



甘い夏あそび、思い出づくり。

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日より、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きます。お客様のご負担が大きくなりますことを心よりお詫言申し上げます。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

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6月1日現在)

Table with 4 columns: 配送地域, 通常, クール便, 冷凍クール便. Rows include 愛知・岐阜・三重, 静岡, 関東・関西, 信越・北陸, 中国, 東北, 四国, 九州, 北海道, 沖縄・離島.

オンラインショップ

お電話注文

共通

1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

- 1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。1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... 1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... 1出荷便 × 冷蔵便・冷凍便に分かれます。(※1)

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。必ずご在宅日をご確認の上ご指定ください。

■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】

■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。

■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「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。

■お届け先の変更(転送)について

- 長期のご不在、ご転居、および住所不明などで、送り状記載の住所から別の住所に届け先を変更(転送)することとなった場合には、所定の送料(実費)が必要となります。送料はご贈答用であっても、お荷物をお受け取りになる方の着払いとなりますので、ご注文時にはお届け先様のお受け取りのご都合、ご住所表記などに十分ご注意ください。

■誌面使用マークについて

Icons for shipping methods: 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).

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)

Allergen icons: 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, あわび, いか, いか, くら, くら, オレ, オレンジ, カブ, カシューナッツ, 牡, 牡蠣, キウイフルーツ, 牛, 牛肉, 豚, 豚肉, 鶏, 鶏肉, 鶏肉, 松茸, まつたけ, 桃, もも, 山芋, やまいも, リンゴ, りんご, セラ, 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。

2023 7

カタログ有効期限 2023年7月19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。



# おせち開き、海開き、山開き、



ご予約受付  
6月30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>

恵那川上屋 夏の自信作をいろいろ味わえる、今だけの夏おせち。

### 三ノ段 和魂洋オデザート

**フルーツのセミフレッド**  
甘酸っぱい果実のソースとムースにまろやかカスタードムースが絶妙。半解凍にするとひんやりなめらかな舌触りに。

**生くず餅**  
もちもち生くず餅と色鮮やかな果実のマリアージュ。「マンゴーとパッション」「栗と抹茶」2種類をお届けします。

**ごほうび練り餅**  
とろとろによく伸びるミルク餅に濃厚なソースが相性抜群。大きな丸印をつけるようにぐるぐると練り混ぜてください。

### 二ノ段 ふるさと恵那の夏景色

**ジャムジャーニー (3種)**  
生地に栗粉を練り込み、さっくりと風味豊かに焼き上げた木の葉型クッキー。ジャムで甘さと彩りをプラスしました。

**太公望 (大・小)**  
もちもち求肥をふんわり生地で包んだ岐阜県の郷土菓子。鮎の親子に見立て、親鮎には小豆餡、刻み栗も入っています。

**水わらび餅**  
【黒蜜、きな粉付き】  
透明の涼しげなわらび餅。琥珀色をした優しい甘みの種子島産黒糖蜜ときな粉をたっぷりかけてお召し上がりください。

### 一ノ段 職人の技と感性を込めて

**栗きんとん-夏- 栗観世**  
つるんとど越しの良い独自製法の「泡沫生地」でやわらかな栗きんとんを包み、水辺に憩う蛍の情景を映した逸品です。

**泡沫とまど**  
甘さにこだわった恵那山ファームのトマトを使用。フルーティーで酸味爽やかなトマト餡を「泡沫生地」で包みました。

**上生菓子**  
羊羹と錦玉で涼しげな情景を映す「夏金魚」、練り切りとし餡で浜辺に光る貝殻をイメージした「潮彩」をご用意しました。



夏おせち 三段重 5,400円  
限定 300個

【詰め合わせ内容】  
栗観世：2個、泡沫とまど：2個、上生菓子／「夏金魚」潮彩：各1個  
ジャムジャーニー：3種、太公望(大1個・小2個)、水わらび餅【黒蜜、きな粉付き】：1パック、フルーツのセミフレッド／「莓」「マンゴー」：各1個、生くず餅／「マンゴーとパッション」「栗と抹茶」：各1個、ごほうび練り餅／「栗ミルク」「莓」：各1個  
【お持ち帰】 冷凍：30日、解凍後1日～20日  
※こちらの商品は包装することができません。  
【7月9日から8月上旬までのお届けとなります】

