### 春の限定詰め合わせ

春の栗きんとん「里長閑」に加え、おすすめ栗菓子とのセットをご用意。春の集いやお彼岸のお供えにもぜひどうぞ。

春の限定詰め合わせ<1>  
●里長閑 5個  
●栗蒸きんつば 5個  
1箱 2,470円  
箱寸法: 26×17.8×6cm  
【お日持ち】3日~7日  
【お届け期間】4月下旬まで  
小麦 山芋 常温

春の限定詰め合わせ<2>  
●里長閑 5個  
●栗きんとんパイ 5個  
1箱 3,070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 大豆 常温

春の限定詰め合わせ<3>  
●里長閑 5個  
●栗きんとんパイ 5個  
●栗蒸きんつば 5個  
1箱 4,070円  
箱寸法: 25×19×5.8cm  
【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 大豆 常温

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!



## フルーティー&爽やかな味わい マロンクリームゼリーの ホセ・ポサーダ社から

果汁と砂糖で作られるフランス発祥の伝統菓子「パート・ド・フリュイ」のレシピに従って、ホセ・ポサーダ社が2022年夏に生み出したオリジナルゼリーです。マロンクリームにりんごペクチンを加えて固めた生地のみならず、栗粉と砂糖がまぶしてあります。栗の風味とともに、フルーティーで爽やかな酸味が口の中で広がるゼリーをお届けします。



### サワーゼリー-栗-

1箱(108g) 1,080円

箱寸法: 16×29×cm 常温

※こちらの商品は包装することができません。

## あれこれじっ“くり”VOICE

01

おかしなトマトが好きで、昨シーズン2~3回食べました。どれもおいしかったのですが、食べた時期によって味の印象がちょっと変わったように思います。甘さとか、変化するのですか？

### ひとくちコメント

コメントありがとうございます。  
11月からトマトの収穫が始まり、糖度がだんだん増して、皮が厚くなってきます。今のトマトはまるでフルーツのように甘くておすすめです！

02

モンブランが好きでいろいろなケーキ屋さんやコンビニでも買いますが、恵那川上屋さんのモンブランは、本当に栗ペーストがぎっしり栗の甘露煮もまるごと入っているので、贅沢ですよね！

### ひとくちコメント

嬉しいコメントありがとうございます。  
栗の専門店だからこそ、マロンペーストにこだわり、栗の味、風味など、栗を一杯楽しんでいたいただけるモンブランとなっております！

03

以前食べたパティシエールミューのピスタチオティラミスがすごく美味しかったのでまた購入したいと考えているのですが、再販の予定はありますか？

### ひとくちコメント

ご要望いただきありがとうございます！  
来月ご案内できるよう準備を進めてまいります。

### 恵那川上屋のおかしなハナシ

## 栗と、お菓子と、日常と。

『本当のおいしさ』を味わう喜び、  
食の豊かさを皆様へ。

うぐいすの鳴き声で目覚める朝。思わず窓を開けてその姿を探すほどに待ち遠しかった春が訪れ、晴れやかな気持ちになります。そして春は行楽の季節。お花見などにもおすすめのお菓子を通して、春を楽しむひとときのお手伝いをご提供できればうれしいです。

さて、今年1月からDM等でご紹介しております「おかしな大地の野菜パウダー-しょうが-」はご覧いただけましたでしょうか。野菜の粉末化は、恵那川上屋の新しい取り組み。今までにないチャレンジで『新しいおいしさ』、『新しい価値』を生み、みなさんをワクワクさせていきたいという強い思いのもと、始めました。「すべての人の心とからだに喜びを」をコンセプトに、地域の農業に元気を届け、100年先も人と地域が喜びでつながる未来を創造してまいります。

お菓子屋だからこそ提供できる素材そのものを生かした『本当のおいしさ』を味わう喜び、食の豊かさをもっと広げたいという思いが多くの方にお届けできたら、この上ない幸せです。

