

春かすみ 立ちにし日より 山川に 心は遠く なりにけるかな

2025
2
カタログ有効期限
2025年2月19日

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。

お電話注文

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らせていただきます。

■ 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。　（2025年1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

送料無料となります

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

●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。

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のでご了承ください。
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土日祝日や年末年始、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ない場合もございます。 ・「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

発送マーク：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)

アレルゲンマーク：エビ えび／カニ かに／クルミ くるみ／小麦 小麦／ソバ そば／卵 卵／乳 乳成分／落 落花生／アーモ アーモンド／アワビ あわび／イカ いか／イクラ いくら／オレ オレンジ／カシュ カシューナッツ／キウイ キウイフルーツ／牛 牛肉／ゴマ ごま／鮭 さけ／鯖 さば／大豆 大豆／鶏 鶏肉／バナナ バナナ／豚 豚肉／マカダ マカダミアナッツ／桃 もも／山芋 やまいも／リンゴ りんご／ゼラ 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、いつくし日本を。
恵那川上屋 ENAKAWAKAMIYA

○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　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。



栗サブレ 山ノ栞
−ココア&チョコチップ−
横井照子限定パッケージ

限定500個

1箱(4入) 540円
箱寸法:14×8.5×6.5cm
【お日持ち】30日 【お届け期間】なくなり次第終了
小麦 卵 乳 アーモ 大豆 常温
※こちらの商品は包装することができません。

恵那川上屋の手提げ袋や通販カタログの表紙作品でもおなじみ、国際画家・横井照子氏。みずみずしくのびやかに描かれた彼女の作品を、恵那川上屋の人気商品「栗サブレ−山ノ栞−」の限定パッケージにしました。

お届けするのは、栗サブレの生地にココアフレーバーとチョコチップを加え、さっくりと焼き上げた期間限定フレーバー。昨年登場し、好評につき今年も販売いたします。

美しい花々で彩った特別感のあるスイーツを、バレンタインの贈り物やプチギフトにもいかがですか。

国際画家が描く季節の美、和のこころ

2025年の横井照子表紙作品は「俳画」をシリーズでお届けします

2025年は横井照子ひなげし美術館監修のもと、
季節の草花や風景を映した11の俳画をカタログ表紙作品としてセレクトいたしました。
シリーズ第1弾となる今月号は、良寛の歌が用いられています。
四季折々の美しさとともに、歴史に刻まれる詩歌をご観賞ください。

俳画とは、俳句や短歌を賛した簡略な絵(草画)のこと。
作品中の歌は、良寛、松尾芭蕉、与謝蕪村などの俳人の作品が使われており、
それらの歌からインスピレーションを受けて、横井照子氏が書と絵を描いています。

今月の横井照子表紙作品

タイトル:春かすみ

制作年:1991年
水彩・墨、紙

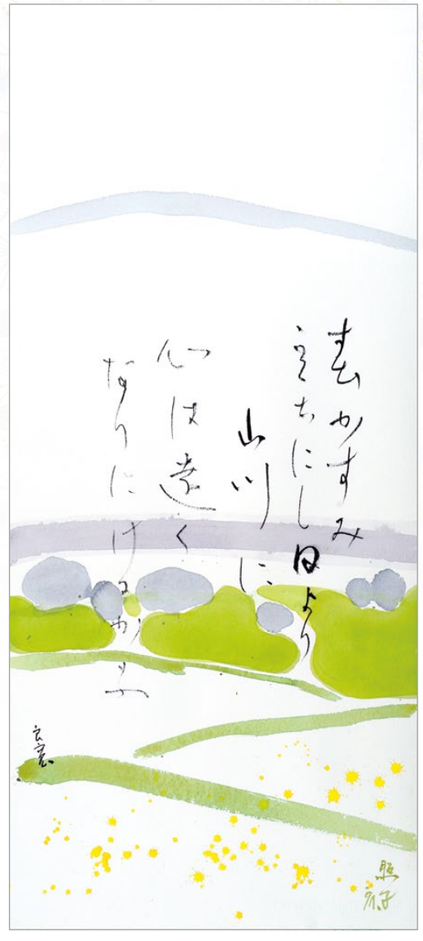
「春かすみ 立ちにし日より
山川に 心は遠く なりにけるかな」
良寛

〈作品に記される、うたの意味〉
春になり霞がたな引いて、のどかな日になると、山や川に心を持ってゆかれてしまうよ。



横井照子
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。



春・夏・秋・冬とそれぞれに見せる美しい表情や味わい。
恵那川上屋では、横井照子氏が表現する季節への想いをお菓子づくりに生かし
作品からインスピレーションを受けたお菓子やパッケージをこれからも次々と生み出していきます。
アート&カルチャーとお菓子との新しい出会いにどうぞご期待ください。

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!