みんなで囲もう  
夏おせちで涼やかな  
サマータイム

夏休みにおばあちゃんの家で食べた甘いお菓子、花火大会で仲間と分け合った冷たいスイーツ、あの頃に想いを馳せれば、いつだって甘い記憶が甦ります。人が集う季節には、おいしい思い出がつきもの。ついつい手が伸びるいつもの定番から、好奇心くすぐられる未知の味わいまで、今年の夏、ひと口の経験をしませんか？





栗観世との詰め合わせも  
ご用意しました



香ばし自家焙煎きな粉と味わう

新しい「透菓栗観世」

Summer Experience  
この夏、ひと口の経験

「ぷるんもっちり」  
透き通る透菓生地  
おいしさのひみつ

栗観世に使われる白い「泡沫生地」は、水ときめ細やかな空気をたつぷりと含ませ、メレンゲを加えた生地。透菓栗観世の生地は、メレンゲを必ずに火入れや練り方を調整しながら、美しく透き通るまで生地を練り上げます。また、空気を含ませずに生地をつくることで、もちもちの食感に。ひんやりと冷やしてももっちり感が損なわれないように時間をかけて練り上げているため、口当たりなめらかに仕上げたやわらかい栗きんとんとも好相性。ぷるんとした生地の中から、とろりとした栗きんとんが溢れ出します。

恵那川上屋の夏の栗きんとん「栗観世」の特別バージョンとして「昨年誕生した「透菓栗観世」。この夏は新たに、栗と相性の良い自社焙煎のきな粉を添えました。大豆もさまざまな産地のものを吟味し、愛知県産の「ふくゆたか」を使用。栗の風味を引き立てながら大豆本来の香りを生かせるように浅めに焙煎し、挽き方にもこだわっています。よく冷やした透菓栗観世にきな粉をたつぷりとまぶして、涼やかな夏のおいしさをお楽しみください。



大豆の香りと風味豊かな愛知県産ふくゆたかを使用。焙煎や挽き方にもこだわり、きな粉を自社製造しています。

ご予約受付  
6月30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>

透菓栗観世・栗観世  
詰め合わせ

栗観世5個、  
透菓栗観世5個

10入 2,872円

限定 300個

箱寸法: 26×12.3×6cm

【お日持ち】冷蔵: 3日 / 冷凍: 30日  
【お届け期間】7月9日～8月上旬まで  
【販売期間】なくなり次第終了

卵 大豆 冷蔵 冷凍



透菓栗観世



5入 1,404円

限定 600個

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】7月9日～8月上旬まで  
【販売期間】なくなり次第終了

大豆 冷蔵 冷凍

【7月9日から8月上旬までのお届けとなります】

「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

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!



トマト餡の  
至福のひと口

夏の涼菓子を、くらげついで

つるるん体験♪

とろける夏の  
栗きんとん



甘くてフルーティーな  
みずみずしい  
トマト餡が爽やか♪



恵那山ファームの甘さにこだわったトマトを使用。このトマトのピューレに、レモン果汁を加えてフルーティーで酸味爽やかなトマト餡に仕立てました。独自製法の泡沫生地<sup>うたかた</sup>で包んだ、のど越しの良いお菓子です。



うたかた  
泡沫とまど

5入 1,080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 冷凍

「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。

栗きんとん-夏- 栗観世

5入 1,377円  
箱寸法: 27.9×6.8×3.7cm

15入 3,969円  
箱寸法: 26×17.5×4cm

【お日持ち】冷蔵: 3日 / 冷凍: 30日  
【お届け期間】8月下旬まで

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

10入 2,700円  
箱寸法: 26×12×4cm

20入 5,211円  
箱寸法: 26×23.5×3.8cm

卵 冷蔵 冷凍

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おすすめです。



のど越しすっきり泡沫<sup>うたかた</sup>生地に  
なめらか栗きんとんがたっぷり  
恵那川上屋の夏を代表する「栗観世」。  
暑い時期でも食べやすく工夫を凝らした  
独自製法の「泡沫<sup>うたかた</sup>生地」で  
やわらかな栗きんとんを優しく包み込みました。  
美しい水ときめ細やかな空気の泡を  
含ませた生地はひんやりとみずみずしく、  
つるんとした独特の食感。のど越しの良い逸品を  
夏のおもてなしやご贈答にもどうぞ。