鎌田 彩華

新商品

種子島産のしょうがを使用  
おかしな大地の野菜パウダー-しょうが-

25g 1,080円 常温  
【お日持ち】45日  
※こちらの商品は包装することができません。



# “くり”めぐりあい物語

第二話

スペインの伝統菓子を  
日本で愛される逸品に

栗文化を伝承する老舗  
ホセ・ポサーダ社

恵那川上屋ではおいしい素材を求めて、国内はもとよりヨーロッパにも時々足を運んでいます。今から十数年前、ホセ・ポサーダ社と出会い、栗加工の品質と安全性の高さ、そして栗の文化や食の伝統を大切にしている姿勢に共鳴し、交流が始まりました。私たちは産地や現場の方々とともにお菓子を作り上げていきたいという思いのもと、スペインのガリシア州オウレンセ市へと向かい、栗畑や工場なども見て回りました。同社とは長年にわたって友好関係を築き、スペインを訪問する際は、新たな素材や伝統菓子について学ばせていただいています。

スペインとの交流から  
生まれた「結タルト」

オウレンセの近く、聖堂で有名な町サンチティアゴには、古くから伝わる「タルタ・デ・サンチティアゴ」という名のアーモンドケーキがあります。ホセ・ポサーダ社とご縁から興味を深めた、この素晴らしい伝統菓子を日本のみなさまにもお伝

縁起物として春のお祝いにもどうぞ。

## 結タルト

1,500円 (直径約9cm)

箱寸法: 11.3×11.3×4.8cm

【お日持ち】未開封冷凍30日 解凍後冷蔵3日

※こちらの商品は包装することができません。



さらにおいしく  
今春リニューアル

そしてこの春、ロングセラー商品の結タルトを大きくリニューアル。アーモンドの豊かな風味がさらに引き立つように工夫し、岐阜県可児市産の里芋入りカスタードと栗の甘露煮を包み、もっちりとしつつも焼き上げました。しっとりとしたまるでカスタードプリンを凝縮させたような濃厚さ、なめらかなくちどけ、栗とのマリアージュを存分に楽しみたいだけ。





一粒一粒の甘みが強く濃厚なおいしさ。  
春のデザートにぜひどうぞ。

# 「おかしなトマト」 プレミアム誕生。

糖度  
**10度**  
以上



**NEW**

糖度10度以上でフルーツのような甘さ  
**おかしなトマト Premium**  
-プレミアム-

(200g×3箱)  
**3,100円**  
(税、送料込) **冷蔵**

送料込

※こちらの商品は包装することができません。  
※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。

おかしなトマト プレミアムは  
春本番に向けて、ぐんぐん甘みが増していく「おかしなトマト」。  
その中でも糖度10度以上のトマトだけを厳選しました。

寒暖差が育む、豊かな甘み

水分量を抑え、絶品トマトに

農薬を極限まで抑えて栽培

完熟で収穫し、即日出荷

高糖度のトマトのみを厳選



糖度  
**7度**  
以上

**銅賞**  
日本野菜ソムリエ協会主催  
【全国ミニトマト選手権】

## 岐阜県恵那市産 おかしなトマト **送料込**

恵那山の麓で太陽の光を浴びて育った、高糖度トマト(フルティカ)です。春先に収穫したトマトはさらに甘さが増し、旨味が濃いのが特徴。おすすめのお食べ方は生でそのまま。素材本来の味わいをお楽しみください。

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

※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  
1本(1ℓ)

**1,620円** **常温**

【お日持ち】90日  
箱寸法:32×9.2×9.2cm  
※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!  
プレミアムな甘さを  
手間暇かけて実現♪

糖度  
**14度**

濃厚で飲みごたえのある高濃度タイプ  
**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:34.5×11.4×9cm  
※こちらの商品は包装することができません。

