



「あん」を巡る旅へようこそ。

2023  
4  
カタログ有効期限  
2023年4月19日

通信販売のごあんない

全国配送承ります

**【お電話受付配送料改定に関するお知らせ】** 誠に勝手ながら諸般の事情により、4月1日受付分から、ご注文専用ダイヤル受付分の配送料を改定させていただくこととなりました。お客様のご負担が大きくなりますことを心よりお詫び申し上げますとともに、何とぞご理解賜りますよう、お願い申し上げます。なお、オンラインショップでのご注文につきましては、今回は送料の改定はございません。

オンラインショップ

ホームページアドレス  検索

<https://www.enakawakamiya.co.jp>

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可能です!

冷蔵「冷蔵発送」 冷凍「冷凍発送」の商品につきましては別途 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

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

お電話でのご注文が難しい場合に限りさせていただきます。

**■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。(下記配送料は4月1日受付分からの金額となります。)(2023年4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	715円	990円	990円	東北	935円	1,210円	1,210円
静岡	825円	1,100円	1,100円	四国	935円	1,210円	1,210円
関東・関西	825円	1,100円	1,100円	九州	935円	1,210円	1,210円
信越・北陸	825円	1,100円	1,100円	北海道	1,320円	1,595円	1,595円
中国	935円	1,210円	1,210円	沖縄・離島	1,320円	1,595円	1,595円

オンラインショップ 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】

**■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。  
④GMO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。
ご注意	・ご利用限度額はGMO後払い累計で、55,000円(税込)です。 ・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ません。 ・「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** 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 アーモンド アーモンド あわび いかに  
イクラ いくら オレンジ かん かつお かつお 牛 牛肉 豚 豚肉 鶏 鶏肉 バナナ パナナ 豚 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。

里の栗から、いつく日本を。

**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。

掲載商品の表記は税込価格です。



母の日ギフトにも好適  
花言葉を贈る「あん」

恵那川上屋 2023春 An Collection

# あんコレ 開催

栗菓子専門店でありながら、じつは「恵那川上屋の餡」も隠れた名品。  
リピーターや餡好きのお客様からも多くの支持をいただいています。  
今回はその「餡」が主役のお菓子を大特集！  
素材を探し求め、炊き方に工夫を凝らし長い歳月をかけてたどり着いた  
自家製餡を個性豊かなお菓子とともにお楽しみください。

上生菓子詰め合わせ  
花色

限定300セット  
お一人様2セットまで

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】  
4月12日～5月上旬 小麦 山芋 冷凍

ご予約受付

4月3日(月)  
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>

※こちらの商品は包装することができません。



「恥じらふ」

シャクヤク

美人の立ち姿を形容する華やかな花  
(練り切り/小豆こし餡)



「元氣な女性」

アジサイ

さまざまな表情を見せる初夏の花  
(錦玉餡/白餡)



「真実の愛」

マーガレット

真珠のように美しく咲く白い花  
(練り切り/栗きんとん)



「母への愛」

カーネーション

母への感謝を一輪に込めて  
(求肥練り切り)



「清らかな心」

カスミソウ

吐息のようにふわりと咲く可憐な花  
(抹茶練り切り/小豆こし餡)



「純粹」

ユリ

美人の歩く姿を形容する清楚な花  
(練り切り/小豆こし餡)



「尊敬」

スイセン

寒雪の中でも凛として咲く花  
(練り切り/小豆こし餡)



「うれしい知らせ」

ショウブ

母娘で贈り合う「良い便り」の  
花言葉に託して  
(練り切り/小豆こし餡)



「希望」

ガーベラ

見る人の心を明るくする花  
(練り切り/小豆粒餡)

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!





## 川田 裕美さん インタビュー

フリーアナウンサーとしてご活躍中の川田さん。  
スイーツコンシェルジュの資格を持ち、「あん」の愛好家としても知られる川田さんにお話をうかがいました。

### “あん”めぐりあい物語

特別篇



フリーアナウンサー  
**川田 裕美さん**

いつもおいしくいただいております。友人たちにもとても喜んでもらえるので、今後も恵那川上屋さんのお菓子を楽しませていただこうと思います。これからも、どこにもない素敵なお菓子を作り続けてください。ずっと応援しております。

profile  
生年月日: 1983/06/22  
身長: 159cm  
出身地: 大阪府  
血液型: B型  
学歴: 和歌山大学経済学部経済学科卒  
資格: スイーツコンシェルジュ、漢字検定2級