つるりとした泡沫<sup>うたかた</sup>生地の中に  
トマト餡がかくれんぼ  
恵那山ファームで育った、甘いトマト。  
太陽の恵みがいっぱい詰まった、  
フルーティーでとろけるように  
みずみずしいトマト餡と  
夏の栗きんとん栗観世でおなじみの  
泡沫<sup>うたかた</sup>生地が出会いました。  
そのままはもちろん、ソーダやかき氷と  
合わせてアレンジを楽しむのもおすすめです。





# 夏の特選詰め合わせ



帰省に、  
ご挨拶に、  
夏の手土産

みずみずしくつるんとしたのど越しで味わう夏の栗きんとん「栗観世」。上品な甘さのこし餡と栗きんとんを合わせ、香り高い朴葉で包んだ「くり巻」。2つの定番人気商品に加えて、この夏は栗観世と同じ泡沫生地を使い、甘くフルーティーなトマト餡と合わせた「泡沫とまと」のセットもご用意しました。夏休みの家族、だんなや帰省の手土産にも。素材の持ち味を引き出した季節のお菓子とともに、笑顔集うひとときをお過ごしください。

ふわつと朴葉が香る  
口どけなめらか  
ロングセラー羊羹



ひと口食べれば、ふわりと広がる朴葉のすがすがしい香り。しつとりとした上品な甘みのこし餡と栗きんとんの凝縮した風味。里山の風情漂う植菓子に心躍らせる夏時間をどうぞ。



**くり巻** (小)

恵那川上屋こだわりの栗きんとんを芯にした甘さ控えめの羊羹を朴葉で包み蒸し上げました。岐阜県の郷土料理にも使われる朴葉の香りをまとった、創業以来愛され続ける蒸し羊羹です。

(小) 1,134円 (大) 2,160円  
箱寸法: 11×6.5×3.6cm 箱寸法: 22.7×6.5×3.6cm

【お日持ち】7日 小麦 常温

夏の特選詰め合わせ<5>

2,548円  
箱寸法: 26×12.3×6.6cm  
【お日持ち】3日 【お届け期間】8月中旬まで

●栗観世/5個 ●泡沫とまと/5個

卵 冷蔵

夏の特選詰め合わせ<2>

3,628円  
箱寸法: 26×13×5.8cm  
【お日持ち】3~7日 【お届け期間】8月下旬まで

●栗観世/5個 ●くり巻(大)/1本

小麦 卵 冷蔵

夏の特選詰め合わせ<6>

4,708円  
箱寸法: 25.5×19×5.7cm  
【お日持ち】3~7日 【お届け期間】8月中旬まで

●栗観世/5個 ●くり巻(大)/1本 ●泡沫とまと/5個

小麦 卵 冷蔵



# みんな集まればフルーツスイーツパーティ!

桃とチーズ、引き立て合う  
しっとりフレッシュタルト



ご予約受付  
**6月30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>



## 桃のチーズタルト

限定 **300** 個

1,296 円 (直径 9cm)