New 新商品

高山花筏店ラボが手掛ける大人気商品を全国の皆様へ。

わたしが開発しました！



高山花筏店カフェのメニュー開発を行っています。高山地区でしか買えないものを高山に来られない方にも召し上がっていただければと思います。

高山花筏店ラボ 玉腰



栗のバターサンド
3入 1,188円
箱寸法：23×7.5×3.7cm
【お日持ち】冷凍：30日
【お届け期間】2月2日～3月上旬まで
小麦 卵 乳 アーモ 大豆 酒 冷凍

ご予約受付
1/24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セット
お1人様2セットまで



岐阜県高山市の恵那川上屋「高山花筏店」のカフェで開発され、同店と「高山店」のみで販売されている「栗のバターサンド」。刻んだ栗の渋皮煮をコクと味わいに深みのある発酵バタークリームと合わせ、ラム酒でほんのり香りづけしたしっとりサブレ生地でサンドしました。観光に訪れた国内外のお客様から評判のスイーツを、ご家庭でもぜひお楽しみください。

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!

ゆめ、かける、おかし vol.1

飛騨高山の旅×栗のバターサンド









江戸時代の情緒を感じる町並みや宮川朝市、絢爛豪華な山車が揃う高山祭など、歴史と伝統文化が息づく高山。風光明媚なロケーションに加えて少し足をのばせば温泉郷、スキー場など多彩な魅力にあふれています。

そんな魅力ある町並みと調和する高山花筏店はオール女性スタッフによる和やかな雰囲気に包まれたお店です。カフェを併設し、庭の緑を眺めながらおくつろぎいただけるテラス席もご用意。高山へお越しの際はぜひお立ち寄りいただき当店限定メニュー「高山モンブラン」をお試しください。









多くの観光客が訪れる高山で、風情あふれる古い町並みを散策しながら気軽に食べ歩きを楽しんでいただけたら。その想いから生まれたのが高山花筏店ラボが手掛ける「栗のバターサンド」です。

栗の渋皮煮が入ったバタークリームは甘く重くなりすぎないようにクリームチーズの酸味をプラス。サブレ生地の食感やバタークリームとのバランスも理想に近づけられるよう試行錯誤を重ねました。

店内のカフェメニュー・テイクアウト商品として2023年に誕生し、おかげさまで大ヒット商品に。とくにバターサンドに馴染みがある海外の方から好評を得ています。通販でも販売してほしいというたくさんの声にお応えして、このたび本誌初登場。高山地区のおいしさを、全国の皆様にもお届けします。



［高山花筏店］
岐阜県高山市花川町46
0577-37-2002
営業時間
AM9:00～PM5:00
喫茶営業時間
AM9:00～PM5:00
(L.o PM4:30)
定休日　なし



恵

那川上屋の冬を代表する、市田柿をまるごと使った栗きんとん。手間暇かけてつくられた市田柿を大きさ、形ともに「ひなたぼっこ」に適したものを厳選し、栗きんとんと合わせました。浸透圧の作用で柿は一層みずみずしく、栗きんとんの風味は凝縮されて濃厚に。噛むほどにおいしさが口いっぱいに広がります。

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】2月下旬まで
冷蔵



芳

醇な赤ワインの漬け込み果実をしのばせた、香り高い大人の栗きんとん。赤ワインに漬け込んでしっとりとやわらかく仕上げた市田柿に、バターのコクと胡桃の軽やかな食感を合わせました。栗のほくっとしたおいしさの後、鼻に抜けるワインの香り、干し柿のねっとりとした甘さ、胡桃の食感など五感に響くおいしさをどうぞ。