Q1 「あん」を好きになったのは、いつ頃ですか？

おばあちゃん子だったので、小さい頃から祖母と一緒に和菓子を食べていました。手作りの白玉団子にあんこを添えたおやつが大好きでした。

Q2 恵那川上屋のお菓子と出会ったきっかけを教えてください。

2年前、友人の元バトミントン選手小椋久美子ちゃんが「おいしい和菓子を見つけたよ。裕美ちゃん、絶対好きだと思っ！」とくりくりを送ってくれたのがきっかけです。

栗きんとんも好きだし、さらに大好きな蒸し羊羹で包んであるなんて…。食べた瞬間に「これだ！」と思うほど絶品でした。栗きんとんは友人や共演者の方に送ったりします。栗きんとんティラミス、モンブランは自分へのご褒美として

よく購入しています。満足感があって、栗のおいしさをふんだんに感じられるところが好きです。

Q3 恵那川上屋の「あん」について、感想をお聞かせください。

栗との相性をよく考えられていると思います。今まで食べてきたどのあんとも同じではなく、絶妙に栗を引き立て、あんとしての存在も残して素晴らしいと思います。少しひかえめなところが愛おしい。そう感じる、あんです。

Q4 川田さんにとって「あん」の魅力とは。

どんな時にも、食べるどこかホッとさせる安心感のあるおいしさが魅力だと思います。家には常にあんがないと落ち着きません。2歳の息子も、すでにあんが好きです。

恵那川上屋から、  
餡炊きの技と真心をみなさまへ

60年間受け継がれる独自製法で、厳選小豆をふっくら艶やかに和菓子づくりの世界では「小豆を上手に炊けて一人前」と言われるように、餡を大切にし、餡炊きの難しさを語る言葉があります。恵那川上屋では、先代の鎌田満が厳しい修業を経て体得した独自の餡の炊き方を、若い世代へと受け継いできました。和菓子職人たちの経験や小豆の研究を積み重ね、選り抜いた小豆は北海道産「むらさきわせ」という品種です。風味が良く、優れた素材の持ち味が引き出せるのも、熟練の技があつてこそ。皮が薄いため、割れないようにタイミングや温度など細心の注意を払いながら丁寧に炊き上げます。

小豆の声に耳を傾け、小豆の表情をうかがいながら、ツヤツヤに炊けた餡は、私たちの何よりの喜びです。60年にわたる伝統製法を大切に守りながらも、その時代に合った味を追求し、お菓子によっても炊き方や砂糖の量、食感なども工夫しながらきめ細やかに仕上げる自家製餡をどうぞお楽しみください。



先代 鎌田満

創業以来の定番  
歴史の舞台を旅する  
「あん」



さいぎょう  
**西行**  
900円

箱寸法: 11×6.5×3.6cm

【お持ち】20日

小麦 卵 冷蔵

休日のおうちイベントに

手作りおやつで

楽しむ「あん」

小豆の粒感と刻み栗を  
いかしたしっとり餡

契約農家さんが育てたこだわりの北海道産小豆「むらさきわせ」を丁寧に炊き上げ、恵那川上屋らしく刻み栗を加えた自家製粒餡。パンやアイスなどのトッピングのほか、どら焼きづくり、少量の水を加えて栗入りぜんざいや料理にも好適です。