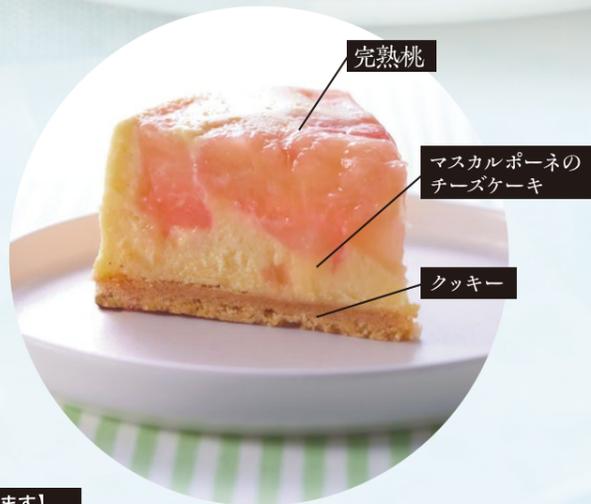
箱寸法: 11.3×11.3×4.8cm

【お日持ち】冷凍保存にて30日、解凍後冷蔵3日

小麦 卵 乳 アーモンド 桃 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

【7月9日から8月上旬までのお届けとなります】



今まさに旬の完熟桃がふんだんに!  
フレッシュな果肉をシロップに漬け込み、  
夏らしいチーズケーキに仕立てました。  
マスカルポーネのコクと酸味が  
桃の爽やかな甘さと香りを引き立て、  
クッキー生地のご飯感も楽しい一品です。  
おもてなしや土産にもぴったり。

「しやりしやりっ!」  
まるで作りたて具だくさん氷



●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



ご予約受付  
**6月30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>

※盛り付けイメージです

冷凍庫にストックしておけば  
突然の来客時や夏休みの  
おやつにも大活躍!

## しやりしやり氷

限定 **100** 個

1箱 **3,348** 円

箱寸法: 21×30.5×8cm

【お日持ち】ソース:180日・解凍後冷蔵7日 **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、水にかけてお楽しみください。(開封後は早目にお召し上がりください。)

※ご家庭の器に盛り付けてお召し上がりください。

※これらの商品は包装することができません。

【7月9日から8月上旬までのお届けとなります】



※盛り付けイメージです

ごろごろ果実の贅沢な濃厚ソースを  
たっぷりかけて味わう  
オリジナルかき氷が今夏も登場!  
マンゴー・苺・桃・抹茶小豆それぞれ  
水にもフレーバーをつけ、  
ソースが絡み合うように挽き方も  
工夫した夏の大人気商品です。



“くり”  
めぐりあい  
物語

第五話

評判の栗ソフトから生まれた  
かわいい夏の定番



栗最中冷凍  
くりもなかあيس

5入 1,566円  
箱寸法: 14.9×28.9×9.3cm

10入 2,916円  
箱寸法: 29.6×28.9×9.3cm

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。

恵那峡店で大人気!  
自家製の栗ソフト

岐阜県恵那市にある恵那峡店は、栗スイーツが味わえるカフェコーナー「里の栗茶房」があり、いつも買い物や観光で訪れたお客様で賑わっています。その茶房で人気メニューの一つが自社製造の栗ソフトクリームです。できるだけ作りたてのおいしさを味わっていただけよう、少量をこまめに作り、新鮮な状態でご提供しています。

口コミで広がり  
収穫の秋には行列も

ヒット商品の栗ソフト、じつは厨房スタッフの「まかない」から始まりました。今から20年ほど前、知人にソフトクリームマシンを譲り受け、たまたま恵那栗の収穫時期に栗さんとんべすとを加えてみたところ、ミルクや卵と相性が良く、とてもおいしく仕上がりました。その栗ソフトを現代表の鎌田が店の

外で食べていると、偶然見たお客様が「どうしても食べたい」と言われたため、一つサービスさせていただきました。そのことがきっかけで問い合わせが次々と来るようになり、加工室を新設して、販売がスタート。評判はさらに広まり、秋になると店の外まで行列が続くまでになったため、里ノ栗茶房のスペースもさらに拡大しました。

まるやか栗アيسを  
おうちでも

この評判の味を遠方のお客様にもお届けしたいという思いから、最中アيسを開発。誕生した「くりもなかあيس」は2つに割って食べる大きさに工夫し、親子やカップルで仲良く分け合う姿も各店舗で見られるようになりました。オリジナルの栗ペーストを使い、口どけや舌触りの良さにこだわってあんこも少量加えています。茶房で一つひとつ丁寧に作る、他では味わえない栗の最中アيسです。ぜひお試しください。

甘栗&甘露煮、食べ応え十分  
具材ごろごろ本格ちまき



もちもち、  
染みじゆわ。  
具だくさん!

