オンライン ショップ QR⊐−ド

https://www.enakawakamiya.co.jp

オンライン ショップだけの

オンラインショップ

お

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

一出荷便ごとに280円 が必要となります。

お電話でのご注文が難しいお客様はFAXまたは

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らせていただきます。

郵便で、お問い合わせください。

ご注文専用ダイヤル

各地域への送料は、下の表でご確認ください。

ホームページアドレス

受付時間/午前9時~午後5時

00 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

**100** 0120-05-6583

(2024年10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

# 1出荷便につき商品代金 6.000円以上(搬込)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・ ② 〈常温〉 + 〈冷蔵〉 + 〈冷凍〉 をご注文・ ※1 一部、冷蔵便に集約されない商品もございます。

1出荷便 ○ 冷蔵便に集約してお届けします(※1) 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」…包装した上にのし掛け。

「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。

## ■お届け希望日・時間指定について ■ご不在時の対応について

事情、輸送荷物増加などにより、ご指定日にお届けができないケースも発生しておりますので、遅延も考慮し、お客様のご使用予定日 から余裕を持ったお届け日をご指定ください。ご指定の時間帯に対 する遅延を理由としての返品、キャンセルはお受けいたしかねます

また、お届け日について、お選びいただいた商品によっては、誌面上 での表示期間にかかわらず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 は十月祝日や年末年始、お盆にご不在となる場合が多くなります。 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

● 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 ● 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

## ■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日以内にで連絡ください。(で連絡先「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。該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。アレルゲン表示のない商 品もアレルゲンを含む商品と同じ工場内で作られております。詳し

右記ダイヤルで承ります

●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。

●袋をご希望の方は、ご注文時にお申し付けください。

■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ます 下記案内をご覧ください。

## GMO後払いとは

支払期限 請求書発行から14日以内。

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。

=	数	料	決済1回につき330円を申し受けます。
*	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ない場合もございます。
			. 「CMO後払」 J けCMOペイソントサービフ株式会社が提供す

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









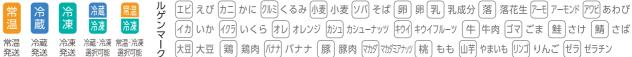


常温 冷蔵 冷凍 冷蔵・冷凍 常温・冷凍

里の栗から、いつくし日本を



## 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)



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

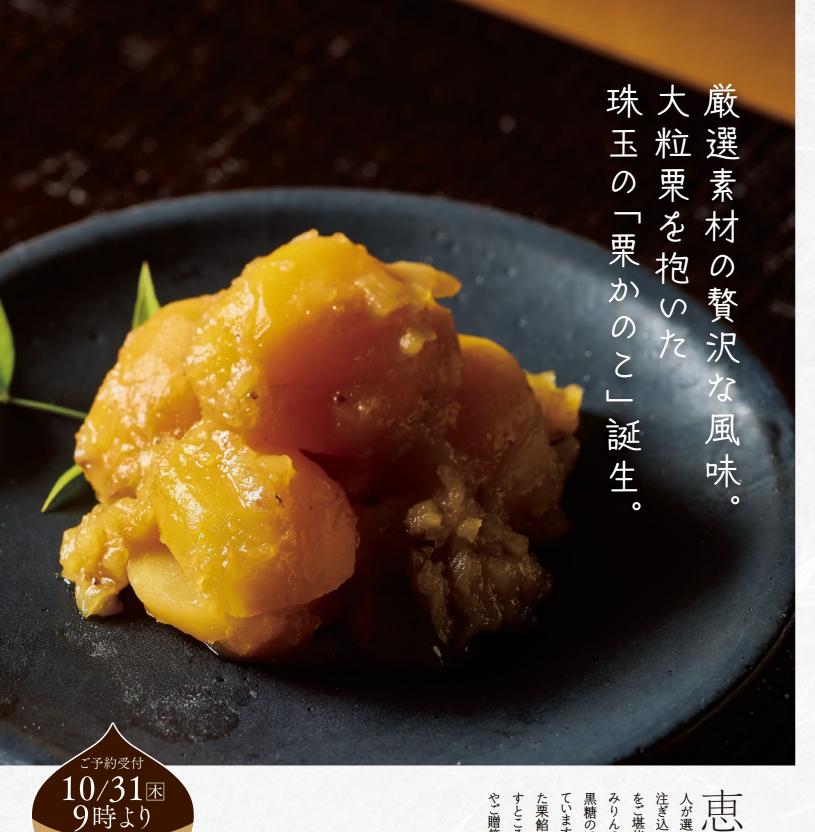
**0120-08-1196** (AM9時~PM5時)

