



心躍る夏のはじまり

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。

(2024年4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)
※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コードよりご確認ください



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」...箱などのに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、輸送荷物増加などにより、ご指定日にお届けできないケースも発生しておりますので、遅延も考慮し、お客様の使用予定日から余裕を持ったお届け日をご指定ください。
●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。

■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お届け先を変更(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。

■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戻してから賞味期限(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で作られています。詳しくはお問合せください。

■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]

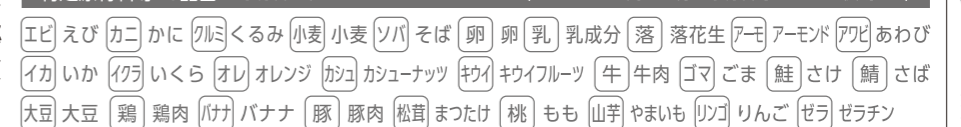
- ①クレジットカード ②コンビニ前払い(払込番号でのお支払い)
③代金引換 ※ご自宅お届けの場合のみとなります。配送便につき330円を申し受けます。
④GMO後払い ※ご注文専用ダイヤルからのご注文に限りです 下記案内をご覧ください。

Table with 2 columns: 支払期限, 手数料. Includes notes about payment methods and interest-free periods.

■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。

2024 5

カタログ有効期限 2024年5月23日

里の栗から、いつくし日本を。

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。

60周年
記念商品
第4弾



わたしと、おかし。
watashi to okashi

お菓子をつくる人、豊かな自然の中で素晴らしい素材を育てる人。
さまざまご縁で結ばれた人とお菓子のストーリーをひもときます。
第4回は開発に15年の歳月をかけて誕生した「くりアイス大福」をご紹介します。



わたしが
おすすめ
いたします

ものづくりに携わる上で学んだ
知識、技術を今後は商品という
形として会社に貢献出来るよう、
日々努力することを惜まず、
精進し、恵那川上屋に
ふさわしい職人になれるよう
切磋琢磨してまいります。

「くりアイス大福」
大原 菜摘

ふわり広がる洋栗の風味、ほのかなラムの香り。
もちもち薄皮で栗クリームを優しく包み込んだ新作。

アイス大福とクリーム大福。
2種類の楽しみ方をお届け。
食べた瞬間、焙煎した栗とラム酒がふわ
りと香る大人の方におすすめのアイス大
福が誕生。求肥はクリームを包み込める
ぎりぎりの薄さに工夫し、凍ったままで
もモチモチとしたやわらかな食感に仕上
げました。とろけるようになめらかな栗
クリームは、洋栗ペーストに栗の焙煎パウ
ダーを加えることで風味がさらにアップ。
ふんわりと空気を含ませて、軽やかな口
だけにもこだわっています。冷凍のままア
イス大福、解凍してクリーム大福として、
お好みの食べ方でどうぞ。

ご予約受付
4/26金
9時より

オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

60周年の感謝の気持ちを込めて
お手頃価格でご用意致しました。

くりアイス大福

1箱(3入) 810円
箱寸法: 18.2×12×4.7cm

1箱(5入) 1,350円
箱寸法: 24×12×4.7cm

【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】8月下旬まで

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。

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!





夏栗きんとん 栗観世

5入 **1,458円**
箱寸法: 27.9×6.8×3.7cm

10入 **2,916円**
箱寸法: 26×12×4cm

15入 **4,266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

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・冷凍の種類をご指定ください。



のど越しつるん、
みずみずしい栗の香り

汗ばむ季節には、ひんやりのと越しのよい栗きんとんを。その思いから職人が試行錯誤を重ねて生み出した独自の泡沫生地^{うんたかた}で、夏仕立てのやわらかな栗餡を包みました。麦飯石を通したまろやかな水ときめ細かい泡をたっぷり含んだ生地は、ふわりもっちりとした軽やかな口当たり。栗の香りとともに、栗餡がとろりと優しくとけていきます。一粒の小豆を水辺で憩う虫に見立てた涼やかなお菓子と緒に、夏の訪れをお楽しみください。