ほくほく甘栗、しっとり栗の甘露煮の2種類が味わえる中華ちまき。濃いめの味付けに合うよう吟味した中国産栗を使用し、とろつと柔らかい大ぶりの豚の角煮も贅沢に。干し椎茸、干し貝柱の旨味が染み込み、オイスターのコク豊かな一品です。夏休みの屋食や来客時のおもてなしにも便利な冷凍タイプでお届けします。

ふたつ栗ちまき

1箱(100g×3入) 1,998円

箱寸法: 17×12×6.5cm

【お日持ち】冷凍保存にて90日

小麦 豆 大豆 豚 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

恵那川上屋のおかしなハナシ 横井照子さん作品の美しい世界観を伝え広げる



横井照子さん出身地で作品展覧会&鎌田講演会を開催。



藤の名所にちなんだ特別パッケージのお菓子も販売しました。

恵那川上屋の手提げ袋や包装紙をデザインしてくださった画家、横井照子さん。このたび彼女の出身地、愛知県津島市にある津島神社にて「国際画家横井照子展(4月29日~5月5日)」が開催されました。津島神社は全国に約3000社ある津島神社・天王社の総本社。津島のまちを象徴する由緒ある場所。郷土から輩出した画家とその作品を広く知ってもらおうと、津島市観光協会が主催しました。会場には津島市内にある6点、恵那川上屋本店の横に立地する「横井照子ひなげし美術館」から18点の作品が展示され、期間中、愛知県知事や津島市長そして1595人の来場者が訪れました。また開催初日には展覧会と併せて弊社代表、鎌田真悟が講演しました。横井さんとのスイスでの出会いなど郷土の画家の知られざるエピソードに、来場された方々は熱心に耳を傾けられていた様子。津島市での「横井照子熱」や「盛り上がり」を実感する機会となりました。

さらには、「尾張津島藤まつり」期間中の展覧会ということで、横井照子が描いた「藤」がパッケージにデザインされた「津島サブレ」を会場にて限定販売。「ひなげし」のパッケージ版とともに、大変多くの方にお求めいただきました。

横井さんの美しい世界観を、さまざまな機会を通して日本中そして世界中に広げていくことが私たちの使命の一つでもあります。

「今月の表紙作品」

タイトル: 無題

エッグテンペラ・メタリックペイント・コラーージュ、紙  
制作年: 1986年



静寂に包まれる世界、陰影のある空と鮮やかに咲き誇るひなげしのコントラストが印象的な作品。星が瞬く七夕の夜空を想像しながら、7月号の表紙に選定しました。夏おせちや涼やかなお菓子とともに、ご家族との素敵な夏がかなえられますように。



# いよいよ、栗日和。

青い山のふもと、

朝夕の涼やかな風がすうっと吹き抜ける季節。

栗の木々は昼間、燦々と太陽に照らされて

のびのびと命を輝かせています。

ぐっと甘さを溜め込んで、ふっくら大きく

たたわに実った自慢の栗は、みんなの喜び。

今年もいよいよ、その時が巡ってきます。

## 一年一年、成長に感謝しながら、秋を迎える最終準備へ。

栗の葉が緑濃くツヤツヤと輝く頃、雌しべは徐々に膨らみ始め、生産者はその数を数えて今年の収穫量を予測します。栗の木に語りかけるように枝を一本一本確認しながらの光景です。暑い合間を狙って草刈り作業が始まり、木を横に広げた超低樹高栽培は太陽を木全体に当てて実をつけます。日陰にならないよう新芽を切り取る、葉と葉の間を光が通って明るく感じられます。さら収穫前にもう一度草を刈り、栗を見落とさないようにきれいな状態にします。最終準備を終えた栗の木々はきらきらした表情となり、50年以上の老木さえもはつらつとして見えます。

雌しべの数を一つひとつ数えては今年の栗を予測したり、夏季剪定や草刈りをしたり…  
じっくり向き合って、大きく実らせてます!



