



カタログ有効期限
2025年3月24日

惠那川上屋

ENAKAWAKAMIYA

 全国配送承ります

掲載商品の表記は税込価格です。



梅の花咲く、
アートな甘いひとときを。



春愛でる

1箱 3,888円

箱寸法: 18.8×13.8×5.8cm

【お日持ち】未開封冷凍30日 解凍後常温3日～20日
【お届け期間】3月10日～4月上旬

小麦 卵 乳 アーモンド ゴマ 大豆 山芋 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

ご予約受付
3/1 国
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
お1人様2箱まで

毎年好評をいただく春の上生菓子詰め合わせ「花笑み」をリニューアル。梅の花咲く情景をみずみずしく描いた横井照子作品になぞらえて、梅の花の上生菓子を色とりどりに揃えました。さらにこの春は作品をイメージした漬け込み果実の和テリーヌや、こだわりのジャムと楽しむ栗サブレも新たに仲間入り。春のおもてなしや贈り物にもきっと喜ばれる詰め合わせです。

ゆめ、かける、おかし vol.2

横井照子アート×花の上生菓子



スイスを拠点にヨーロッパやアメリカで活躍した国際画家、横井照子氏。自身の作品を「色で描かれた詩」と称したように、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数々の作品を生み出しました。

恵那川上屋では、横井照子氏が表現する「色で描かれた詩」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次々とお届けしています。今回はカタログ表紙作品「梅遠近」の美しい情景が広がる詰め合わせをご用意しました。アートなお菓子とともに、心浮き立つ春をお迎えください。



横井照子表紙作品「梅遠近」を職人技と感性が息づくお菓子に



「梅の花咲く情景を映した上生菓子5種」

- ①「紅梅」(練り切り／小豆こし餡)
- ②「黄梅」(練り切り／小豆粒餡)
- ③「雪中梅」(上用饅頭／小豆こし餡)
- ④「春告鳥」(練り切り／小豆こし餡)
- ⑤「ねじ梅」(練り切り／梅餡)

⑥「和てりいぬ 栗と赤ワイン漬け込み果実」

栗きんとんをベースにした栗羊羹と栗のガナッシュを使用した新食感の生チョコ風テリーヌ。赤ワインに漬け込んだ杏、レーズン、市田柿、栗をちりばめました。

⑦「旅する山ノ梨 JAM JOURNEY」

(⑦栗ミルクジャム・⑧はちみつジンジャージャム)
栗の焙煎粉を練り込んだ香ばしい栗サブレ。別添えのジャムをのせて召し上がりください。



里山の早春をひと足先に
春限定のなめらか栗さんどん



栗きんとんー春ー 里長閑 さとのどか

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】3日
【お届け期間】4月下旬まで

山芋 常温



「里」長閑は、美しい春の訪れを告げる上生菓子。白餡と求肥をつなげて丁寧に練り上げた純白の練り切りは、自然薯を加えることでさらさらとしたなめらかで上品な口どけに。種子島の自社製糖黒糖でコクと深みを加えた特別な栗きんとん餡を包み、恵那山を望む雪解けの春景色に桜のジュレで彩りと華やきを添えました。大切な方への贈答や春のお祝いにもふさわしい逸品です。



ご予約受付
3/1国
9時より

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

限定250台

贈り物にもぴったり
想いを結ぶ、しあわせのタルト

ス ペインの伝統的なアーモンド
ケーキに和素材を組み合わ
せて生まれたロングセラー商品。岐
阜県可児市産の里芋入りカスター
ドと栗の甘露煮を包み、香り高く
焼き上げました。アーモンドの風味
が引き立ち、カスタードプリンを凝
縮させたような濃厚さ、もっちり
生地にごろごろ栗の食感にも魅了
されるスイーツをお届けします。



春のお祝いにも。
リボンの焼き印を
あしらいました。

結タルト

1台 1,566円

直径: 約9cm

箱寸法: 12.2×12.2×高さ5.1cm

【お日持ち】未開封冷凍30日、
解凍後冷蔵3日

【お届け期間】3月10日～4月上旬

小麦 卵 乳 アーモンド 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



恵

那川上屋の春の代表格「栗きんとんー春ー里長閑」に加えて、朴葉の香りをまとった栗きんとん入りのロングセラー蒸し羊羹「くり巻」、栗とバター風味豊かな「栗さんどんパイ」の、3種類の限定詰め合わせをご用意しました。お世話になった方へのご挨拶や引っ越し・栄転など春のお祝い、お彼岸のお供えにもおすすめです。