●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。

2024



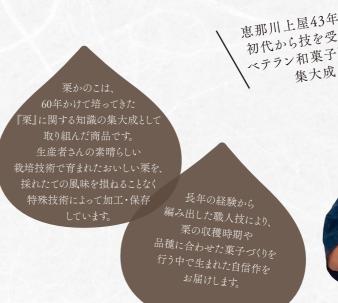
わたしと、おかし。

watashi to okashi

年末年始のご挨拶やおもてなしにも好適。 素材を選び抜き、職人技で磨き上げた 格別なおいしさをお届けします。

充分。お日持ちが長く常温保存ができる 粒の栗の甘露煮が2粒入り、食べ応えも また、ほんの少し塩を加えて味を引き締 げました。種子島で自社製糖した黒糖を じられるように粒感を残して粗めに仕上 優しい甘さの栗餡は、栗の風味が強く感 ため、お正月などの特別なひとときや急 め、栗の風味を一層際立たせています。大 隠し味にすることで、深みとコクがアップ。 | の「栗かのこ」。本みりんを加えた







やご贈答にどうぞ。

注ぎ込んだ新商品です。良質な素材の味わい ています。粒感を残しながら丁寧に炊き上げ みりんの上品な甘さと旨味、自社製糖した すところなく引き出した逸品を、おもてなし た栗餡、大粒の栗の甘露煮と、栗の魅力を余 黒糖のコクを加えて、味に奥行きを生み出し をご堪能いただけるよう、甘さは控えめに。本 人が選り抜いた栗。そのすべてを惜しみなく てきた知恵と技。目利きの和菓子職

限定 500 箱

栗かのこ

3入**2,268**円 箱寸法:23×7.5×3.7cm 【お日持ち】30日

【お届け期間】11月9日~12月下旬

※こちらの商品は包装することができません。

XO

那川上屋が6年の歳月にわたり培る

な来客の際にも重宝します。

届けたい、柿と栗のほっこりマリアージュ



旨味がぎゅっ、晩秋の栗を濃く深く



ひなたぼっこ 5入 2,133円 箱寸法:25.5×7.5×5.5cm 10入 4,266円 箱寸法:26×12.3×6cm 15入 6,291円 箱寸法:26×17.8×6cm 【お日持ち】3日 【お届け期間】12月1日~2月



用により、栗きんとんの水分が糖度の高い干 市田柿。自然界のキャラメルのように甘く艶 慢の栗きんとんと合わせました。浸透圧の作

5入1,890円 【お日持ち】3日

【お届け期間】11月9日~12月上旬



います。年に一度限りのご案内となるこの機会 **咊が凝縮された栗。その採れたての栗を素早** 鉛を受けたことから晩秋にふさわしい栗きん >生地に加工後、冷凍して寝かせることによ

携帯電話からは、QRコードより簡単アクセス!



手仕事から生まれる干し柿の名品



語め合わせ 冬の限定

満足いただける恵那川上 暮や手土産にも、きっとご た「焼モンブラン」とのセッ をベースにバターや卵のコク 定の詰め合わせです。和栗 楽しみいただける、期間限 冬の栗きんとんが|度にお 使った「ひなたぼっこ」。秋と ん」と、市田柿をまるごと を加えてしっとりと仕上げ 一 豊かな「栗きんと もご用意しました。お歳