この部分が雌しべ、栗の穂の赤ちゃんです。

じつは穂にある栗は、果肉ではなく種子にあたります。この雌しべが栗となり、次の生育の種になります。

## 熱いプロフェッショナルたちが育てた栗の木の下で。

7月に入ると、超特選栗部会生産者の畑で栗談議が始まります。花のつきはどうか、霜は大丈夫だったか、草刈りはいつからやるか、夏季剪定に入った、今年は早いぞ…などなど、その話の内容は良い栗を生産するための談義です。そこに私も入って真剣にお話を聞いています。プロが育てた栗の木の下で、おいしい栗を想像し、畑と一体感をもって育て上げている姿こそ、2023年の栗きんとんのおいしさにつながっています。



代表取締役 鎌田真悟





パリッ！旨味ジュワッ！おかしな新体験。

**NEW**



おかしなトマトを使った  
**完熟トマトジャーキー**  
1枚入  
**864円** 常温  
【お日持ち】20日  
※こちらの商品は包装することができません。

おかしなトマトが  
**ジャーキーに大変身！**  
おかしのように甘いトマトだけを使用し、特殊な製法で旨味をぎゅっと凝縮させました。そのままパリパリと食べておいしいのはもちろん、また少し外気にさらしておくことでビージャーキーのような食感に。お好みでチーズなどをトッピングしておつまみに、細かく砕いてサラダのドレッシングにと多彩なアレンジでお楽しみいただけます。

おかしな  
**大地**



おかしな大地からのお便り

収穫も、いよいよラストスパート！  
とびきりの感謝を込めて、  
甘〜いトマトをお届けします。

これがラストチャンス

一年間お買上げありがとうございますとっくにございます。

今シーズン  
いよいよ  
**最終便!**



子どもがおかしなトマト  
大好きで何回も  
購入しています。  
中津川市在住

今日は親子で来ました。  
おかしなトマトを直売所で  
よく購入しています。  
毎日トマト、食べています！  
145円  
恵那市在住

三重県から  
買いにきました！  
そのままおやつに、ケチャップ、  
ジャムにアレンジして  
楽しく食べています。  
三重県在住

おかしなトマトが大好き。  
発売当初から購入していて、  
会社の人と一緒に買いに  
来ること。  
恵那市在住

おかしな  
大地



ご家族みんなと。贈り物や手土産にも！  
「甘くておいしい♪」おかしな大地の仲間たち



## いよいよシーズンラスト！ 大好評!!おかしのように 甘ーいトマト

『おかしのように甘くておいしい野菜を育て、  
素材そのものを味わう喜び、食の豊かさをもっ  
と広げたい』その思いから生まれた「おかしな大  
地」ブランドの高糖度トマト（フルティカ）です。



恵那山麓で太陽の光と生産者の愛情をたっぷりと受けて元気に育ったト  
マトは、フルーツのように甘みが強く、旨味も濃厚。またこの時  
期に収穫されたトマトは皮がしっかりと厚みがあり、食  
べごたえも十分です。生でパクッとそのままおやつ  
代わりに、夏の贈り物や手土産に。フレッシュな生  
のおいしさが味わえる今シーズンのラストチャ  
ンスをどうぞお見逃しなく。

### 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つき  
りと現れているものほど甘みや旨味  
が強いトマトだと言われています。

今期の販売は  
7月中旬まで  
となります

12月ごろに  
また販売再開を  
いたします



### おかしなトマトのおいしさのヒミツ

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っ  
けています。

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。

### 岐阜県恵那市産 おかしなトマト 送料込

(1kg)  
**3,500円**  
(税、送料込) 冷蔵

(200g×6パック)  
**4,000円**  
(税、送料込) 冷蔵

(200g×12パック)  
**7,500円**  
(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。

### ジューシーな果実の おいしさ、そのまま。



まるで果実そのものをスイーツにしたか  
のような、のど越し爽やかなゼリーが誕生  
しました。恵那山ファームの甘いトマトと  
りんごジュースで仕上げた「トマト」、愛媛  
県産の不知火(しらぬい)のジュースで  
作った「不知火」、国産白桃ピューレとりんごジュースの「白桃」の3種  
類。真空状態で濃縮することにより、鮮やかな色合いとフレッシュな香  
りを生かしています。さまざまなシーンでお手軽にお楽しみいただけ  
るスパウトパウチタイプです。



NEW

新しいおいしさ、誕生♪  
おかしな大地の  
ゼリーな果実  
(トマト・不知火・白桃)