春のご挨拶、
ありがとうの
気持ち伝わる
限定セット

小麦 卵 乳 大豆 山芋 常温
1箱 5,562円
箱寸法: 26×24×5.8cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】4月下旬まで



●里長閑 5個
●くり巻(大) 1本
●栗きんとんパイ 5個

春の限定詰め合わせ(3)

小麦 山芋 常温
1箱 3,942円
箱寸法: 26×13×5.8cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】4月下旬まで



●里長閑 5個
●くり巻(大) 1本

春の限定詰め合わせ(2)

小麦 卵 乳 大豆 山芋 常温
1箱 3,186円
箱寸法: 26×17.8×6cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】4月下旬まで



●里長閑 5個
●栗きんとんパイ 5個

春の限定詰め合わせ(1)



「づつとした見た目が鬼の金
棒みたいな東海地方の郷土
菓子「鬼まんじゅう」。種子島と縁あ
る恵那川上屋が安納芋を贅沢に使
用した鬼饅頭をつくりました。安納
芋の自然な甘さと香りが引き立つよ
う、生地と砂糖の量は控えめに。小ぶ
りですが、小麦粉の代わりに米粉を
用い、もちり食感に仕上げているの
で満足感があります。



お好みに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】 3月10日～4月上旬

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。



ほっと和む、おばあちゃんの味
種子島のお芋ごろごろおやつ



栗専門店のおこわをおうちで手軽に



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 ギャ 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



春のお祝いやギフトに
顔がほころぶスイーツを



焼き菓子アソートボックス

・栗タルト3個・洋風栗きんとん4個
・栗マドレーヌ4個・胡桃の散歩道3個

2,785円

箱寸法: 直径20.5×高さ7.5cm

【お日持ち】 5日～10日
【お届け期間】 なくなり次第終了

小麦 卵 乳 アーモンド 常温

※こちらの商品は包装することができません。



栗タルト



洋風栗きんとん



栗マドレーヌ



胡桃の散歩道

恵 那川上屋の人気焼き菓子を詰
め合わせたスイーツセットが登
場。胡桃の贅沢な味わい「胡桃の散歩
道」、バターや生クリームを加えて焼き
上げた「洋風栗きんとん」、栗の豊かな
風味広がる「栗タルト」「栗マドレーヌ」
の4種類。それぞれサイズや形状もよ
り食べやすく工夫し、個包装にしまし
た。みんなで集まるティータイムやご
挨拶、ちょっとした手土産にもぴったり。



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!

✓
モンのすっきりとした酸味と
香りが爽やかに広がる「初恋
檸檬」。生地に栗きんとんと焙煎栗
パウダー、クリームチーズを加えて
しっとりとした焼き上げ、口どけの良い
ホワイトチョコレートでコーティングし
ました。見た目の可愛らしさ、食べ
やすさも魅力の進化系檸檬ケーキ
を贈り物にもどうぞ。



初恋檸檬

6入 **1,080円**

箱寸法:27.9×6.8×3.7cm

【お日持ち】15日

【お届け期間】4月下旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 常温

※こちらの商品は包装することができません。

ひと口サイズの
甘酸っぱいケーキ



出会いと旅立ちの春に、贈りたい。

「気持ちをカタチに、プチギフト」

優しくとろける
モンブランテイスト



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。

パリッと香ばしい
栗の味わい



栗のフロランタン

1個(120g) **756円**

寸法:直径9×高さ9.5cm

2入 **1,512円**

箱寸法:10.4×18.4×10.9cm

【お日持ち】30日

小麦 卵 乳 アーモンド 常温

※こちらの商品は包装することができません。

栗の風味広がる
サクッとサブレ



プレーン 紅茶 黒糖 ココア

栗
とバターを贅沢に使用し、
さつくりと焼き上げた定番
の人気商品。栗の渋皮や鬼皮を生
地に加えることで、さらに風味よく
仕上げています。「プレーン」に加え
て、ダージリンの「紅茶」、種子島の
自家製黒糖入り「黒糖」、お子様も
大好きな「ココア」の4種類を個包
装にて詰め合わせました。