●栗きんとん 10個

【お届け期間】12月1日~【お日持ち】3日

●栗きんとん 5個

【お届け期間】12月1日~1月下旬まで、お日持ち】3日

冬の限定詰め合わ

舌の上でほろり、伝統を守る栗の銘菓

【お日持ち】常温3日、冷凍30日 【お届け期間】1月下旬まで



イ ルかつ最大限に引き出した、恵那川 挨拶や手土産にもおすすめ。 味、ほろほろと優しくほどける食感をじっく 間を工夫。口に入れるとふわり広がる栗の風 の品種や収穫期によって砂糖の量や炊き時 寧に炊き上げて茶巾絞りで仕上げました。栗 お手本に、厳選した和栗と少しの砂糖を丁 わる、素朴で心温まる「おばあちゃんの味」を りとご堪能ください。お世話になった方へのご 上屋の栗きんとん。岐阜県東美濃地方に伝 に収穫された旬のおい

【お届け期間】12月1日~【お日持ち】3~7日

卵乳冷蔵

7法: 25·5×19×5

OOth Anniversary ※こちらの商品は包装することができません。



栗の極 1箱 **7,020**円 箱寸法:10.5×17.5×8.5 【お日持ち】10日

小麦 (卵) (乳) 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。



深まる季節の濃厚抹茶テリーヌ



栗があふれる特別な贈り物

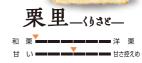
# どれが好き? 晩秋の誘惑モンブラン









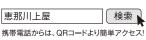




モンブラン食べ比べセ外

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】11月9日~12月上旬

(小麦) (卵) (乳) 大豆 酒 冷凍 ※こちらの商品は包装することができません。



/)んだ、大人気の季節限定ど |文 厚でまろやかな栗餡をはさ



## くりどら

 5入 1,485 円
 15入 4,671 円

 箱寸法:30×12×9.7cm
 箱寸法:30.5×30.5×7.5cm

 10入 3,186 円
 20入 6,156 円

 箱寸法:30.2×21×7.5cm
 箱寸法:27.5×40.5×7.5cm

【お日持ち】5日 【お届け期間】12月下旬まで

小麦 (卵) (乳) 常温



栗きんとんパイ 5入 **1,836**円 箱寸法:26×12.8×6cm 10入 **3,456**円 箱寸法:26×17.8×6cm 【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 大豆 常温



ふんわり生地の中から栗餡とろり



栗感たっぷりパイを手土産に

# 栗とあんずが香る絶品タルトを手土産に



限定600台

栗きんとんタルト 1620円

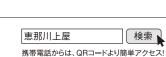
【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵3日 【お届け期間】11月9日~12月上旬

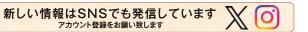
|| 「小麦 「卵 「乳 「アーモ | オレ | リンゴ | 冷凍





のシーンにもぴったり。人と集う機会が増え が楽しめる栗きんとん生地に、栗の甘露煮を せた栗きんとんタルト。和洋2種類の味わい ッピングして、しっとりとした食感に焼き上







60th Anniversary

恵那川上屋謹製 栗きんとんのたね 1箱 **2,160**円

内容量:100g×2 箱寸法:12.2×11×4.2cm

【お日持ち】冷凍180日 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



栗香るまろやかな焼酎をギフトにも



年末年始のおもてなしにも◎





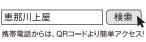
パレット 1箱(3入) 1,512円

抹茶×バニラ、バニラ×栗、ノワゼット×ラム 各1個 箱寸法:20.8×11.4×3.6cm 【お日持ち】冷凍30日 【お届け期間】11月9日~12月上旬

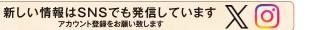
卵乳でも大豆ゼラ酒 ※こちらの商品は包装することができません。



種のフレーバーをギフトボックスに詰めてお届 げました。異なる素材の魅力が響き合う、3 ぞらえて、抽象画のような美しさを表現した んわりとした優しい口どけのムースは栗をモ しいダックワーズ生地を額縁に見立て、ひんや が持つ個性をパレット上の色彩にな を練り込んだ香ば







んとん約8個分

『栗ここん 恵那川上屋 東京』2024.11月初旬

# 京都目黒区八雲に新店オープン!



今年秋、東京都目黒区八雲に恵那川上屋の新しいお店が誕生します。その名は「栗ここん」。 八雲から古今東西を栗で結ぶ、地域の自慢になれるようなお店づくりを コンセプトとして名付けました。