なめらか
栗クリーム&
香ばしいサブレ
珠玉のコンビ

ご予約受付
4/26金
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

栗の鬼皮パウダーを練り込みサクッと焼き上げたサブレ生地で、口どけのよい洋風栗クリームをはさみました。中に忍ばせた濃厚な栗のコンフィチュールはのかなラム酒の香りも贅沢な大人のアイスです。解凍してクリームサンドとしても召し上がれます。

栗サブレの アイスサンド

1箱(3入) **1,350円**

限定 500箱

お1人様3箱まで

箱寸法: 20.8×11.4×3.6cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】5月下旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 ゼラ 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



栗とバターが
醸し出す
リッチな味わい

栗の豊かな風味と芳醇なバターの香りが広がる、ロングセラー栗サブレ。栗らしさが感じられるように栗きんとんや栗皮焙煎パウダーを生地に加え、さくりと香ばしく焼き上げました。フレーバーは4種類の詰め合わせです。

御中元
特別パッケージ
特別送料
300円



栗サブレ 山ノ栗 プレーン・紅茶・黒糖・ココア

1箱(20入) **2,916円**

箱寸法: 14.9×28.9×9.3cm
【お日持ち】30日 【お届け期間】6月1日~7月下旬

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。





もっちり食感が
クセになる
3種のフレーバー

彩り果実と生くず餅が織りなす美しく涼やかなデザート。香り高い「栗と抹茶」、トロピカルな「マンゴーとパッション」、甘酸っぱい「莓とブルーベリー」の3種類がセットに。食べ進めるうちに濃厚からあっさりへと、後味も爽やかです。

| | | |
|---------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| シロップ漬け 莓と莓ソース 莓のくず餅 | マンゴーと マンゴーソース マンゴーの くず餅 | 栗甘露煮と 小豆の蜜煮 栗のくず餅 |
| ブルーベリーの くず餅 | パッション フルーツの くず餅 | 西尾の抹茶の くず餅 |
| 莓とブルーベリー | マンゴーとパッション | 栗と抹茶 |

生くず餅 6入 2,700円

箱寸法: 12×18×10.5cm
(栗と抹茶、マンゴーとパッション、
莓とブルーベリー 各2個)
【お日持ち】冷凍: 30日 / 解凍後冷蔵: 2日
【お届け期間】15月5日～6月上旬

乳 冷蔵

※こちらの商品は包装することができません。

ご予約受付
4/26金
9時より

オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

限定 300 箱



栗餡まるやか。口当たりぷるるん、
わらび餅で包む夏の栗菓子



栗のしずく

5入 1,350円
箱寸法: 27.9×6.8×3.7cm

10入 2,916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】7月中旬まで なくなり次第終了

常温 冷蔵

※「常温」または「冷蔵」の2種類からお選びいただけます。
※ご注文の際は常温・冷蔵の種別をご指定ください。



口の中ですりけるようにやわらかく炊き上げた栗きんとんを、わらび餅風のもっちりぷるんとした生地で包んだ夏季限定のお菓子「栗のしずく」。プチプチとした食感のけしの実をあしらった、可愛らしい栗の形に見立てました。常温で保存ができるため、これからの季節の土産にもおすすめです。召し上がる前に少し冷やして、ひんやりとしたおいしさをどうぞ。



夏の限定詰め合わせ

ひんやり栗菓子や
ロングセラー栗羊羹
を夏の贈り物に

のど越しのよい、独自製法の泡沫生地で包んだ夏の栗きんとん「栗観世」をはじめ、栗きんとんを芯にした羊羹「栗羊羹」の香りをまとうせた里山の風情あふれる「栗羊羹」を、わらび餅風にするんとした生地を、わらかい栗餡を包んだ「栗のしずく」の3種類をセレクトしました。大切な方の贈答や土産にも好適です。