3入(190g×各1個)  
**1,674円** 常温 冷蔵

【お日持ち】20日  
箱寸法:21.8×17.3×3.9cm  
※こちらの商品は包装することができません。

お届け期間 8月下旬まで

### さらりとしたのど越しが魅力。



おいしい仲間との  
コラボレーションが  
実現しました!  
おかしな大地  
ジュース  
詰め合わせ  
おかしな大地ジュース・  
林檎果汁(りんごジュース)  
/1ℓ×各1本)  
**2,646円** 常温  
【お日持ち】90日  
箱寸法:33.3×21×9.4cm

甘さや香り、自然な色合いなど、採れたて厳選素材ならではのおいしさが際立  
つおかしな大地シリーズの果汁100%ジュース。「おかしな大地ジュース」は、  
恵那山ファーム育ちのフルティカだけを使用。真空濃縮釜で煮詰めることで甘  
みが強く、爽やかな酸味も感じられる一品に仕上げました。「林檎果汁りんごジ  
ュース」は、南信州の山麓で収穫した完熟りんごを、園内の加工所でフレッシュ  
なまま贅沢に搾りました。贈り物にも好適です。



糖度14°に濃縮  
飲みごたえのある高濃度タイプ  
おかしな大地ジュース  
Premium-プレミアム-  
1本(720ml)  
**5,400円**  
【お日持ち】90日 常温  
箱寸法:34.5×11×9.2cm  
※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  
おかしな大地ジュース  
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。

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)  
**1,836円** 常温  
【お日持ち】90日  
箱寸法:33.3×21×9.4cm



(180ml×6本)  
**1,620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。



恵那山ファームからお知らせ

# おかしなトマトNEWS



## News1

### 大きく広く。 ハウスをスケールUP! 2年目、た〜くさん実りました!



2年目となる今シーズンは、トマトハウスを50aから90aへと拡大、トマトの苗木も3万本から5万本に増えました。昨年は品切れが続いてしまいましたが、今年は多くのお客様にお届けできました!

### 約400匹のハチが受粉のお手伝い!

収穫期間中、ハウス内では約400匹のハチが受粉のために働いてくれています。ただし7月~10月はハウス内が40度近くまで温度が上がるためハチはお休み。その代わりに1花1花、スタッフが受粉を行うため非常に時間と労力がかかります。ハチは7~18時頃まで5万本の受粉をしてくれているので、いつも感謝しています!

## News2

### 銅賞受賞! コンテストにチャレンジ



日本野菜ソムリエ協会の主催第1回全国ミニトマト選手権で銅賞を獲得しました! お菓子屋が売るお菓子のように甘いトマトを目指し、評価いただけたことは大変うれしく思います。さらに技術を向上させ甘くておいしいトマトが作れるようにスタッフ一同研究を重ね、金賞をいただけるように邁進します!

「多くの方に笑顔と喜びを与え続けられる恵那山ファームでいたい」想いです。

## Q&A 1

### まもなく収穫シーズン終了、 今年の出来映えは?

今シーズンは、7月までに70トン収穫できる見込みです。糖度7度以上を「おかしなトマト」ブランドとして出荷していますが、最高糖度は14度を達成し、甘くするためのスキルが1年で大きくアップできた年となりました。

## Q&A 2

### 恵那山ファームの雰囲気は?

スタッフは昨シーズンの8人から18人まで増え、栗の生産者の方々とも協力して行っています(栗生産者を含めると30人ほど!)。近隣の方々や今までお客様で「おいしいトマトを作りたい」と加わった仲間もいます。どうしたら早く丁寧に作業が進むのか、個々の良いところを全員で話し合って非常に良い雰囲気で作業しています。



## News3

### 総理大臣に直面! わたしたちの取り組みが表彰されました!!



農林水産省の「ディスカバー農山漁村の宝AWARD」において奨励賞に選出され、農業を通して地域の活性化への取り組みを評価いただきました!