おかしな  
大地



# ビビッと辛い、 新・刺激体験。

香りが高く、少量でもピリツとした辛味が引き立つ！  
素材の魅力を引き出した種子島産しょうがパウダーです。

種子島発  
海風と太陽の  
豊かな恵み

素材本来の  
味を生かして  
粉末加工

水分を飛ばして  
香り・辛味・  
旨味を凝縮

料理や  
飲み物に  
サッと混ぜるだけ

どんな料理  
にも合う  
シャープな味わい

鮮烈な香りと  
シャープな辛味を楽しむ。

凝縮した辛味と爽やかな香りを存分に！  
種子島産しょうが100%使用。

しょうがの体積を10分の1になるまで水分を飛ばし、旨味を凝縮したパウダーにしました。料理や飲み物に混ぜるだけで簡単に風味づけや味の変化をお楽しみいただけます。

辛さ	シャープ				マイルド
香り	強い				ほのか
風味	濃い				あっさり



新商品



種子島産のしょうがを使用  
おかしな大地の  
野菜パウダー  
-しょうが-

25g 常温  
1,080円

【お日持ち】45日

※こちらの商品は包装することができません。

かけて、混ぜて。

楽しみ方  
いろいろ



株式会社恵那山ファーム  
by Enakawakamiya

☎0120-26-9610 番号のおかけ間違いにご注意ください  
<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

春に旬を迎える甘酸っぱい苺を、栗のクリームとともに楽しんでいただける新作です。苺のジュレは極限のやわらかさになるまで研究を重ね、ジューシーかつみずみずしさを追求しました。じゅわっとジュレが口の中で広がるように、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。どんなスタンダードなお菓子でも、彼女は素材に魔法をかけて、人の心に響くお菓子へと変身させます。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・バジヤ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

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.10

### 甘酸っぱい季節のご褒美。 「苺のクリーム大福」



PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.10

## CRÈME DE FRAISE DAIFUKU

### 苺の爽やかな甘酸っぱさが広がる とろける食感のクリーム大福

好評の栗クリーム大福に続き第2弾としてお届けするのは、春らしく華やかな色合いと苺のジューシーな甘酸っぱさに魅せられる、パティシエールミユ流「苺のクリーム大福」。まるでフレッシュな果実を味わうかのようにみずみずしく仕上げた苺のジュレ、マロンペーストと苺のピューレをブレンドした爽やかなムースクリームがたっぷりと詰まっています。軽やかな薄皮に仕上げたもちもちの求肥の中から、とろけるようになめらかなクリームと苺のジュレがじゅわっと口の中で広がります。3層仕立ての贅沢な餅スイーツを、この春どうぞお楽しみください。

### みずみずしい果実感があふれる、 3層仕立ての特別な春色スイーツ。

#### 1 ジューシーでみずみずしい苺のジュレがたっぷり

とろりと仕上げた苺のジュレは、包み込める限界のやわらかさ。フレッシュな果実のようにみずみずしく、ジューシーな甘酸っぱさが中からあふれます。

#### 2 ふわっととろける栗と苺のムースクリーム

オリジナルのマロンペーストを使用した甘さ控えめでふわふわの栗ムースに、苺のピューレを加え、爽やかで春らしい淡いピンク色のムースクリームに仕上げました。

#### 3 クリームを優しく包み込む、薄皮の求肥

大ぶりで食べ応えがありながらも軽い口当たりをお楽しみいただけるよう、求肥の厚さを工夫。もちもちとした歯切れの良い生地でとろけるクリームを優しく包み込みました。



#### 苺のクリーム大福

限定500セット

お一人様2セット限り

3入 1,500円

箱寸法：7.4×21×4.8cm

【お日持ち】未開封冷凍:30日 / 解凍後冷蔵:当日

【お届け期間】3月10日～4月上旬まで

卵 乳 リンゴ セラ 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



求肥

栗と苺のムースクリーム

苺のジュレ

ご予約受付

3月1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>