KURIKINTON DESSERT
栗きんとんデセール
−赤ワイン香る市田柿と−
1箱(5入) 1,458円
箱寸法：27.9×6.8×3.7cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】4月中旬まで
クルミ 乳 酒 常温
※こちらの商品は包装することができません。



市

田柿の干し柿をまるごと使った、冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」。市田柿を赤ワインに漬け込んで香り高く仕上げた「栗きんとんデセール」。厳選した和栗と干し柿の名品が織りなす2種の栗きんとんに加えて、上品な口どけを楽しむ「焼モンブラン」の詰め合わせもご用意しました。



冬の限定詰め合わせ〈5〉
1箱 3,591円
箱寸法：26×12.3×6cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】2月下旬まで
クルミ 乳 酒 冷蔵



●ひなたぼっこ 5個
●栗きんとんデセール 5個

冬の限定詰め合わせ〈6〉
1箱 5,616円
箱寸法：26×17.8×6cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】2月下旬まで
クルミ 乳 酒 冷蔵



●ひなたぼっこ 10個
●栗きんとんデセール 5個

冬の限定詰め合わせ〈7〉
1箱 4,941円
箱寸法：26×17.8×6cm
【お日持ち】3〜7日
【お届け期間】2月下旬まで
クルミ 卵 乳 酒 冷蔵



●焼モンブラン 5個
●ひなたぼっこ 5個
●栗きんとんデセール 5個

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!

New 新商品

生チョコのなめらかな口どけ、羊羹のしっとり感を楽しむ新スイーツ。



ご予約受付
1/24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
お1人様2箱まで

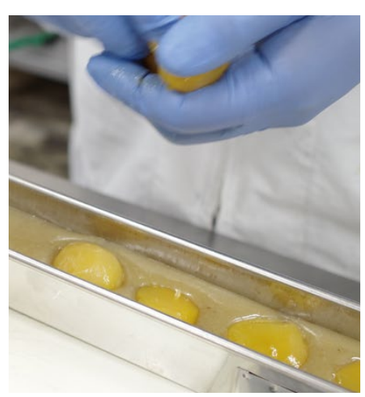
和

魂洋才をテーマに和菓子職人が手掛けた新感覚スイーツ。栗の焙煎粉を加えたホワイト、カカオが香り立つスイートの生チョコ栗羊羹をセットにしました。それぞれ甘さは控えめにして、栗の風味を引き立たせています。口どけなめらかでありながら、しっかりとした食感をお楽しみいただくために、少し厚めにカットしてお召し上がりください。



栗×スイート
栗×ホワイト

和てりぃぬ
詰め合わせ
1箱(各1本) 2,376円
箱寸法：12.2×14.3×4.5cm
【お日持ち】冷凍:30日、解凍後冷蔵:8日
【お届け期間】2月2日〜3月上旬まで
乳 大豆 冷凍





年に一度のご褒美
栗きんとんの滋味がぎゅっ

厳

選した和栗と少しの砂糖を使い、丁寧に炊き上げる恵那川上屋の栗きんとん。その際、釜の底にできたおこげをそぎ落としたものが「栗おこげ」です。凝縮された栗きんとんの風味に香ばしさが合わさり、干し芋にも似た食感に。毎年即完売、地元・恵那でも入手困難となる希少品です。年に一度のご来内となるこの機会にぜひ。



ご予約受付
1/24(金)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp
限定3000袋
お1人様5袋まで

栗おこげ

1袋(250g) 1,080円
【お日持ち】6日
【お届け期間】2月2日～3月上旬 常温
※こちらの商品は包装することができません。



New 新商品

節分は鬼饅頭で鬼退治!?

