



おうちアフタヌーンティーやおもてなしにも



夏の笑顔のまんなかに。

わたしたちと、おかし。
watashitachi to okashi

60周年を記念し、3人の匠たちから皆様へ心を込めて
お贈りする新しいパーティーセット。夏の思い出を
スペシャルにするお菓子の数々を華やかに取り揃えました。

ご予約受付

7/31(水)
9時より

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

限定 200 箱

60周年の感謝の気持ちを込めて
お手頃価格でご用意しました。

夏のパーティーセット

1箱 6,000円

箱寸法: 14×14×16cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】8月9日～8月下旬

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 桃 山芋 ゼラ 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



「一ノ段」
・上生菓子「夏夜空」
・栗観世
・上生菓子「夏の華」
・水わらび餅(きな粉・黒蜜付き)
・小鮎菓子「太公望」



「二ノ段」
・フィナンシェ2個
・洋風栗きんとん
・胡桃の散歩道
・栗のマドレーヌ2個
・桃のチーズケーキ
・パイナップルパウンド
・栗タルト



「三ノ段」
・カタラーナマロン
・プチシトロン2個
・ミニエンゼルマロン
・ショコラサブレサンド2種
(グリオット・ビスタチオ)

1 段目は涼感あふれる夏の情景を表
現した上生菓子や夏の栗きんとん
などの詰め合わせ。2段目は季節のフルーツ
や栗を使っつとりと仕上げた洋焼き菓
子各種。3段目は半解凍または冷蔵でお楽
しみいただけるパティシエールミユの新作菓
子各種。暑い季節にもおいしく召し上がって
いただけるように工夫を凝らした品々を多
彩に盛り込んでいます。
おうちアフタヌーンティーや家族との団ら
んに。また、冷凍庫でストックしておいて段
ず好きな時に自分へのご褒美や、突然の来
客時にもうれしい今夏のおすすめをお届け
します。

夏 休みやお盆に帰省シーズン。みんな
が集まる8月は、とっておきのお菓
子を揃えて涼やかに、思い出に残る特別な
ひとときをお過ごしただけなら。そんな気
持ちを込めて、3人の匠がプロデュースする
夏のパーティーセットをご用意しました。



第7弾





柑橘香る、
爽やかな夏のモンブラン



夜 空を彩る花火に見立てた上生菓子や清流に青
楓が浮かぶ風情を映した水わらび餅、愛らしい
鮎の郷土菓子など、涼やかな夏を目と舌で味わっていた
だけたらという思いを込めました。水わらび餅は別添え
の香ばしい自家焙煎きな粉と種子島の黒蜜をかけてど
うぞ。恵那川上屋を代表する夏の栗きんとん「栗観世」
も詰め合わせました。



「一ノ段」
開発担当/レシピ研究所
湯川



漬

け込み果実をふんだんに使用したパイナップル
バウンドや桃のチーズケーキをはじめ、発酵パ
ターの風味が贅沢なマドレーヌ、フィナンシェなど暑い季
節で食べやすいようにしつとりと仕上げたスイーツを詰
め合わせました。洋風栗きんとんなど定番人気の焼き
菓子も充実。冷蔵庫で冷やして、ひんやりとしたおいし
さをお楽しみください。



「二ノ段」
開発担当/レシピ研究所
金子



□ だけなめらかで濃厚な栗ブリュレ「カタラーナマ
ロン」をはじめ、半解凍ならアイス感覚で召し上
がっていたら夏らしく冷たいお菓子を二箱に。グリ
オットとピスタチオ2種の「シヨラサブレサンド」、ザク
ザクとろりとした爽やかなレモンの「プチシトロン」など、
アフタヌーンティーをイメージして、いろいろな味を少し
ずつ揃えました。



「三ノ段」
開発担当/レシピ研究所
パティシエール ミユ

柑

橘のみずみずしく爽やかなおいし
さが際立つ、夏らしいチーズケーキ
風モンブランが誕生しました。口当たりなめ
らかなレモンチーズテリーヌに、マンゴー・し
らぬいのクーリーを組み合わせ、酸味と彩
りのアクセントを。マスカルポーネで軽やか
さ、洋栗の風味豊かなモンブランペーストで
コクと深みを出しています。酸味と甘さのパ
ランスや舌触りなど、すべてにパティシエの細
やかな技と真心が息づく今だけのおいしさ
をこの機会にぜひどうぞ。半解凍またはよ
く冷やして、お好みのサイズにカットしてお
召し上がりください。



ご予約受付
7/31(水)
9時より

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

サマーモンブラン

1本 2,592円

限定400本

お1人様3本まで

箱寸法: 21.7×8.2×7.1cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】8月9日～8月下旬

小麦 卵 乳 大豆 ゼラ 冷凍

※これ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!