栗サブレ-山ノ葉-

1箱(4入) **540円**

箱寸法:14×8.5×6.5cm

1箱(12入) **1,836円**

箱寸法:14.9×17.6×9.3cm

1箱(20入) **2,916円**

箱寸法:14.9×28.9×9.3cm

1箱(32入) **4,536円**

箱寸法:23.1×29.6×9.3cm

1箱(40入) **5,616円**

箱寸法:29.6×28.9×9.3cm

【お日持ち】30日

小麦 卵 乳 アーモンド 常温

※こちらの商品は包装することができません。



梅の香り、みずみずしい彩り アートな春を旅して。



今月の横井照子表紙作品



おちこち
タイトル：梅遠近 制作年：2005年 水彩・墨・紙

おちこち
「梅遠近 南すべく 北すべく」 与謝蕪村

〈作品に記される、うたの意味〉

梅の開花の知らせが近隣からも遠方からも届いた。
さて南の梅を見に行くべきか、それとも北へ行くべきか。

梅の花が織りなす風景と、それに触れた人の心の動きを描いた与謝蕪村の俳句「梅遠近 南すべく 北すべく」。梅の開花の便りがあちこちから届き、咲き誇る景色が広がる中、その美しさに心が誘われ、南や北へと向かおうとする様子が表現されています。横井照子は、この俳句が描き出す自然の美しさと人間の内的な感情が交錯する情景に深く共鳴し、柔らかく清らかな色合いで、蕪村の詩的世界を見事に表現。俳句と絵画が一体となり、鑑賞者に新たな感銘や深い余韻をもたらします。

ジャムで旅するサブレ
ジャムジャーニーうめ

1箱(6入) 756円

箱寸法：14×8.5×6.5cm

2箱(6入×2箱) 1,728円

箱寸法：14×18×6.5cm

【お日持ち】30日

【お届け期間】3月20日まで
(なくなり次第終了)

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。

今 春お届けするのは、梅の花咲く風景が詩情豊かに描かれた作品「梅遠近」の限定パッケージ。作品にちなみ、旅先で出会った句の恵みをみずみずしい彩りと香りのジャムにかなえた栗サブレ「旅する山ノ果 JAM JOURN EY」を詰め合わせました。別添えのジャムは長野県産うめを厳選。栗の焙煎粉を練り込んだ香ばしいサブレに、お好みの量のジャムをのせてお楽しみください。

“くり”めぐりあい物語

第二拾三話

菓子職人のこだわりが
ぎゅっと詰まった
「栗きんとんパイ」



お店で評判のシーズン商品を年間通じて全国の皆様へ

毎年、栗の収穫シーズンが訪れると恵那川上屋の店では栗を使った栗のきんとんパイを販売していました。自家製の栗きんとん餡を包んだパイは、お客様に大好評。「1年間ずっと販売してほしい」というリクエストにお応えして、全国の方々にもオールシーズン楽しんでいただけるような新しいパイづくりがはじまりました。

バターの風味豊かなパイ生地になげない栗餡を目指して、さまざまな栗を厳選。マロンパイではなく「栗きんとんパイ」という名前に恥じない餡をつくり出すため、餡の炊き方やパイ生地とのバランスなど試行錯誤を重ねました。また見た目でも栗を感じられるように、大きな栗の甘露煮を一つひとつ丁寧にのせて焼き上げています。

まるごと栗、栗きんとん餡、しっとりパイのハーモニー

パイ生地の中には、渋皮を残しながら炊き上げた甘さ控えめの栗きんとん餡がぎゅっと。お客様からも「栗きんとんがたっぷり詰まっているし、大きな栗がゴロっとのっけてボリュームがすごい」「しっとりしたパイと栗きんとんが合う!小豆餡のパイはよくあるけど栗きんとんのパイは初めて見た。これは美味しい!」「甘すぎないから栗の味がしっかりわかる」などうれしい声を多数いただいています。個包装でお茶うけはもちろん、土産や贈り物にもぜひどうぞ。



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

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!



誕生。栗の幸せこぼれる、「シャンティモンブラン」

新モンブラン レシピ研究ノート

- ・mission1
外側と中身を「逆」に組み立てる
- ・mission2
ほろほろ食感の「栗」で舌触りよく
- ・mission3
シャンティクリームとの「一体感」を生み出す



1. 既成概念は捨てて、外側と中身を「逆」に

「モンブランは普通、外側が栗ペーストで中がクリーム。だからその逆があっても面白いんじゃない？」そんな恵那川上屋代表のひとつことからはじまった、レシピ研究所での新しいモンブランづくり。イメージは、外側がクリームで中が栗ペースト。しかも栗はほろほろとほどけるような、今までにない発想や構築が必要となるものでした。

2. 苦心した、ほろほろ食感の「栗そぼろ」

目指したのは、栗をそぼろ状にすることで舌触りよく軽やかに、栗そのものの風味がより一層感じられるモンブラン。特に苦労したのは、栗そぼろのほろほろとほどける食感と、見た目では隠れてしまった栗らしさをどう引き出すかという点でした。栗に合わせる材料選び、配合、加工法などさまざまな観点から試しては失敗の日々。試行錯誤を繰り返しながら、ついに理想的な栗そぼろにたどり着きました。