ご予約受付
1/24(金)
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

素朴で昔懐かしい、おばあちゃんの味を種子島の安納芋でつくりました。

鬼

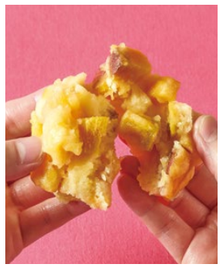
饅頭はサツマイモを使った東海地方に伝わる郷土菓子。ゴツゴツとした見た目が鬼の角や金棒に見えることから、その名がついたと言われています。

種子島と縁ある恵那川上屋が素材を厳選し、安納芋がごろごろ入った鬼饅頭をつくりました。安納芋本来の甘さと香りが引き立つよう、生地と砂糖の量は控えめに。小麦粉の代わりに米粉を用い、もっちりとした食感を生み出しています。別添えの種子島で自社製糖した黒蜜をかけて、味の変化をお楽しみください。



安納芋と米粉の鬼饅頭

1箱(3入)
箱寸法:21×8×3.8cm
972円
【お日持ち】冷凍:7日
【お届け期間】2月2日～3月上旬まで
山芋 冷凍
※こちらの商品は包装することができません。
※電子レンジで温めてお召し上がりください。





2種の栗を味わう！旨味染み込む本格派



※中国栗使用

ふたつ栗ちまき

1箱(100g×3個) 1,998円
箱寸法:17×12×6.5cm
【お日持ち】冷凍保存にて90日
【お届け期間】なくなり次第終了
小麦 ゴマ 大豆 豚 冷凍
※こちらの商品は包装することができません。

ほくほく甘栗、しっとり栗の甘露煮、2つの栗がまるごと入った、具だくさんの中華ちまき。とろっとやわらかくジューシーな豚の角煮や干し椎茸・干し貝柱など具材の旨味がたっぷりと染み込み、オイスターソースのコクも感じられる本格派です。



New 新商品

栗専門店のおこわをおうちで手軽に



※中国栗使用

栗おこわのもと

2合用(2～3人前)
限定250セット
1,620円
【お日持ち】30日
【お届け期間】なくなり次第終了
小麦 乳 ゴマ 常温
※こちらの商品は包装することができません。

栗をたっぷりと使用した栗おこわの素。甘めにやわらかく炊き上げた栗、もち米とうるち米をセットにしました。セットの具材と水を一緒に炊飯器で炊き上げるだけ。栗のほっくりとした優しい甘み、もちもちとしたおこわをご家庭で手軽にどうぞ。

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!



“くり”めぐりあい物語
第二拾弐話

スイスの情景をお菓子に込めて。
胡桃を贅沢に詰め込んだ、
香ばしく味わい深いロングセラーの一品を。



胡桃の散歩道

5入 918円
箱寸法：27.9×6.8×3.7cm
【お日持ち】10日

クルミ 小麦 卵 乳 アーモ 常温

※こちらの商品は包装することができません。

伝統菓子アンガディーネを恵那川上屋流に

アンガディーネとは、胡桃の名産地スイス・エンガディン地方で生まれた伝統菓子。胡桃をふんだんに入れたヌガーをシュクレ生地でサンドし焼き上げ、恵那川上屋ではシュクレ生地に焙煎栗パウダーを加えることでより深みのある味わいに仕上げています。

スイスは恵那川上屋の代表鎌田がお菓子の修業をかねてヨーロッパを旅し、国際的な画家、横井照子氏と出会った思い出の地。そんな鎌田がアンガディーネを恵那川上屋流にアレンジして生み出しました。

アルプスに続く山路をぶらりと散歩する石畳と山並みをモチーフに「胡桃の散歩道」と名付けられたそのお菓子は、恵那峡店（現 栗里宿 恵那峡店）が誕生する前から地元・恵那を中心に多くの方に愛され続けてきたロングセラー商品です。発売当初から受け継がれるシュクレ生地の基本的なレシピを大切にしつつ、ヌガーの味わいについては時代とともに改良を何度も重ねてきました。サイズや形状もより食べやすく進化。小ぶりなサイズにカットし個包装タイプにて詰め合わせています。

手土産やおもてなし、ひとり贅沢に。好きなスタイルやタイミングでスイスの情景を映したスイーツとともに甘いひとときをお過ごしください。

ほんとの気持ち、ほんのチョコっと

自分へのご褒美チョコやお友達とのシェア、プチギフトにも。
バレンタインシーズンに贈る、人気&期間限定スイーツがいろいろ。



チョコとしっとりきんとんの相思相愛

「こ」だわりの素材×チョコレートで大人の時間を楽しむ」をコンセプトに生まれたショコラ。生クリームやバターを加えて炊き上げた洋風栗きんとんをガナッシュで包み、チョコレートをまとわせました。外はパリッとしたチョコレートの食感、中から口どけなめらかなガナッシュと栗の風味があふれ出す、至福のひとときをぜひ。