夏の限定詰め合わせ①

2,916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】7月中旬まで

夏の限定詰め合わせ④

5,292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】7月中旬まで

4,266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】7月中旬まで

3,942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】8月下旬まで

※「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。



白ワイン香る
漬け込み旬果実の
マリナーージュ

ご予約受付
4/26金
9時より

オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

限定 250 箱



春にうれしい、希少な
りんご「ピンクレディー」
を白ワインに漬け込み香
り高く仕上げた新しい
栗きんとん果実のシャ
キシャキ食感と爽やかな
酸味、クリームチーズのコ
ク、黒胡椒のはのかなス
イシーさが後を引く逸
品です。

60周年の感謝の気持ちを含めて
お手頃価格でご用意致しました。

KURIKINTON DESSERT

栗きんとんデザート

-白ワイン香るりんごと-

1箱(5入) 1,620円

箱寸法: 27.9×6.8×3.7cm

【お持ち】3日

【お届け期間】5月下旬まで

乳 リンゴ セラ 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。



ひと口お先に
栗の香り広がる
贅沢アイス

栗里宿恵那那店のカキ
で人気の栗ソフトクリ
ムをご家庭でもお楽し
みいただけるよう、可愛
い栗の最中に仕立てまし
た。栗の優しい甘みとミ
ルクのコクを感じる、食
べごたえも大満足のア
イスです。



栗最中冷菓

くりもなかあيس

5入 1,971円 10入 3,726円

箱寸法: 14.9×28.9×9.2cm 箱寸法: 29.6×28.9×9.2cm

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。



ご予約受付
4/26金
9時より

オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

限定 1500 箱

Renewal
リニューアル

食べごたえも大満足!
たけのこを大きくカットして増量しました。



(ゴマ塩付き)

栗入りたけのこおこわ

1箱(250g) 756円

箱寸法: 11.5×18.5×4cm

【お持ち】冷凍:60日

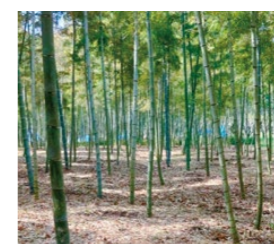
(解凍後は当日中にお召し上がりください)

【お届け期間】5月20日~6月下旬

小麦 乳 大豆 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

採れたて飛騨・美濃伝統野菜「瀬戸の筍」
旬をふっくら閉じ込めた限定栗入りおこわ



木曾川の朝霧と肥沃な土壌で育まれた飛騨・
美濃伝統野菜「瀬戸の筍」。中津川市瀬戸地
区で収穫された掘りたてのたけのこを、灰汁
抜きから丁寧にごしらえし、程よい歯ごた
えに仕上げました。たけのこの魅力を引き立
てるようホクホクの国産栗を使用し、もち米
とうるち米の比率を工夫しながらふっくらと
蒸し上げています。たけのこの香り、ほっくり
とした栗の甘みを存分にお楽しみいただける
毎年好評のおこわです。



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!

恵那川上屋のあたらしいコンセプトショップ名古屋・栄 中日ビルに4月23日OPEN!

「おかしな大地 from farm to spoon SAKAE」

食と農をテーマとした「おかしな大地」のコンセプトショップが名古屋・覚王山1号店に続き、2号店として名古屋・栄の新たなランドマークとなる中日ビル1階に今春オープン!



目指す形は「あたらしいYAOYA」

たくさんの人に、食を通じて幸せや豊かさをお届けするお手伝いのできたら。そんな思いのもと、お菓子屋さんだからこそできる新しい形のYAOYA(八百屋)を目指します。SAKAE店のコンセプトは「人にうれしく、地域にあたらしい。ひと味違う、しあわせな食体験」。恵那川上屋がこれまで紡いできた生産者の方々のつながりや、栗菓子製造で培った素材の魅力を最大限に引き出す加工力を生かし、「心がときめいて、体も喜ぶような、人にうれしいおいしいもの」をお菓子という概念にとらわれず発信していきます。