店内に厨房を設け、できたての和洋栗菓子や店舗限定のオリジナル商品など、 ここでしか出会えないおいしさも多彩に取り揃えています。

栗から始まる物語を恵那から八雲へ発信し、古今東西選りすぐりの栗を使って、 味わい、香り、個性を生かします。

栗ここんでは、新しいけれど、どこか懐かしさも感じていただけるような栗菓子をお届けしてまいります。



: 〒152-0023

**50**th Anniversary

東京都目黒区八雲1丁目12番8号

鶴田ビル1階

電話番号: 03-5726-9692(栗の国) 営業時間: 10:00~17:00(予定)

# 今月の横井照子表紙作品



## タイトル: Herbst Blatter-2 制作年:1979年 リトグラフ、紙

のびやかな筆遣いで描かれ た、色彩のコントラストが美し 当作品のように、実り豊かな 里山の秋に想いを馳せなが ら、選りすぐりの栗でつくった 季節のお菓子をじっくりと味 わってみませんか。





栗かこい 1個 1,512円

【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵当日中 【お届け期間】 11月9日~12月上旬 

※こちらの商品は包装することができません。

お友達みんなと分け合っ

値頃感があるこ

# 農業生産法人意味系 さとの、てしごと。

# 恵那栗からはじまる、新しい物語。

甘み豊かなブランド

中、土づくりからこだわり、長年の 発足当時

たと共に栗文化を未来へつないでいきた んな想いから、2004年に恵那川 栗づくりに励む生産者の皆さ

「有限会社

# ブランド栗[超特選恵那栗]は

- 1.土づくりから、こだわりと愛情をかけた栗づくり
- 2.太陽の恵みをたくさん受けて大きく実らせる「低樹高・超低樹高栽培」
- 3.厳しい条件をクリアしたものだけが超特選恵那栗として出荷
- 4.栗は鮮度が命。採れたてをいち早く加工
- 5. 栗博士から学び、超特選栗部会の仲間と技を磨く
- 6.昼夜の寒暖差が大きく栗の栽培に適した気候風土

## メッセージ

50年後、100年後も継続して栗栽培が行える、地域のこの栗文化を守り継承し続け、素晴らしい栗を後世にも残したい。有限会社 恵那栗は、そのための礎になれればと思います。栗は1年で1回しか収穫できません。自然を相手に、良い結果がすぐ出る訳ではなく、 思うようにいかないことも多々あります。毎年、試行錯誤を繰り返しながら技術力を高め、栗と真摯に向き合い、こだわりと愛情をかけ て栽培しています。

関わるすべての人に感謝と恩返しの気持ちを込めて、これからも栗栽培に全力で愛を注ぎ、未来へつないでいきます。

有限会社恵那栗 大竹

# 、粒の宝石







# ひと粒栗渋皮煮 1箱(3本入) **3,618**円 箱寸法:21.5×7.5×6.7cm

【お日持ち】120日 【お届け期間】11月9日~12月上旬

小麦 大豆 常温

※こちらの商品は包装することができません。

POINT 01



## 朝一番の採れたてを選別

朝までに収穫された栗が届いたら、まずは選別。何百kgの中で 数粒しかない希少な特大粒の実を選り抜きます。





手間暇かけて極上のやわらかさ

煮崩れせずに極力やわらかく仕上がるようにネットで一粒ず つ包み、通常よりもじっくり時間をかけて炊き上げます。

POINT 02



熟練の技で一粒ずつ丁寧に

深みを帯びた美しい色合いの渋皮を傷つけないよう、熟練の 技で一粒一粒丁寧に剥いていきます

POINT 04



昆布だしの旨味と黒糖蜜のコク

漬け込み液は水出しの昆布だしで旨味を、黒糖蜜・琥珀で味に 深みやコクを加え、綺麗な色合いに仕上げます。

Enakawakamiya

栗専門店から、ありったけの

技と愛を込めて。

一つのケーキに栗専門店の技と厳選素材を詰め込んだ

とびきり贅沢なブッシュ・ド・ノエルに、

シュトーレン・・・。

恵那川上屋からあなたへ、 まごころを込めてお贈りする

クリスマス限定スイーツをご用意しました。

# 人気の和洋栗スイーツが 一度に楽しめる特製ケーキ。

恵那川上屋の中でも人気の高い栗きんとん・ ちょこきんとん・渋皮煮・甘露煮を散りばめ、 たっぷり絞ったクリームやペーストも和栗・ 洋栗それぞれのおいしさを引き出しました。