ちょこきんとん



1箱（3入）945円
箱寸法：15.5×6.3×3.8cm
1箱（6入）1,890円
箱寸法：15.5×12.3×3.8cm
【お日持ち】10日

乳 大豆 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。



とろけるモンブラン風味の生チョコ

栗きんとんとスペイン栗のペーストを贅沢に使用したモンブランテイストの生チョコレート。ブランデーで風味づけをし、生クリームのリッチなコクも感じられる一品です。表面は焙煎栗パウダー入りの栗チョコレートを組み合わせ、パリッと軽やかな食感に。優しくとろける生チョコとのコンビネーションをお楽しみください。

モンブラン生チョコ



1箱（12入）1,080円
箱寸法：9×10.5×2.5cm
【お日持ち】冷蔵:20日 冷凍:30日

乳 大豆 酒 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。

※こちらの商品は包装することができません。



サクッと栗風味のココアパイ

栗の新芽に見立てた、可愛いひと口サイズのパイ。ココアのパイ生地にマロンペーストを折り込み、さっくりと香ばしく焼き上げました。口の中でふわりと広がるココアと栗の風味、サクサクした軽やかな食感に、つい手が止まらなくなる一品です。お日持ちが長く、お友達へのプチギフトにもぴったり。

くりの芽−チョコ−



1箱（80g）864円
限定700個
カップ寸法：直径9×高さ9.5cm
【お日持ち】30日 【お届け期間】2月下旬まで

小麦 卵 乳 アーモ 常温

※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!

Miyu's note



私より上の世代にとっては懐かしいバタークリームのケーキ。今ではあまり見かけなくなりましたがスイスへ出張に行くとまだまだ主流で多くの方から愛されているケーキだなと感じます。私自身バタークリームの独特の食感と風味が好きで、自分流にアレンジしたいと思い立ちました。解凍後よく冷やして2センチほどに切り分け、食感のコントラストをお楽しみください。紅茶、コーヒーや食後酒との相性も良いかと思います。

素材がよろ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ろこぶような、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— VOL21

新しい年を祝福する
名峰モンブランのケーキ。



Kuri Butter Cream Cake
「栗バタークリームケーキ」

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.21

KURIBUTTERCREAMCAKE

パリッ、なめらか。
幸せが幾層にも重なる
チョコと栗のバタークリームケーキ。
～ナッツの香ばしさに心奪われて～

ヨーロッパで古くから愛されるバタークリームケーキ。クラシックな味わいにリスペクトを込めながら、モダンに構築したパティシエールミユ流のケーキが誕生しました。なめらかな栗のバタークリームに、焙煎栗パウダーで香ばしさを加えたヘーゼルナッツの生地が好相性。周りをヘーゼルナッツ入りチョコレートのグラサージュで覆い、食感も工夫しています。切り分けた際に顔をのぞかせる斬新な縦のレイヤーは、高い技術と手間を必要とするもの。クリームと生地を交互に重ねて山型のモンブランをイメージしています。マロングラッセやデコレーションした洋栗のペーストなど、栗の風味をより感じていただける特別なバタークリームケーキです。



パティシエールミユが贈る、
バタークリームケーキの新境地。

1. なめらかでコクのある栗バタークリームを贅沢に
   なめらかな口当たりに仕上げた、栗風味のバタークリームがたっぷり。
2. 焙煎栗パウダー入り、香ばしいヘーゼルナッツの生地
   ヘーゼルナッツの生地にミユの隠し味として焙煎栗パウダーを入れ、香ばしさをプラスしました。
3. パリッと食感、ヘーゼルナッツ入りチョコレートのグラサージュ
   表面にグラサージュをまとわせて、パリッとしたチョコレートとヘーゼルナッツの食感をプラスしました。

栗バタークリームケーキ

限定240台
お一人様2台まで

1台 2,700円
箱寸法：10.8×15.5×10.8cm

【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵当日
【お届け期間】2月2日～3月上旬

小麦 卵 乳 アーモ ゴマ 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
1月24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。

カラダぽかぽか、温まる♪
寒い季節にスパイス香る味わいを。



辛口ジンジャーエールを冬はホットでいかが?旬のネギを使ったスナックもオススメ!