夏いろいろ。

栗きんとん



みずみずしい
夏の涼菓で
ぷろとろ体験

ご予約受付
7/31(水)
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しました。

とろける
栗きんとんわらび

1箱(480g) 1,620円
箱寸法:14.5×11.5×4.5cm
【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】8月9日～8月下旬

大豆 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

※添付の竹スプーンでお好みの量(一食分の目安は約100g)を切り分け、きな粉黒蜜をかけて召し上がりください。
※一度にたくさん食べるとお腹がゆるくなる場合があります。

今 夏誕生した恵那川上屋のオリジナルわらび餅が、おかげさまで大好評！ぷるぷる、とろりとした生食感のわらび餅に、そぼろ状の栗きんとんを贅沢にまぶしています。わらび餅は本来のやわらかさを残しつつ、お好みのサイズに切り分けられるように練り方を工夫。生地とのバランスを考えて、栗粉の粒の大きさ、量などもひとつ吟味しています。まずは和栗の繊細な風味と生地のなめらかさを。別添えの香ばしい愛知県産大豆の自家焙煎きな粉と。種子島で自社製糖したゴクのある黒蜜をかけて、3通りの味わいをお楽しみください。



栗の香りと風味に心とろける、新・涼仕立て



のど越しつるん 冷やして味わう夏のご褒美

夏

を代表する栗きんとん「栗観世」に新たな仲間が登場。

やわらかく炊き上げた口当たりなめらかな栗餡と、ひんやりつるんとした独自の泡沫生地を逆さにして包みました。食べた瞬間、栗のふくよかな香りと風味が口いっぱいに広がる、栗好きこそ試していただきたい夏季限定品です。よく冷やしてどうぞ。

60周年の感謝の気持ちを込めて
お手頃価格でご用意しました。



夏おはぎ-栗涼-
1箱(6入) 1,728円
箱寸法:10.6×14.4×3.2cm
【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】8月9日～8月下旬

ご予約受付
7/31(水)
9時より

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

限定 500 箱
お1人様3箱まで

卵 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

の

ど越しの良さを極めた独自の製法の泡沫生地^{うたかた}で、とろけるようにやわらかな栗餡を優しく包んだロングセラー栗きんとん。水分をたっぷり含んだ生地にきめ細やかな空気を練り込み、ひんやりと軽やかな食感に仕立てました。一粒の大豆をあしらった、蜚が川辺に憩うふさとの情景を映した夏の逸品です。

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。

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すすです。

※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。





恵那川上屋のヒストリーケーキ

トガリつづけよう。

1964年、恵那川上屋は栗の里・岐阜県恵那市に
小さな菓子屋の暖簾を掲げたことから始まりました。

お客様ひとりひとりの喜びのために、そして、和栗とその文化
のために何ができるか。

おいしさの先を見つめて、私たちはいつの日も挑戦の道を
歩んできました。

開発してきた栗菓子は1000種類以上。

和も洋も、さらには和洋を超えた新ジャンルも開発し、
素材そのものを良くするために、地元生産者とともに
栗づくり、砂糖づくりにも取り組んでいます。

2024年、恵那川上屋はおかげさまで60周年。こ
れまでの感謝をあらたな挑戦に変えて、素材その
もののおいしさを提案する「おかしな大地」、訪れ
ることがより楽しくなる店舗づくり、栗の生産地を
つなぎ和栗文化を発展させる夢も始めていま
す。栗から、人、地域、未来にあらたな風を。そ
ののために、恵那川上屋は挑戦の歩みを止め
ず、トガリつづけようと思います。

60周年は、これからの未来の始まり。
恵那川上屋はトガリ=挑戦しつづけます。

恵那川上屋60周年
ヒストリーはこちらから→



今月の横井照子表紙作品



タイトル： 月明かり

制作年：2003年
エッグテンペラ、紙

気持ちいい夜風に吹かれな
がら、幻想的な月明かりに魅
せられて、そんな真夏の暑さを
忘れさせる当作品のように、
涼やかに季節を彩る和洋菓
子を揃えました。匠たちによる
豪華競演のセットにもご期待く
ださい。