3. クリームと栗そぼろ、爽やかな果実の「一体感」

栗そぼろをシャンティクリームで包んだ「シャンティモンブラン」がようやく完成！りんごの爽やかな酸味を加えて、後味もすっきりと仕上げました。店舗で販売すると、おかげさまで大好評に。そしてもう1種、ナッツの香ばしさあふれるブラネクリームの新作を開発。食べ比べも楽しい2種類のセットを通販限定にて特別にご用意しました。ぜひお召し上がりください。

モンブランレシピ研究所 安藤

モンブランレシピ研究所とは？

恵那川上屋では、素材や人とのご縁を大切にしながら、栗をはじめとした選りすぐりの素材や食文化を融合させ、新たな菓子づくりに日々取り組んでいます。さまざまな個性や才能をもったパティシエが新たなレシピを研究し、今までにない美味しさや感動をみなさまにお届けしていきます。

Montblanc
Recipe Lab.

ほろっと栗がほどける瞬間を
ふわふわ生クリームで閉じ込めて。



軽やかで舌触りのよい栗そぼろを生クリームで包み込んだ新感覚のモンブラン。ひと口食べると生クリームに隠れた栗そぼろがほろほろと崩れ、栗の風味が口いっぱいに広がります。恵那川上屋の店で発売後たちまち人気になったシャキシャキりんご入り「シャンティモンブラン」に加えて、新作（チョコプリン入りプラリネクリーム）とのセットにしました。通販限定商品をこの機会にどうぞ。

ご予約受付
3/1(土)
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3箱まで



舌触り軽やか、栗の豊かな風味広がる「ほろほろ食感の栗そぼろ」



栗そぼろを優しく包み込んだ「ふわふわリッチな生クリーム」



2種類のフレーバーを食べ比べ！プラリネクリームの新作とセットに。



シャンティモンブラン
詰め合わせ

各1個1,620円

箱寸法:21×11.2×8.2cm

【お日持ち】冷凍7日

【お届け期間】3月10日～4月上旬

小麦 卵 乳 大豆 リンゴ アーモンド 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

刻みアーモンド

プラリネクリーム

栗そぼろ

チョコプリン

タルトカップ



刻み栗甘露煮

生クリーム

栗そぼろ

りんごの
プレザーブ

タルトカップ



小布施栗と恵那栗への想いを紡ぎ、共に創る。

長野県小布施での栗栽培は、中世から行われていたとされています。

松川が流れる扇状地、水はけの良い地質、そして日当たりに恵まれた地形で、生産者の皆さんが丹誠込めて育てた「小布施栗」は、肉質が良く甘みがあり風味豊か。

そんな小布施栗の魅力を「地域の自慢として届けていきたい」と願う、長野県のプランニング・エメさんと恵那川上屋が出会い、ご縁をかたちにしたコラボレーション商品が生まれました。

プランニング・エメさんが手掛ける井筒屋鐵治「小布施栗の甘露煮」と恵那川上屋の「恵那栗の渋皮煮」。食べ比べができるよう、セットにして限定販売いたします。栗菓子を通して、栗の産地のつながりや土地の魅力、そして品種ごとの和栗の素晴らしさを感じていただければ幸いです。



メッセージ

長野県にあるプランニング・エメさんとのご縁は、日本和栗協会からはじまりました。日本和栗協会は「地域間競争から地域間共創へ」のビジョンを掲げ、お互いの産地での課題や資源を共有し、解決および助け合って日本の和栗を発展させていくことを目的としています。

そんな中、プランニング・エメさんから小布施栗を使った商品開発のご相談を受け、専門的なこだわりを活かして剥き栗の甘露煮にチャレンジしてはどうかとご提案。恵那川上屋の技術を提供し、商品化に至りました。2024年、プランニング・エメさんは小布施の街道沿いに新たな店を構え、小布施の栗生産者と共に和栗の発展に寄与してくださっています。

このたび、歴史ある小布施栗の新商品と、恵那川上屋が数十年かけてつくり上げた渋皮煮を、贅沢な詰め合わせとして商品化することができました。産地と産地をつないだ提案で共創し、恵那川上屋のお客様だけにお届けできる商品になります。