国産しょうがや黒糖、スパイス、レモンを加えた辛口ジンジャーエールの素。

大人のジンジャーエール

1袋(180g) **756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。



ネギと長芋をごま油で炒めて和風だしで味付けし、乾燥させてスナックに。

おやつなべじ

おつまみ味わいネギ

1袋(30g) **648円**

【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。



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!



NEWS!!

おかしな大地の取り組みがグッドデザイン賞を受賞しました!

GOOD DESIGN AWARD
2024年度受賞



グッドデザイン賞審査委員による評価コメント

野菜をお菓子として販売する商品はあったが、お菓子としても野菜としても副次的な印象が強かった。しかしこのおかしな大地プロジェクトは一線を画している。野菜がお菓子になる意味と必然性を、親しみやすいビジュアルやコンセプトショップなどのプロモーションによって、美味しそう、買ってみたい、と思わせるブランディングを成功させているのである。お菓子だからこそ美味しく食べられる野菜があることと、規格外・未利用野菜の活用を掛け合わせることで、環境にも健康にも優しい食文化の流れを作り出している。

おかしな大地ブランドのさまざまな取り組みが評価され、おかげさまでこのたび2024年度グッドデザイン賞をいただきました。これもひとえに皆様の温かいご支援の賜物と、深く感謝申し上げます。おかしな大地が皆様に愛されるブランドであり続けられるよう、私たちはこれからもユニークな挑戦を続けてまいります!

「おかしな大地」とは・・・

地域の素材と農業にお菓子屋の知恵と技術を吹き込みあらたな風を起こしたい。その想いから恵那川上屋が始めた農業・野菜ブランドです。“おかしな=楽しくユニークなあたらしいYAOYA”をテーマに、野菜の楽しみを広げる商品やお店づくりなどを行い、子どもから大人、生産者、みんなが喜び合える未来を目指しています。

おかしなトマト

「あまーい」「濃い！」味が日増しに強くなる旬の採れたてを

恵那山ファームの「おかしなトマト」は、トマト栽培に適した恵那山麓の気候風土と、作り手の愛情がたっぷり注がれて元気に育った高糖度のトマト。技に磨きをかけて、今シーズンは甘さに加えて旨味の濃いトマトづくりへと進化させました。日増しに甘さや旨味も強くなるトマトを食卓にぜひどうぞ。

1～2月のおかしなトマト

春に向けて糖度がさらに高まり、そのまま生で食べてみずみずしいおいしさを。また甘さと酸味とのバランスが良いため料理にもおすすめです。

糖度 ●●●●○
濃度 ●●●●○
皮の厚み ●●●○○

糖度9度以上



岐阜県恵那市産

おかしなトマト



（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

（1kg）
3,500円（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。※こちらの商品は個別配送のため他の商品との同梱はできません。

岐阜県恵那市産

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。

詳しくは右記QRコードよりご確認ください。

通常価格（1kg）3,500円を5%OFFで

（1kgコース）**3,325円/月**（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。※こちらの商品は個別配送のため他の商品との同梱はできません。

おかしのように甘いトマトを使った、おかしなオイシサ集結



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

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

1本（1ℓ）
1,620円
【お日持ち】90日 常温
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。

こだわりトマトをふわふわ生地や餡にも贅沢に使用した、とろけるチーズ入り蒸しまんじゅう。甘さと旨味を凝縮させた濃厚なトマト餡は玉ねぎ・ニンニクを粗挽きペッパーとオレガノで風味付けし、黒糖のコクをプラス。チェダーチーズ風味ソースとのハーモニーをお楽しみください。



おかしなトマチー満寿（まんじゅう）

5入（70g×5個）**1,080円**
箱寸法:30×12×4.7cm 【お日持ち】冷凍30日
小麦 卵 乳 大豆 鶏 山芋 ゼラ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