“くり” めぐりあい 物語

第七話

ご予約受付

7/31(木)
9時より

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

限定 500 箱

お1人様3箱まで



栗風

1箱(3個入) 2,500円

箱寸法：約10×17.5×6.5cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵当日

【お届け期間】8月9日～8月下旬

乳 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

「風を吹かせたい」
パティシエの思いをのせた、
茶巾絞りのモンブラン

毎年、通販カタログで紹介する私たち完
売となる大ヒット商品「栗風」。洋菓子のパ
ティシエである私がこのケーキを開発しようと思っ
たのは、恵那川上屋の栗きんとんを初めて食べた時に
衝撃を受けたからでした。「栗と砂糖だけでこんな
もおいしいものができるんだ」と驚き、看板商品で
ある栗きんとんをモンブランで表現できないかと考
えました。

「風が吹けば桶屋が儲かる」ということわざの話を
してくれました。「栗風」という名前には、この商品
で風を吹かせたいという思いを込めています。

栗きんとん約4個分を
使って二つひとつ
手絞りで丁寧に

栗風は、栗きんとん約4個分の栗を贅沢に味
わえるモンブランです。厳選した和栗ペースト
の中には、自社製糖の種子島産黒糖を使ったふわ
ふわのクリームがたっぷり。口の中で優しくほぐれるよ
うに絶妙な力加減で職人がつつ手絞りで仕上げ
ています。ブランドで風味付けし洋風に炊き上げ
た栗きんとんとバニラ香る黒糖を使ったコクのある
クリームが合わさった、和洋バランスの良い味わいです。
自慢のおいしさをぜひ一度お試しください。

栗菓子屋の恵那川上屋が自信をもってお届けする
和栗をたっぷり堪能いただけるモンブラン。栗好
きな方にぜひ召し上がっていただきたい一品です。

開発担当／洋菓子職人 池田



また一歩、
次のおいしいへ。



里の栗から、いづくし日本を。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA



くりとら

くりとん

栗きんとん

胞衣栗万頭
えんぐりまんじゅう

岐阜県東美濃地方に伝わる「おばあちゃんの味」をお手本に、厳選した栗と少しの砂糖を合わせて丁寧に炊き、茶巾絞りで仕上げました。採れたての栗そのもののおいしさを引き出した逸品です。

恵那川上屋謹製
栗きんとん

20入	5,400円
箱寸法:26×23.5×3.8cm	
6入	1,728円
箱寸法:16×12×4cm	
10入	2,916円
箱寸法:25.7×12×4cm	
15入	4,266円
箱寸法:25.7×17.6×4cm	
25入	6,750円
箱寸法:26×28.5×3.8cm	
30入	8,100円
箱寸法:26×17.7×7.8cm	
50入	13,500円
箱寸法:26×29×7.8cm	

冷凍 冷蔵 常温

【お届け期間】9月1日～1月下旬まで10月15日お届けまでは冷蔵便となります。常温便は選びいただけません。
※7月・8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。
10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。

秋の限定詰め合わせ

栗きんとんとともに恵那川上屋の看板商品の一つとして古くから愛される「くりとん」は、朴葉で包んだ里山の風情漂う蒸し羊羹。朴葉がふわりと香り、こし餡生地の上品な甘さと栗きんとんの風味がハーモニーを奏でます。まろやかな栗餡や焼き皮など職人が試作を重ね、細部までこだわり抜いた昔ながらの素朴な栗まんじゅう「胞衣栗万頭」とのセットもご用意しました。