あたらしい食体験を、ここから

素材との一期一会、お客様との一期一会を大切に、つくる人・育てる人・食べる人も地元の人、みんなが喜びでつながる未来をつくることを目指したお店です。また、商品やメニュー開発には「南極シェフ」や「栄養士・大量調理人®」をアドバイザーに迎え、素材のアレンジ方法やさまざまなレシピをご提案。恵那川上屋の菓子職人が食の専門家とタッグを組み、さまざまな新商品を展開していく予定です。心も体も幸せになる新しい食体験を、ここからはじめてみませんか。



「おかしな大地」商品の一例

・乾燥野菜・適温調理野菜・野菜パウダー

・できたてベジフード(タルト、スープ)※テイクアウトメニューです。イトインスペースはございません。

おかしな大地 from farm to spoon SAKAE

愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル1階

TEL:052-211-9610 営業時間/10:00~20:00



今月の横井照子表紙作品



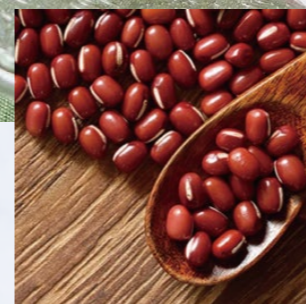
タイトル:無題

制作年:2005年
エッグテンペラ・
メタリックペイント・
クレヨン、紙

緑まぶしい季節。表紙を飾るのは、風に揺らぐ苜蓿の花が伸びやかに描かれた作品。これから夏に向けて、すがすがしい風を心に運んでくれるような、ひんやりと涼やかなおいしさを多彩にお届けします。

“くり”
めぐりあい
物語

第拾四話



職人技と真心で厳選素材を活かしきる、
ご贈答にふさわしい栗水ようかん

生菓子の風味を落とさず
お日持ちを伸ばす挑戦

創業時より受け継いできた独自製法により、厳選した北海道産小豆「むらさきわせ」をふくらと艶やかに炊き上げる、恵那川上屋の「餡」。自慢の餡を使った水ようかんは、創業当初日持ちのしない生菓子として販売していましたが、「贈答用にしたい」というお客様の声にお応えしようと個包装で箱詰めできるように容器から見直し、生菓子の風味を落とさずに日持ちを延ばす挑戦が始まりました。

素材を活かすため
一切の妥協はしない

新商品の開発にあたり、どうしても譲れない条件は「余分なものを加えず素材の風味を活かす」こと。保存のために砂糖を増やせば小豆や栗の風味は感じられず後味が悪くなります。そのため極力少ない砂糖で小豆を炊き上げ、栗の甘露煮の漬け

恵那川上屋謹製
栗水ようかん

6入 2,160円
箱寸法:15.8×19×4.3cm

9入 3,132円
箱寸法:23.4×19×4.3cm

12入 4,104円
箱寸法:23.4×25.2×4.3cm

18入 6,048円
箱寸法:23.4×19×8.4cm

【お日持ち】20日
【お届け期間】8月中旬まで 常温

舌触りすつとなめらかな、
優しい後味の水ようかん

恵那川上屋が独自に編み出した新たな製法は、職人がお菓子を食べてくださったお客様を思い、あきらめずに試行錯誤を重ねた賜物です。

砂糖の甘さで「まかすことなく、こだわり抜いた引きの良い優しい後味と素材そのものの風味、すつととけるようになめらかな口どけをじっくりと味わって楽しんでください。」

込みシロップを使うことで水ようかんに栗の風味もプラス。熟練の和菓子職人による今までの経験と勘を頼りに、加熱時間や温度、羊羹液の配合をすべて見直し、何度も何度も試作を繰り返しました。そしてついに今までは全く異なる製法で、保存料は一切使用せずに風味を損なうことなく殺菌処理することも成功したのです。



Miyu'snote

フランス菓子のタルトシトロンを再構築しました。タルトシトロンにはメレンゲが定番ですが、今回はエアリー感と優しい甘さのプラリネバタークリームを組み合わせています。レモンのみずみずしさを追求するなど、小さなケーキですが一口で満足感や最大限の幸せを感じていただけるように工夫を凝らしました。しっかりと解凍して食感のコントラストをお楽しみください。