# 栗きんとんノエル

5.400円

箱寸法:22.5×13.5×13.5cm

冷凍30日、解凍後冷蔵当日中 〈お届け期間〉12月20日~25日まで

限定 1000











## ど予約受付

11/1 国 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









わった、特製シュトーレンです。岐阜県恵那市のパン 工房「BONELLO」とのコラボレーションから生まれ たオリジナル商品を、贈り物にもぜひどうぞ。

限定 700



シュトーレ

3,240円

箱寸法:23.3×11.8×6.7cm

(お日持ち)20日 〈お届け期間〉11月20日~12月25日まで

クルミ 小麦 乳 アーモ オレ 大豆 マカタ 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。

## ご予約受付

11/1 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





プチギフトに!カラフル可愛い 焼き菓子の詰め合わせ。

> ひとロサイズの焼き菓子を彩り豊かに詰め 込んだクリスマス限定商品。チョコラスク、 チョコがけアーモンドフランボワーズ、緑茶 のクッキー、星形クッキーが入っています。 カジュアルなクリスマスギフトにもぴったり。

600



お届け



クリスマスカップ (105g) 864円

箱寸法:直径9×10cm

〈お届け期間〉11月25日~12月25日まで

小麦 卵 乳 戸田 大豆 常温

※こちらの商品は包装することができません。

ど予約受付 11/1 全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





Special Kambly Art Edition

# TERUKO YOKOI

横井照子生誕100周年記念アート缶



*Kambly* × Enakawakamiya

# 緑豊かなエメンタール地方で育まれた自然の贈り物 素材を厳選し、伝統のレシピで丁寧に作られたクッキー。

なだらかな丘陵に緑美しい田園風景が広がるスイス・エメンタール地方。カンブリーは豊かな自然に恵まれた環境のもと、新鮮な生クリームや バター、卵など地域の素材をできる限り使用し、伝統的なスイスのクッキーを110年以上にわたり作り続けてきました。 エメンタール地方のおばあちゃんの味を受け継ぐ、丁寧で上質な美味しさをお楽しみください。



## ロシェ・オ・アマンド

アーモンドとスイス製ミルクチョコが絶妙。



薄巻きでサクサク食感のアーモンドクッキー。



ヘーゼルナッツのメレンゲでチョコをサンド。



110年以上の伝統を持つスペシャルティ。



ヘーゼルナッツのリッチな味わいが魅力。



ーモンドキャラメル

キャラメリゼしたアーモンドを散りばめた代表作。



バタフライ

アーモンドと牛クリーム、バターのハーモニー。



マッターホルン

チョコとハニーヌガーを使ったバタークッキー。

## 特別輸入

日本では恵那川上屋だけの販売です

代表的なひなげしの作品がデザインされた175g缶 定番のクッキーシリーズにチョコレートをあしらった クッキーもたっぷり





# 横井照子アート缶 (175g)

- ◆ロシェ・オ・アマンド ◆エクラ・ドゥ・ノワゼット
- ◆カプリス ◆アーモンドキャラメル ◆ショコラーヌ
- ◆バタフライ ◆ブレッツェリ ◆マッターホルン

<sub>1缶</sub> **3,780** 円(税込)

【お日持ち】60日 ※なくなり次第終了となります

小麦 卵 乳 アーモ 大豆 常温



横井昭子 Teruko Yokoi

1924年愛知県生まれ。スイス を拠点に、主にヨーロッパやア メリカで活躍。自身の作品を 「色で描かれた詩」と称したよ うに、エッグテンペラ等さまざま な技法により、四季の情景や 草花といった自然を題材 に、大胆な構図と豊かな色彩 を特徴とする作品を生み出し ました。