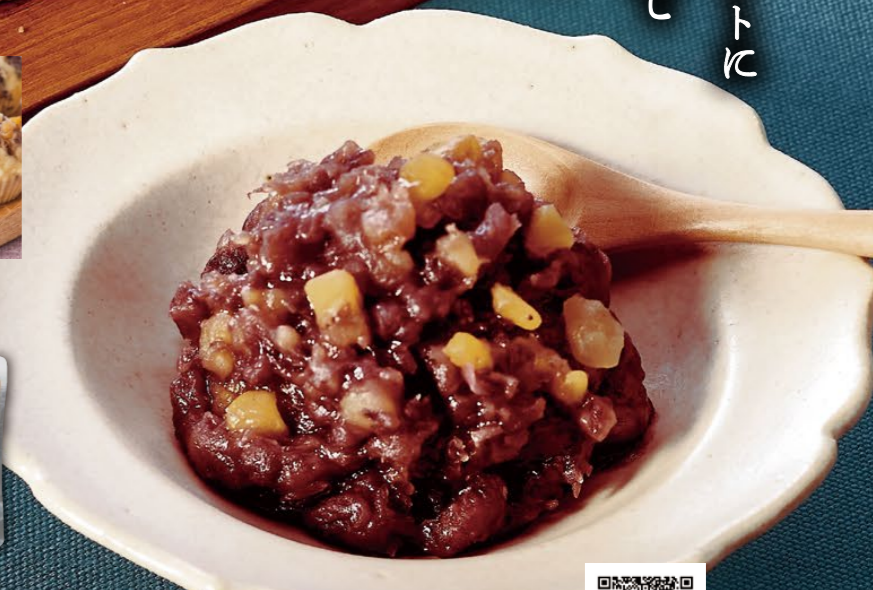


栗入り小豆あん

280g 648円

【お持ち】10日  
【お届け期間】4月下旬まで 常温

※こちらの商品は包装することができません。





# 大地の恵みと 喜びがあふれるお菓子

恵那山を眺めていると、春になれば雪が解け始め、それを合図に次々と福寿草、梅、桜やシデコブシが咲き始めます。そんな白い山の風景の下に春を待つ木花をイメージした上生菓子です。練り切りに桜のジュレで赤い花びらをあしらひ、春を待つ希望を表現しました。自然薯の練り切りという贅沢な生地と、その生地に合わせて黒糖入り栗きんとんは、炊き方を変えて、一体感があるように仕上げられています。麓から恵那山を望む春待ち人が、春からの希望をもって一歩一歩前に進んでほしいという願いも込められています。



## 栗きんとん-春- 里長閑

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



種子島で自社製糖した黒糖のコクと深みを加えた栗きんとんに、岐阜県恵那市産の自然薯を使った練り切りと合わせ、しっとりとした食感に仕上げました。

## お待ちかね 春の新作モンブラン 「フリーズ」と「さくらんぼ」が仲間入り



### 栗里セゾン

フレーズ

和栗がもつ繊細な風味に、あまおう苺の甘みと酸味が好相性。ピスタチオのカスタードクリームには渋皮栗をしのぼせ、甘酸っぱい苺のクーリとのハーモニーも楽しめる新作モンブランです。



### 栗欧セゾン

さくらんぼ

さくらんぼ風味の洋栗ペーストをたっぷりと絞った新作。さくらんぼ味のチーズテリーヌと合わせ、中にはグリオットクーリ、キルシュで風味づけしたシャンティ、ドレンチェリーが隠れています。



### 栗山-くりやま-

25年以上愛される恵那川上屋の定番モンブラン。和栗と洋栗をバランスよく合わせました。



## モンブラン 食べ比べセット-春-

限定700セット お一人様5箱まで

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】4月12日～5月上旬まで

小麦 卵 乳 大豆 セラ 酒 冷蔵

※ここれらの商品は包装することができません。

ご予約受付

4月3日(月)  
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>

毎回好評をいただく食べ比べセットシリーズに、2つの春限定フレーズ「フリーズ」「さくらんぼ」が仲間入りしました。「フリーズ」は、あまおうの苺ピューレを使用し、ピスタチオのナッツのコクと春らしい彩りを添えた一品。「さくらんぼ」は、さくらんぼとグリオット(フランスのさくらんぼ)、チーズテリーヌの爽やかな酸味を味わう一品。和栗・洋栗の黄金比を極めた人気ナンバーワンケーキ「栗山」とともに、至福のひとつときをお過ごしください。





# 夏はのどげし。

みずみずしい、  
涼やか栗きんとん



## 栗きんとん-夏- くりかんぜ 栗観世

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

【お日持ち】冷蔵:3日 / 冷凍:30日  
【お届け期間】4月20日～9月上旬まで **卵 冷蔵 冷凍**

※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

「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におすすめです。

ひんやりつるんとした、のどげしを味わう夏の栗きんとん。美しい水ときめ細やかな泡をたっぷり含んだ独自製法の「泡沫生地」で、とろけるようにやわらかな栗きんとんを優しく包みました。暑い時期においしく召し上がっていただけるように、和菓子職人が試行錯誤を重ねて生み出した至極の一品です。よく冷やしてお楽しみください。