秋の限定詰め合わせ〈1〉

1箱 2,646円

・栗きんとん5個
・胞衣栗万頭5個
箱寸法:26×12.3×6cm
【お日持ち】3～10日

冷蔵 常温 小麦 卵 乳



秋の限定詰め合わせ〈2〉

1箱 3,942円

・栗きんとん5個
・くりとん(大)1本
箱寸法:26×13×5.8cm
【お日持ち】3～7日

冷蔵 常温 小麦



秋の限定詰め合わせ〈3〉

1箱 5,022円

・栗きんとん5個
・胞衣栗万頭5個・くりとん(大)1本
箱寸法:25.5×19×5.7cm
【お日持ち】3日～10日

冷蔵 常温 小麦 卵 乳



くりとら

5入 1,350円
箱寸法:30×12×9.7cm

15入 4,266円
箱寸法:30.5×30.5×7.5cm

10入 2,916円
箱寸法:30.2×21×7.5cm

20入 5,616円
箱寸法:27.5×40.5×7.5cm

【お日持ち】5日
【お届け期間】9月1日～12月下旬

小麦 卵 乳 常温



【お届け期間】9月1日～11月下旬 10月15日までは冷蔵便または冷凍便でのお届けとなります。常温便は選びいただけません。

※7月～8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。

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





季節到来の喜び、 このおいしさをみなさまと 分かち合いたくて。

早期ご予約をいただいたお客様だけ特別に、
送料のお得な栗きんとんをご用意しました。

この機会をどうぞお見逃しなく。

60周年記念限定販売

恵那川上屋謹製

栗きんとん

6入×3箱 **5,184円**

冷凍
冷蔵

**特別送料
280円**

※他の商品の同梱発送がない場合に限りです。

【受付期間】8月18日まで【お届け期間】9月1日～9月30日

※上記特別送料は栗きんとん特別送料商品のみをご注文の場合に限らせていただきます。
※他の商品を同梱してのお届けとなる場合は通常送料(980円)となりますので、ご了承ください。
※栗きんとん特別送料商品を含め、一配送につき商品代6,000円以上となる場合は送料は無料となります。



和栗の未来とお客様の笑顔をつなぐ

—— 和栗の発展にむけて ——

恵那川上屋は生産者と共に栗の発展に寄与してまいりました。高齢化や後継者不足の問題が進むと予測した20年ほど前、私たちは「農業生産法人 恵那栗」を立ち上げて生産者の畑を借り受け、地域の栗の収量を落とさないように採算を度外視して運営してまいりました。今では畑の総面積が30haを超え、植付から剪定、選別、出荷までを行っています。栗の品質は徐々に上がり、志を同じくする超特選栗部会のメンバーと共に研鑽を積みながら、高品質の栗を安定して生産できるようになりました。優れた品質に見合うよう栗は毎年卸売価格を上げ、いっぽうでその後の加工や製造に関して、工程や方法を改善しながら、お客様にはご負担がないように努めてまいりましたが、国内の栗の高騰、その他の材料や燃料費など間接的なものまでが高騰し、これまでの価格体系を維持するのが困難な状況となりました。和栗の発展は、これからも諦めずに力を尽くしてまいりますが、お客様あっての生産であり、お菓子づくりということを肝に銘じて、我々は努力を続けてまいります。何卒、余儀ない事情をご理解いただき、今後とも変わらぬご高配を賜りますようお願い申し上げます。

—— 特別送料・限定企画に込めた思い ——

恵那川上屋ではかつて卸や百貨店展開を積極的に行っていましたが、約30年前に一切の卸から手を引き、地元のお客様が自慢できるようなお菓子づくりに集中いたしました。送料サービスの企画は、早期にご予約いただいた地元のお客様限定の企画として毎年繰り返してきたものです。通販をご利用いただく全国のお客様からのご要望もあり、創業60周年にあたる今年は、よりたくさんの方へ感謝の気持ちとお菓子をお届けしたいという思いから、限定キャンペーンを実施いたします。お客様にとって、恵那川上屋の商品が自慢できるものとなれば、幸いです。

鎌田 真悟

知る人ぞ知る希少なワイン スペインの風を感じて。

栗を通じて長年交流の続く、スペインのホセ・ボサーダ社の創業者が初代社長を務めたOsteriaワイン社より特別に入荷。ガリシア地方最古のワイン産地リベイロのぶどうに息吹を与えた、香り、インパクト、パワフルさに魅了される4種類をワインエキスパートのパティシエールミユがセレクトしました。