緩衝材等を使用して丁寧に梱包し、細心の注意を払って発送しておりますが、配送状況により割れてしまう場合がございます。あらかじめご了承ください。

# 恵那川上屋

1000年先もずっと栗が愛されるよう岐阜県恵那を起点に栗畑を広げ、全 国各地の素材や食文化を融合させた新感覚のお菓子を提案。代表鎌 田が若い頃スイスで横井氏と出会い、その人柄と作品に感銘を受けた ことから、後に美術館を設立。包装紙や袋用に彼女が描き下ろしたデザ インは、恵那川上屋の象徴となっています。





恵那川上屋本社・栗里宿 恵那峡店に隣接 横井照子ひなげし美術館

1910年創業のスイス・クッキーメーカー。オスカー・カンブリーの 祖母のオリジナルレシピに基づき、4世代にわたり受け継いでき た看板商品「プレッツェリ」をはじめ、数々の人気商品を生み出 してきました。エメンタール地方の厳選素材にもこだわったその 美味しさは、世界各国で愛され続けています。



○ご注文以外の各種お問い合せは 右記ダイヤルで承ります

**100 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。



おかしなトマトの定期便

月1回定期的に「おかしなトマト」をお届けするシステムです。 定期的にお届けすることで、季節ごとの味の変化をお楽しみいただけます。 ※毎回、お申し込み時にご指定いただいた先にお届けいたします。

。3,500円を**つ**%OFFで

(lkgコース) 3,325円/月

QRコードより

ご確認ください。







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



# おかしな大地震



Engsan Farm Co., Ltd. (2024)

4周年



トマトの苗を例年よりも早く植えることで、 最初からとっても甘いトマトがお届けできるようになりました。

4年目のテーマは『甘い・濃いトマト』です。3年間で 甘さにこだわった栽培方法を磨き上げ、次のステップ として甘さと味の濃いトマトの研究に入りました。 甘みと酸味のバランスが合ったトマトは絶品!よく

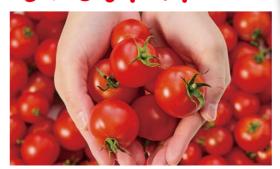
お客様から「とても懐かしい味のする甘いトマト」と 表現されます。いくら甘くても栽培の管理方法や 新鮮味の欠けたトマトは味が薄くなります。自動 糖度計での糖度を計測し、さらに酸度を計測する ことにより甘くて味の濃いトマトを提供できるように

10月から収穫が始まり、今期も順調です。 恵那川上屋が展開する「おかしのように甘いおかしな トマト」ぜひご期待ください!



水野 方人

# 岐阜県恵那市産 おかしなトマト





(200g×6パック)

(lkg) 3,500円

4,000円

(200g×12パック)





# おうちで手軽に! トマトごはんが楽しめるセットです。

# 甘いトマトと乾燥野菜の 旨味豊かな彩りごはん。

恵那山ファームの甘いトマトをベースにさまざまな乾 燥野菜などを加えた、味ごはんの素。お米をとぎ、本品 と水を入れて炊き上げるだけで、素材の旨味が詰まっ た彩り豊かなごはんができあがります。トマトの爽やか な酸味や乾燥野菜特有のシャキシャキ食感が楽しめる のも魅力。炊き上げる際にお好みでベーコンや鶏肉な どを加えたり、炊きあがりに粉チーズをかけたりしても おいしく召し上がれます。

おかしな大地 Kitchen

甘いトマトの彩りごはん

2合用(2~3人前) 1,080円

【お日持ち】30日 小麦 乳 大豆 鶏 常温

※こちらの商品は包装することができません。





# 噛むほどにネギの甘み! パリパリ新食感。

ネギを長芋パウダーと炒め、パリパリ のジャーキーに!

おやつ・おつまみ、トッピングとして和風 パスタや卵かけごはんにも。

# おやつなベジ 味わいえギ

NEW

【お日持ち】30日 小麦 乳 ゴマ 山芋 常温 ※こちらの商品は包装することができません。

(30g) 648円



# 旨味が凝縮! おかしな大地の野菜ジャーキーシリーズ





# 完熟トマトの旨味ぎゅっ おやつ、おつまみに!

おかしのように甘いトマトだけを使い、旨味を ぎゅっと凝縮させました。細かく砕いてサラダ などのトッピングにもおすすめ。

# おかしなトマトの まるまるジャーキー

(1枚) 864円 (ミ=) 216円