ぷるんと食感、  
冷やして美味な季節菓子



わらび餅生地の中から栗きんとんがとろーり

## 栗のしずく

5入 1,250円 箱寸法:27.9×6.8×3.7cm	10入 2,720円 箱寸法:26×12.3×6cm
---------------------------------	-------------------------------

【お日持ち】常温:3日 / 冷凍:30日  
【お届け期間】6月下旬まで **常温 冷凍**

※ご注文の際は常温・冷凍の種別をご指定ください。



かわいらしい栗の形をした人気の夏季限定品「栗のしずく」が今シーズンも登場。もっちりぷるんとしたわらび餅風の生地、なめらかな栗きんとんを閉じ込めました。口の中で栗の風味が広がり、けしの実のプチプチ食感も楽しい一品です。「常温」と「冷凍」の2種類からお選びいただけるため、常温は手土産にもおすすめ。少し冷やしていただく、より一層おいしく召し上がれます。

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

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!





「サクッと一枚、もう一枚…」  
栗とバターを贅沢に使用した「山ノ葉」は、20年以上愛され続ける栗サブレ。渋皮や鬼皮を生地に加えることで、栗の風味をさらに際立たせ、さつくりとした食感に仕上げました。プレーン、ココア、紅茶、黒糖の詰め合わせです。



プレーン 紅茶 黒糖 ココア

### 栗サブレ山ノ葉

12入 **1,800円** 20入 **3,000円**  
箱寸法: 14.9×17.6×9.3cm 箱寸法: 14.9×28.9×9.3cm  
32入 **4,800円** 40入 **6,000円**  
箱寸法: 23.1×29.6×9.3cm 箱寸法: 29.6×28.9×9.3cm

【お日持ち】30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。

栗とバターを贅沢に使用した「山ノ葉」は、20年以上愛され続ける栗サブレ。渋皮や鬼皮を生地に加えることで、栗の風味をさらに際立たせ、さつくりとした食感に仕上げました。プレーン、ココア、紅茶、黒糖の詰め合わせです。



栗きんとん焼き餅

里長閑

栗のしずく

## 春の限定詰め合わせ

春のご挨拶や手土産にも好適

<p><b>3,820円</b></p> <p>箱寸法: 26×20×5.8cm 【お日持ち】3~10日 【お届け期間】4月下旬まで</p> <p>●里長閑 5個 ●栗きんとん焼き餅 5個 ●栗のしずく 5個</p> <p>小麦 卵 乳 山芋 常温</p>	<p><b>春の限定詰め合わせ(6)</b></p>	<p><b>2,720円</b></p> <p>箱寸法: 26×12.3×6cm 【お日持ち】3日 【お届け期間】4月下旬まで</p> <p>●里長閑 5個 ●栗のしずく 5個</p> <p>山芋 常温</p>	<p><b>春の限定詰め合わせ(5)</b></p>	<p><b>2,570円</b></p> <p>箱寸法: 26×17.8×6cm 【お日持ち】3~10日 【お届け期間】4月下旬まで</p> <p>●里長閑 5個 ●栗きんとん焼き餅 5個</p> <p>小麦 卵 乳 山芋 常温</p>	<p><b>春の限定詰め合わせ(4)</b></p>
--	----------------------------	---	----------------------------	--	----------------------------

もっちり薄皮から  
自慢の餡と栗きんとん  
栗きんとんと北海道産小豆「むらさきわせ」の自家製こし餡を、歯切れのよいもっちりとした生地で包んだ焼きまんじゅうです。生地のもちもちとした独特な食感、栗の豊かな風味、小豆餡の優しい甘みが三位一体となった逸品をお楽しみください。

### 栗きんとん焼き餅

5入 **1,100円** 10入 **2,420円**  
箱寸法: 18.2×12×4.7cm 箱寸法: 26×17.8×6cm  
15入 **3,520円**  
箱寸法: 26×24×5.8cm

【お日持ち】10日 小麦 卵 乳 常温  
※5入は包装することができません。



## 栗と、お菓子和、日常と。



きんとんを絞る先代 鎌田満

恵那川上屋のおかしなハナシ  
恵那川上屋は2024年に創立60周年を迎えます。弊社は私の祖父である鎌田満によつて、1964年岐阜県恵那市に「町の小さな和菓子屋」として誕生しました。創立当初は地元の名産である「栗きんとん」をはじめ、栗きんとんを小豆餡でくるみ朴葉を巻いて蒸しあげた「くりき」、本カタログで紹介した「西行」などを販売していました。そして、当時のお客様から「恵那川上屋の洋菓子を食べたい」とのご要望をいただき、1972年より洋菓子を販売。この「栗」と「和洋菓子」の販売は、現在の恵那川上屋のルーツとなりました。本カタログでは、原点回帰として「恵那川上屋の餡」にフォーカスをあてました。長年受け継がれる弊社の餡のおいしさを、皆様にお楽しみいただければ幸いです。(鎌田彩華)