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。

Miyu

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.18

ザクザク、とろり。五感を満たす
新・レモンスイーツの世界へ



Petit Citron

「プチシトロン」

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.18

PETIT CITRON

ザクザク、とろり。みずみずしいレモンに
栗と黒糖の旨味とナツティな香り。
5層仕立ての小さなお菓子が誕生。

フランス菓子タルトシトロン of 新しい1ページをひらく、パティシエールミユ2024年初夏の最新作。極限までやわらかくソースのように仕立てたレモンクリームが中からとろけ出し、みずみずしさが口いっぱい弾けます。ガナッシュにもレモン果汁を加えて、味に深みとアクセントを。土台となるザクザクのクランブルには、自家製栗粉と黒糖で旨味をプラスしています。ナッツの香ばしさとともにレモンの酸味をまるやかにするプラリネバタークリームは、口に入れた瞬間ふわっととろけて、パリッとしたプラリネチョコレートとのコントラストも絶妙。食感、香り、風味など構成するすべての要素が響き合うおいしさをお届けします。

レモンが爽やかに香る、
モンブランに見立てた可愛いプチシトロン。
初夏のおもてなし、おうちアフタヌーンにも。

1 自家製の栗粉と黒糖入り、ザクザク食感のクランブル

ケーキの要となるのは、ザクザクとした歯ごたえが楽しいクランブル。栗の豊かな風味、黒糖のこくとまるやかな甘みが引き立ちます。

2 みずみずしく爽やかな酸味広がるレモンクリーム

フレッシュレモンをまるごと煮込んだコンフィチュールを加え、ソースのようにやわらかく仕上げました。みずみずしさと同時に、甘さの中にもレモン皮のほのかな苦みで味を引き締めています。

3 ふわり軽やかな口どけのプラリネバタークリーム

空気をたくさん含ませることで、口に入れると体温でふわっととけていくクリーム。ヘーゼルナッツの香ばしさやキャラメル感が加わり、味わいに深みを醸し出します。



プチシトロン

限定 1200箱

お一人様 5箱まで

1箱(3入) **1,296円**

箱寸法：6.3×16×5cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】5月5日～6月上旬

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 ゼラ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



ご予約受付

4月26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>

※写真はイメージです。

満ちていく茶葉の香ばしさ、優しい栗の甘み。



Marron & Oolong Tea Cheese Cake

「栗とウーロン紅茶のチーズケーキ」

ご予約受付

4月26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>

じゅわっと口の中で溶けていく栗の風味、
 すがすがしい季節に味わう新作チーズケーキ。

1 鹿児島県産ウーロン紅茶、クリームチーズを厳選

発酵に工夫を凝らした鹿児島県産ウーロン紅茶、口当たりまろやかでミルクィなクリームチーズを使用し、濃厚でいて後味爽やかなチーズケーキに仕上げました。

2 フランス産カソナードを加えたくるみとクッキーが程よいアクセント

バター香るグラハムクッキーの土台には細かく刻んだくるみを入れ、さとうきび100%のフランス産ブラウンシュガー「カソナード」で旨味と上品な甘さをプラスしました。

3 解凍後、よく冷やして栗の風味&なめらかな口どけを

メレンゲを加え低温でじっくり火を通すことにより、ふわふわの食感に。しっかりと解凍していただくと栗の甘さと香りがふわっと広がり、なめらかな口どけをお楽しみいただけます。



栗とウーロン紅茶のチーズケーキ

1台 2,808円

箱寸法：12.3×9×5.4cm

限定300台

お一人様2台まで

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】5月5日～6月上旬

小麦 卵 乳 大豆 ゼラ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



おかしな
おはなし
第2話

おかしな 大地



お日様がくれた、あま〜いごほうび

「おかしなトマト」は なぜ甘いのか？ あま〜いトマトのひみつ

恵那山ファームが育てるおかしなトマト。購入されたお客様から「なぜこんなに甘いのか」という質問をよくいただきます。そんな皆様に、甘いトマトの秘密を今号から少しずつお伝えしていきたいと思っております。