栗農業者の減少を抑えるべく、繁忙期と閑散期が異なる栗とトマトをバランスよく栽培することによって、専業で通年農業を行うビジネスモデルの確立を目指し取り組んでまいりました。今後も恵那栗ブランドの維持を続け、おかしなトマトが地域のブランドとなるよう地域のために一層頑張っていきたいと思っております。

## News4

### 甘くて、びっくり! おかしなトマトプレミアムが誕生

糖度センサーによる糖度測定を行い、希少性の高い糖度10度以上のトマトをプレミアムとして販売スタートしました! ちょっとした贅沢を自分へのごほうびに、ご贈答用に。多くの方に喜んでいただけたのではないかと感じています。フルーツのように甘いトマトを詰め込んだプレミアム、甘さと酸味のバランスが良いスタンダードと、お好みに合わせて、ご購入いただいています。



## News5

### 新たに加工設備を導入! トマトの新しいおいしさ 次々とカタチに

野菜の粉末やドライ加工、甘くするための適温調理器、真空濃縮機など、お子様からご高齢の方までおいしく安心して召し上がっていただくための加工設備を揃えました。トマトの粉末・糖度25度のトマトピューレ・セミドライトマト・トマトジャーキーなど、さまざまな加工技術によって、おかしなトマトの幅を大きく広げることができました。



## 皆様へメッセージ

7月で今シーズンが終了します。多くの方々に甘いトマトを食べて喜んでいただけたこと、甘くなるようにスタッフ一同、常に研究を重ね、来期さらに向上心を持って取り組んでまいります。ぜひ今期最後の機会に、お買い求めくださいませ。



「まるで果実!?!」な驚きの甘さ  
フルーティーな爽やかさ。  
トマトスイーツの新しい世界へようこそ。

ご予約受付

6月30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>

この夏、  
トマトスイーツの歴史が変わる!?!  
あまりのフルーツ感、  
あまりの爽やかな甘さに、  
試食したスタッフ全員が驚いた  
夏の新作トマトのカッサータ。

限定 200 個

2,484 円

箱寸法: 21.5×8×6.3cm

【お日持ち】冷凍30日

小麦 乳 アーモ オレ ゼラ 酒 冷凍

※解凍後はお早めにお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。

【7月9日から8月上旬までのお届けとなります】



しっとり食感の  
セミドライトマトをトッピング

色鮮やかなトマトの  
自家製クーリ(果実ソース)

アーモンド・ピスタチオ・ドライ  
フルーツ・セミドライトマト・  
ショコラと厳選素材がぎっしり

冷凍・半冷凍・  
解凍した状態の3つの  
食感が楽しめます♪

恵那山ファーム育ちの  
甘いトマトにこだわった新作。  
「これってトマトなの?」と驚くほど  
フルーティーなひんやりスイーツが  
誕生しました。トマト特有の青くさ  
さがなく、苺のような程よい酸味で  
夏場でもさっぱりと食べられる一品  
です。カッサータ生地は乳脂肪48%  
のプレミアム生クリームにサワーク  
リーム、リコッタ風味のクリームをブ  
レンドし、クリーミーでココのある味  
わいに。色鮮やかなトマトの自家製  
クーリを塗り、セミドライトマトや  
ドライフルーツ、刻みチョコなどさま  
ざまな食感も魅力です。

とろ〜り味変で倍楽しい!  
果実の恵みまるごとフローズン



ご予約受付  
**6月30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>

## 果実まるごと フローズン詰め合わせ Fruit Frozen

(トマト、桃、苺、各フローズン2個)

限定 **100** 個

6入 **3,294** 円

箱寸法: 21×30.5×8cm

【お日持ち】冷凍180日

乳 桃 苺 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

【7月9日から8月上旬までのお届けとなります】



厳選果実をまるごと使った、とろける果肉の贅沢な大人気フローズン。素材本来の自然な甘さを生かし、暑い夏に美味しく召し上がっていただけるように後味もすっきりと仕上げています。トマトには爽やかなりんごビネガールのソースを、桃には香りを引き立てるアールグレイ紅茶のソースを、苺には優しい甘みのミルクソースを組み合わせました。お好みでソースをかけて味の变化をお楽しみください。

恵那川上屋  
ENAKAWAKAMIYA

☎ 0120-26-9610 (午前9時~午後5時)  
オンラインショップ <https://www.enakawakamiya.co.jp>  
○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)