スペイン
直輸入

わたしがセレクトしました
しっかりと冷やして、
お楽しみください。



パティシエール ミユ



コクのあるシャルドネのような濃厚なストラクチャーと豊かなミネラル感を併せ持つ洗練された味わい。わずかに舌先で感じる発泡感と、後味の余韻が素晴らしいワイン。

◆タイプ/辛口・フルボディ
◆おすすめマリージュ/
熟したチーズ、牡蠣、ポークソテーなど

白ワイン
〈コドス・デ・ラロウコ〉

1本(750ml) 4,840円
箱寸法: 32×8.5×8.5cm 常温



熟れた果実と程よい酸が調和した味わい。スペインの開放的な雰囲気が漂う、爽快かつ豊かな風味のスパークリングワイン。しっかりと冷やして、食事前のアペリティフに。

◆タイプ/辛口・ミディアムボディ
◆おすすめマリージュ/
魚介類やソフトチーズ、腸詰めなど

スパークリングワイン
〈ルア・デ・コステイラ〉

1本(750ml) 3,960円
箱寸法: 32×8.5×8.5cm 常温



ほとんど輸出されない貴重な白ワイン。はつらつとした果実味と程よいミネラル、心地よい酸味が広がります。香り豊かで余韻は長く爽やか、飲み口が流れるようにスムーズ。

◆タイプ/辛口・ミディアムボディ
◆おすすめマリージュ/
魚料理全般、生ハム、お寿司など

白ワイン
〈アマデウス・トレイシャドゥーラ〉

1本(750ml) 3,960円
箱寸法: 32×8.5×8.5cm 常温



リベイロで採れた3品種のぶどうを使用。りんごやメロン、ピーチなどの果実やハチミツを思わせる力強いアロマで、口に含むと広がる果実味は複雑でエレガントです。

◆タイプ/辛口・ミディアムボディ
◆おすすめマリージュ/
あらゆる魚や貝、白身の肉料理など

白ワイン
〈COLECCION 68〉

1本(750ml) 3,850円
箱寸法: 32×8.5×8.5cm 常温

※こちらの商品はなくなり次第終了となります ※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



みんなを笑顔にする大地の恵み
夏のおきを揃えてLet'sパーティィ!



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!



乾いたノドに
刺激的な辛さが
クセになる！

国産しょうがと自社製糖した黒糖を合わせ、
数種類のスパイスとレモン果汁をブレンド。
辛さとスパイスの複雑味が感じられる
クラフトドリンクベースです。1:5で
炭酸水と割ってジンジャーエール
に。お酒と割ってカクテルにも。

飲む
ジンジャー

大人の
ジンジャーエール

1袋:180g **756円**
3入(180g×3袋) **2,484円**
箱寸法:21.8×17.3×3.9cm
【お日持ち】20日 常温

※こちらの商品は包装することができません。



辛ロジンジャー党の職人が素材を活かし切った
「飲む」「食べる」2つのジンジャーエールを今夏楽しもう！

辛夏ジンジャー

キリン

食べる
ジンジャー

おやつなベジ
食べる
ジンジャーエール

1袋:35g **1,026円**
【お日持ち】30日 常温

※こちらの商品は包装することができません。



煮浸しに

麻婆豆腐に

チャイに

そのまま
スナック感覚、
料理アレンジにも◎

辛味の強い黄金しょうがに自社製糖した黒
糖と数種類のスパイスを煮込んで裏漉し、
乾燥させた「おやつなベジ」。スナック感覚
で大人のおやつやおつまみとしてはも
ちろん、料理のトッピングや隠し味
にもオススメです。



トマベジスパイスシリーズ



辛さレベル
トマベジ
スパイス(HOT)
1本:20g入
648円
【お日持ち】30日 常温 常温



辛さレベル
トマベジ
スパイス
(UMAMI)
1本:20g入
648円
【お日持ち】30日 常温 常温

※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
ゼリーな果実
(トマト・不知火・白桃)

厳選素材の果汁を真空濃縮し、のど越し
よく仕上げたゼリー。果実そのものの彩
りと香り、甘くて濃いジューシーなおい
しさをお楽しみください。



3入(190g×各1個) **1,674円**
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。
6入(190g×各2個) **2,916円**
箱寸法:17.5×26×6.3cm
【お日持ち】20日 常温 常温 常温 桃

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

真空濃縮釜でトマトの甘みと
旨味を濃縮。素材本来の色合
いと爽やかな酸味も感じられ
るジュースです。



小:6入(180ml×6本) 大:1本(1ℓ)
2,592円 常温 **1,620円** 常温
【お日持ち】90日 【お日持ち】90日
箱寸法:17.4×12×14.3cm 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。

信州・伊那谷産 果汁100%
蔵出しりんごジュース

土づくりからこだわって育てられたりんごを、収
穫後に冬季熟成。甘みを十分に蓄えたタイミン
グで搾ったストレートジュースです。まろやかで
爽やかなおいしさをお楽しみいただけます。



小:6入(180ml×6本) 大:2入(1ℓ×2本)
1,620円 常温 **1,836円** 常温
【お日持ち】90日 常温 【お日持ち】90日 常温
箱寸法:17.4×12×14.3cm 箱寸法:33.3×21×9.4cm
※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
ジュース詰め合わせ



(おかしなトマトジュース・蔵出し
りんごジュース/1ℓ×各1本)
2,646円 常温
【お日持ち】90日 常温
箱寸法:33.3×21×9.4cm

甘さにこだわった恵
那山ファームのトマ
トを使用。真空濃
縮釜で煮詰めるこ
とで素材本来の甘
みと酸味、色鮮や
かさを引き立てま
した。スープやバス
タソース、料理の隠
し味のほか離乳食、
介護食にも。

暑い夏は
つゆと合わせて、
さっぱり爽やか
トマトだれ
冷麺に！

新商品



おかしな
トマトピューレ

1袋:180g **648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。