岐阜県の恵那山麓にある広大なハウスでは今、女性スタッフの皆さんが中心となってトマトの収穫や不要の葉を手作業で丁寧に取り除き、上に伸びたトマトの木を下げる作業などを行っています。

またハウス内には受粉するために200匹ほどのハチが働いてくれています。そのハチのお世話や肥料の調整などは、われわれ男性スタッフの仕事。そして甘いトマトづくりに欠かせないメイン作業となるのが「水分管理」です！

1本のトマトに対して与える水分量は通常1日700mlほどですが、恵那山ファームではその約5分の1しか与えません。水分ストレスをかけることで、トマトは栄養を溜め込もうと実を小さくし、そのぶん糖度が上がり旨味も濃くなります。一方で水を減らす栽培は、目を離しているときに萎えてしまうため、管理が大変。常にハウス内を確認しては萎える直前に水を少し与えて、元気な状態を維持します。これが水分ストレスによる栽培です。

機械で決まった時間に決まった水分を与えるだけでは、トマトそれぞれの状態に応じて調整することはできません。ただ単にトマトを栽培するだけであれば、機械で管理して人手を減らせますが、甘いトマトにするにはここまで極めて栽培しているのです。

(恵那山ファーム水野)



名古屋・栄に誕生!あたらしいコンセプトショップ

「おかしな大地 from farm to spoon SAKAE」注目の商品をピックアップ!

名古屋・栄の新たなランドマークとなる中日ビル1階に新たなコンセプトショップ「おかしな大地 from farm to spoon SAKAE」が今春オープン!

おかしな大地ブランドのさまざまな商品が集うほか、できたてベジフードのテイクアウトメニュー、商品の楽しみ方をご紹介するコーナーを設けるなど、あたらしい食体験がどんどん広がっていくお店です。その中で今回は、おすすめの新商品をいち早くご紹介!

「おかしな大地のタルト」新発売

おかしな大地の乾燥野菜を使用し、独特の食感と心地よい歯ごたえをお楽しみいただけるタルトが新登場。塩などの調味料は一切使用せず、恵那山ファームの濃縮したトマトピューレだけで味付けした「トマトとキャベツ」、なめらかでクリーミーな味わいの「キャベツのホワイトソースタルト」の2種類をご用意しました。シャキッとした野菜の食感とともに、凝縮された素材のコクと旨味がぎゅっと詰まっています。栗の鬼皮を入れてサクッと香ばしく焼き上げた芳醇なタルト生地ともマッチします。

私たちが菓子製造で培った素材の甘さや旨味を最大限に引き出す「素材の加工力」を生かし、心がときめく、体よろこぶあたらしいおいしさを次々とお届けしていきます。どうぞご期待ください!



※写真はイメージです
おかしな大地のタルト
トマトとキャベツ
キャベツのホワイトソースタルト他



おかしな 大地 乾燥野菜シリーズ



あんしん国産素材を厳選！野菜そのものの甘みが強く、旨味がぎゅっと詰まった乾燥野菜シリーズです。野菜不足をいつでも手軽に補えて、ストックにも重宝。切りくずやカットする手間が省けて時短調理&エコもかなえます。汁物などにそのまま加えるだけのシャキうま野菜ほか、お手軽な具材ミックス、おやつにぴったりの野菜スナックとバリエーション豊かに揃いました！



八ヶ岳・野辺山高原の甘いキャベツで作ったおかしな大地のシャキうま野菜-キャベツ-
1袋(15g)
540円
【お日持ち】30日 常温

高原で育った甘みの強いキャベツを使用。お味噌汁やスープなどにパッと加えるだけで、野菜の旨味豊かな一品に！

簡単な戻し方・調理方法

15gに対して水200ccを加えて5分間ほど中火で火を入れます【完成品：約130g 1食あたり40g強 3食分】。
※スープなどに入れる際は、5分以上煮立たせればOK。