### あれこれじっ“くり”VOICE

季節の栗きんとんはどれもすごく美味しいですが、中でも夏の栗きんとん「栗観世」が大好きなので、もうすぐ食べられる季節だなあとワクワクしています!

ひとくちコメント  
嬉しいお声ありがとうございます。社内でも栗観世が一番好きというスタッフも多いです!私も冷凍の栗観世を半解凍で食べて、口の中で溶けていく変化を楽しむことがこの時期の楽しみです。

「今号の表紙作品」  
タイトル…ひなげしーA  
北原白秋の詩の一節「けしひらくのかにひとつ またひとつ」を添えて、ひなげしが朗らかに咲く様子を描いた横井照子の作品。うきうきとするような春の喜びが伝わる当作品になぞらえて、上生菓子詰め合わせ「花色」では大切な人へ贈りたい花言葉を添えました。

技法: 水彩、紙  
制作年: 1991年



## MIYU'S NOTE

栗きんとんをたくさん練り込んだチーズケーキです。なめらかなくちどけをお楽しみいただけるように、生地を使う素材や配合、焼き加減にもこだわりました。解凍に時間がかかりますが、冷蔵庫でしっかりと解凍後、熱々のナイフでカットして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。

自然豊かな岐阜県恵那市で育ち、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.11

### 広がる、栗の贅沢。 『栗のバスケットチーズケーキ』





PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL. 11

## BASQUE CHEESE CAKE

とろりと濃厚でいて、後味爽やか。  
栗のなめらかバスクチーズケーキ。

「日増しに暖かくなっていく季節には、濃厚さを楽しみながらも後味がさっぱりとするおいしさを」。そんなパティシエールミユの思いから今春誕生したのは、栗きんとんペーストがたっぷりと練り込まれたバスクチーズケーキです。高温で焼き上げた表面には、こんがり焼き色と香ばしさをプラス。粉類は一切使わずにチョコレートを加えて絶妙な火入れをすることで、中はトロツとなめらかな食感に仕上げています。栗とチョコレートの濃厚な風味にチーズの爽やかな酸味が後を引く、栗好きもチーズケーキ好きも唸らせる贅沢な味わいをお届けします。



### 栗きんとんペーストを贅沢に練り込んだ ミユ流チーズケーキが誕生。

#### 1 栗の風味豊かな、栗きんとん入りのチーズケーキ

厳選した栗を丁寧に炊き上げた、自家製の栗きんとんペーストがたっぷり。栗の豊かな風味と香りをお楽しみいただけます。

#### 2 2種のチョコレートをブレンドし、くちどけなめらかに

生地にホワイトチョコレートとミルクチョコレートを加えることで、とろりとしたなめらかな口当たりを生み出しています。

#### 3 絶妙な火入れで外は香ばしく、中はトロツとした食感

表面のみ高温で焼き上げて香ばしさを、中は極力火を入れずしっとりとしたレア感のある仕上がりに。粉類は一切使用せず、濃密なクリームを味わうかのようななめらかさです。



栗のバスクチーズケーキ

限定500台

お一人様3台まで

1台(直径約12cm) 3,780円

箱寸法: 15×16×7cm

【お日持ち】未開封冷凍:30日 / 解凍後冷蔵:当日中

【お届け期間】4月12日～5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。

栗きんとんペースト入り生地

ご予約受付

4月3日月  
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。





「春採れトマトは、まさに「おかしみたい！」」  
 甘さが最高潮となる春こそ、生でパクッと♪  
 素材そのもののおいしさをぜひお楽しみください。



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。

糖度  
**10度**  
 以上



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** 送料込  
 (税、送料込) 冷蔵  
 ※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。



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育った、おかしのように甘いトマトです。寒暖差が大きく日照時間が増える春は、甘みが一段と増して皮がぎゅっとしまり、食べごたえもしっかりとしています。生のままデザート感覚でお召し上がりください。