恵那山ファームの甘いトマトと乾燥野菜をだし汁で炊く、味ごはんの素。旨味たっぷり、トマトの爽やかさも魅力。

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。



甘いトマトの旨味をギュッと凝縮！スナック感覚でパリパリと食べたり、お好みでチーズをのせたり。パスタやサラダにかけても。

おかしなトマトのまるまるジャーキー

（1枚）**864円**（ミニ）**216円** 【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。

海風と太陽がくれたおいしさ、種子島から。

お菓子づくりに欠かせない砂糖を求めてたどり着いた地、種子島。
恵那川上屋では毎年シーズンを迎えると、砂糖杜氏が島へと向かい、現地の工房で黒糖づくりを行っています。自然の恩恵を受けた旬の素材にこだわり、島に息づく知恵や文化、そして熟練の技で、さらにおいしく磨きをかけてお届けします。





海風を受けてミネラル豊富な土壌で大切に育まれた、甘みの強い種子島の安納芋。収穫後40日以上熟成させて糖度を高め、遠赤外線でじっくりと時間をかけて焼き上げることで、さらに甘さと旨味を引き出しました。しっとりと蜜のように甘くとろけるような至福の食感をお楽しみください。



安納芋の蜜焼芋

1箱（500g）
1,296円
箱寸法：16.5×13×7.2cm
【お日持ち】常温5日/冷凍保存にて90日以上
冷凍 常温
※ご注文の際は冷凍・常温の種別をご指定ください。
※こちらの商品は包装することができません。



噛みしめるほどに素材の甘さがじゅわっと広がる芋けんぴ。カリッとした歯ごたえが楽しめるように芋を細めに刻んで二度揚げし、仕上げに黒糖をからめました。



安納芋けんぴ

1袋（120g）**648円**
箱寸法：20.5×11×3cm
【お日持ち】30日
【お届け期間】なくなり次第終了 常温
※こちらの商品は包装することができません。



なめらかで濃厚な安納芋餡がたっぷり！種子島で自社製糖したコクと香り豊かな黒糖入りのもちもち生地ではさみました。ほんのり塩気の利いたバターがアクセント。



安納芋どら焼き 黒どら

10入 **2,376円** 箱寸法：30×21.5×7.5cm
15入 **3,456円** 箱寸法：30.5×30.5×7.5cm
20入 **4,536円** 箱寸法：27.5×40.5×7.5cm
【お日持ち】5日
【お届け期間】4月下旬まで
小麦 卵 乳 常温

こだわり畑 Table

厳選野菜の甘さ&旨味がギュッ！
調理もラク&便利な具材ミックス。



野辺山高原のキャベツや淡路島産玉ねぎなど5種をミックス。

おかしな大地こだわり畑Table
焼きそばの具

1袋(31g) **756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。



鹿児島県産大根など厳選素材を使用。味噌汁やスープの具にも。

おかしな大地こだわり畑Table
切り干し大根ミックス

1袋(38g) **756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。



青森県産ごぼうと千葉県産にんじんの旨味豊かなミックス。

おかしな大地こだわり畑Table
きんぴらごぼう

1袋(30g) **756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。

乾燥野菜シリーズ

日本各地から選び抜いた素材を使用。素材の甘さと旨味が凝縮し、シャキシャキとした歯ごたえも魅力です。



こだわり畑
信州高原キャベツ

1袋(15g)
540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。



こだわり畑
淡路島たまねぎ

1袋(25g)
540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。



おやつなべじ
おつまみ切り干しだいこん

1袋(24g)
648円
【お日持ち】30日
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。

01. あんしん
甘くておいしい
国産野菜を厳選

日本全国から厳選。甘みが強く、旨味が詰まった乾燥野菜です。

02. 便利
ストックに便利
長期&常温保存OK

お日持ちが長く、常温保存できるためアウトドアや防災用にも。

03. お手軽
野菜不足をいつでも
手軽に補える

スープや味噌汁、カップ麺などにも。手軽に野菜が摂取できます。

04. 時短
忙しい毎日に！
時短&ラク調理

カットする手間を省き時短調理に◎。切りくずなど生ゴミが出ません。

05. SDGs
SDGsにつながる！
規格外の野菜を活用

サイズが小さいなどの規格外野菜を使った、地球にも優しい商品です。