ぎょうざの種が簡単に！野辺山高原で育った甘みの強いキャベツと白菜、種子島の生姜がほのかに香ります。

簡単な戻し方・調理方法

本品を熱湯(1袋32gに対して180cc)を入れてラップをして10分以上戻します。ひき肉(1袋32gに対して180g)と調味料、お好みですりおろしたにんにくを加えてよく混ぜて完成。(1袋で30~35個の餃子が作れます。)



野辺山高原のキャベツと白菜、種子島の生姜入りおかしな大地の餃子のもと
1袋(32g)
864円
【お日持ち】30日

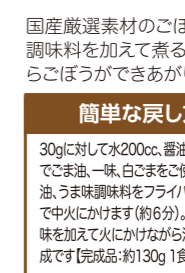


おかしな大地のシャキうま野菜-たまねぎ-
1袋(25g)
540円
【お日持ち】30日 常温

素材の甘み、シャキシャキとした歯ごたえが魅力。スープなど汁物などのほか、お湯で戻してサラダにも好適です。

簡単な戻し方・調理方法

25gに対して水200ccを加えて5分間ほど中火で火を入れます【完成品：約135g 1食あたり26g強 5食分】。
※スープなどに入れる際は、5分以上煮立たせればOK。



国産厳選素材のごぼうと人参のミックス。調味料を加えて煮るだけで、簡単にきんぴらごぼうができます。



お好みの調味料で煮るだけおかしな大地のお手軽きんぴらミックス
1袋(30g)
756円
【お日持ち】30日 常温



新感覚！切り干し大根が野菜スナックに！おかしな大地のこちそうおやつ-切り干し大根-
1袋(24g)
648円
【お日持ち】30日 常温

お子様のおやつ、おつまみに。切り干し大根でつくった和風味の野菜スナックとして、そのまま召し上がれます。

簡単な戻し方・調理方法

基本的にはそのままお召し上がりください。切り干し大根としてお召し上がりいただく場合は、24gに対して水200ccを加えて5分ほど中火で火を入れれば完成です【完成品：約125g 1食あたり20g強 6食分】。

※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」
おかしなトマト
だんだん旨味も濃くなった
だんだんシーズン真っ盛り！！

とびきりあまくて、おかしな大地からお届けします。
採れたてを恵那山ファームからお届けします。



岐阜県恵那市産 **おかしなトマト**
(1kg) **3,500円** (200g×6パック) **4,000円** (200g×12パック) **7,500円** 送料込
(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。
おかしなトマトの定期便の受付は終了いたしました。多くのご注文ありがとうございました。



糖度10度以上のフルーツのような甘さ **おかしなトマトプレミアム**
(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。

お菓子屋さんで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) **2,592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:9.2×9.2×32cm
※こちらの商品は包装することができません。



糖度14度に濃縮 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**
【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。

おかしな大地の トマベジスパイスシリーズ



辛さレベル **おかしな大地の トマベジ 旨辛スパイス**
1本20g入 **648円**
【お日持ち】30日 常温 冷蔵

辛さレベル **おかしな大地の トマベジ 旨辛スパイス -マイルド-**
1本20g入 **648円**
【お日持ち】30日 常温 冷蔵

原材料:あじこしょう、食塩、トマトパウダー、けしの実、白ごま、乾燥しいたけ、しょうがパウダー、たまねぎパウダー、ゆず皮パウダー

※こちらの商品は包装することができません。
※ラベルデザインが変更になる可能性があります。



食べる前に温めるとホクホク絶品！種子島のソウルフード

ゆで落花生に適した「ナカテコタカ使用」
種子島の自社工房製 **塩ゆで落花生**
1袋(250g) **810円** 冷凍
3袋セット(250g×3袋) **2,430円** 冷凍
【お日持ち】冷凍180日
【お届け期間】なくなり次第終了
※こちらの商品は包装することができません。

とれたてをスグゆで上げ！
やみつき塩ゆで落花生

海風を受けてミネラル豊富な土壌で育まれた種子島の落花生。さらたての食感を生かすために収穫りし、収穫後すぐに塩ゆでした。薄皮色にゆで上がった落花生は、やみつきに絶妙な塩加減が、おつまみやおやつにもぴったり。手が止まらなくなる一品です。