(1kg)	(200g×6パック)	(200g×12パック)
<b>3,500円</b>	<b>4,000円</b>	<b>8,000円</b>
(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(配送便)となります。  
 ※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



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)	1本(1ℓ)
<b>2,700円</b> 常温	<b>1,620円</b> 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。

おかしな  
**大地**



おかしなトマトで作った  
 プレミアムトマト  
 加工品です

種々の調味料を  
 ストーンハンダー  
 探れました！



おかしな大地に  
**あたらしい仲間が登場**



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」の新しい仲間と一緒に  
 この春をもっと、おいしく! 楽しく♪



スナップエンドウ  
 &  
 セミドライトマトで

パパッと簡単!  
 笑顔広がる  
 レシピ

● 恵那山ファームのトマト使用セミドライトマト

おかしのように甘い「おかしなトマト」を低温でじっくりと時間をかけて、さらに甘みと旨味を凝縮させたセミドライトマトです。冷凍したままでもおいしく、おやつとしてはもちろん、刻んで料理の具材や、オイルと合わせペースト状にしてソース代わりにもお使いいただけます。断面を花のように美しく見せるため、カットの方法もひと工夫しました。生のトマトとは違った食感やおいしさをお楽しみください。



魚介類と合わせてごちそうマリネに セミドライトマトとシーフードのマリネ

材料(2人分)

- セミドライトマト..... 40g
- シーフードミックス..... 100g
- 玉ねぎ..... 1/4個
- レモンスライス..... 適宜

A(オリーブオイル大さじ2、酢大さじ2、塩・こしょう少々、パセリのみじん切り適宜)

- ①シーフードミックスは茹でた後、ザルにあげて水気を切ります。玉ねぎは薄くスライスし、水にさらしてから水気を切ります。
- ②ボウルに①の材料とセミドライトマト、レモンスライス、Aを入れて混ぜ合わせます。
- ③1時間ほど冷蔵庫でマリネしたら、器に盛り付けて完成!

ココロセミドライトマト

ギューッと凝縮した濃厚な甘み!  
 「おかしなトマト」で作った

● 種子島産冷凍茹でスナップエンドウ

冬場でも暖かく、ミネラル分たっぷりの土壌で元気に育った、甘くて味が濃いスナップエンドウです。茹でてあるので手間がかからず、シャキシャキとした歯ごたえや鮮やかな色合いがお楽しみいただけます。自然解凍後そのままマヨネーズを添えて、またナムルなど和え物やサラダに。凍ったまま調理してスープや炒め物、お弁当のおかずにも重宝します。

種子島育ちの甘みたっぷり

シャキッとおいしい!

スナップエンドウ



彩りキレイ! ふわふわ卵と相性抜群 スナップエンドウのオープンオムレツ

材料(直径16cmのフライパン)

- スナップエンドウ..... 15本
- 卵..... 2個
- 玉ねぎ..... 1/4個
- 人参..... 2cm

A(マヨネーズ大さじ1、牛乳大さじ2、砂糖小さじ1、粉チーズ小さじ1、塩・こしょう少々)

- ①スナップエンドウは解凍し、玉ねぎ、にんじんは千切りにします。
- ②ボウルに卵を割りほぐし、Aの材料を混ぜ合わせます。
- ③フライパンでサラダ油を熱し、玉ねぎ、人参を炒めます。
- ④しんなりしたら、②を加えて混ぜながら、卵が半熟になるまで火を入れます。
- ⑤最後にスナップエンドウを加え、ふたをして火が通るまで加熱すれば完成!



トマトの濃い旨味が溶け込む  
 セミドライトマトのアヒージョ



パッと華やか。おもてなしの一品にも♪  
 セミドライトマトのブルスケッタ

おかしなトマトを使った  
 セミドライトマト

(小:35g) 648円 冷凍  
 (中:70g) 1,296円 冷凍

【お日持ち】冷凍90日  
 ※こちらの商品は包装することができません。



オイルや調味料と和えるだけで簡単  
 スナップエンドウのナムル



お酒のおつまみにも!  
 茹でずにそのまま食べられる♪



そのままでも食べられる  
 スナップ  
 エンドウ

3袋セット(200g×3袋)

1,620円 冷凍

【お日持ち】冷凍90日  
 ※こちらの商品は包装することができません。  
 ※無くなり次第、販売終了となります。