小布施の生産者と岐阜県の東美濃の超特選栗生産者が、これからも共に発展していくことを願っています。

株式会社恵那川上屋 代表取締役 鎌田真悟



「井筒屋鐵治」とは長野県のプランニング・エメが手掛ける和洋折衷をコンセプトにしたスイーツブランド。80年ほど前に「井筒屋菓子店」を営んでいた創業者の祖父、鐵治さんの「お菓子で人を幸せに」と願った思いを受け継ぎ、【井筒屋鐵治】の屋号で現代に誕生。2024年9月、小布施町に「井筒屋鐵治 小布施店」をOPEN。

ご予約受付

3/1^国
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

小布施栗と恵那栗。

磨き抜かれた大地の宝物を一箱に。



井筒屋鐵治「小布施栗の甘露煮」

自然の恵み豊かな小布施の地で大切に育てられた、香り高く大きな「小布施栗」。収穫後、鮮度を損なうことなく地元でいち早く加工しています。そのため燻蒸処理と呼ばれる殺虫の薬品も一切不使用。無着色・無漂白で仕上げるため、栗本来の自然な色、香り、おいしさそのままにお楽しみいただけます。

① 地元で採れたてを素早く加工

当日の朝収穫した栗をその日に加工所へ。L・2Lサイズ以上の栗を選別、加工を行います。

② 丁寧な手仕事・徹底した品質管理

一粒一粒手作業で丁寧に渋皮を取り除きます。温度管理にも細心の注意を払います。

③ 蜜漬けは独自製法の二段階仕込み

二度にわたり糖度を上げて蜜に漬け込むことで、上品な甘みに仕上げています。

④ ホロホロから、しっとりへ。食感の変化を

できたては、ホロホロとした食感を。時間の経過とともにしっとりとした口当たりに変化していきます。



くりえにし
栗縁

—小布施栗の甘露煮・
恵那栗の渋皮煮—

1箱(各1本) 6,696円

箱寸法: 17.7×12.3×8.8cm

【お日持ち】150日

【お届け期間】3月10日～4月下旬

常温

恵那川上屋「恵那栗の渋皮煮」

恵那山の麓で土づくりからこだわって育てられたブランド栗「超特選恵那栗」。その中でも岐阜県発祥の大粒品種「利平栗」をさらに選び抜き、種子島の粗糖を使用した自家製シロップに漬け込みました。朝一番に届いた栗の鮮度を大切に、熟練職人が一粒一粒丁寧な手仕事で渋皮煮に仕上げた逸品です。

① 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。大粒品種「利平栗」の中でも特大の実を選び抜きます。

② 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、一粒一粒慎重に剥いていきます。

③ 自家製シロップに漬け込み

種子島の粗糖を使った甘さ控えめの自家製シロップに漬け込み、じっくりと味を含ませます。

④ 一貫した高品質のものづくり

鮮度を保つための下ごしらえや煮含め、瓶詰めまで、手間暇を惜しまず丁寧に仕上げています。

恵那山ファーム「おかしなトマト」でつくった

とびきりの濃い旨味に
思わず感動!のトマトケチャップです。



Enasan Farm Co., Ltd.

2025

3月

カタログ有効期限/2025年3月24日

おかしな 大地



おかしみたいな野菜、たべたーい!



たっぷりかけでも
罪悪感なし!

NEW

—Natural Tomato Ketchup—

NTK820

1瓶(350g) 1,728円

箱寸法:17.5×10.5×8.5cm

【お日持ち】20日 常温

甘いトマトと玉ねぎだけの 野菜の旨味凝縮 濃厚ケチャップ

糖度7度とそのままでも十分に甘い「おかしなトマト」を真空濃縮で糖度25度まで高め、甘さと旨味を凝縮。鮮やかな彩りとフレッシュで爽やかな酸味、北海道産玉ねぎの食感も魅力のケチャップです。オムライスやピザ、料理のワンポイントにたっぷりお使いいただくと、より味わい深く仕上がります。

材料はトマトと玉ねぎだけ!

トマト:8
玉ねぎ:2
その他:0

野菜が摂れるケチャップ!
ぜひたっぷりお使いください。

まぜるだけ!甘さじんわり
ケチャップライスに



旨味とコク増し増し♡
スープの隠し味に



彩りもごちそう♪
絶品ピザトーストに



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!



こどもたちの笑顔に会いたくて、 「おかしなトマト」は生まれました。

おかし屋さん
だからこそ、
あまーいトマトを
つくりたい！

素材の味をだいに、だいに。
そんなお菓子屋がつくった「おかしなトマト」は、
おかしのようにあまいトマト。お菓子屋にしか
つくれないおいしさ、めしあがれ。

3時の
おやつに
食べてほしい！

あかくてかわいい、あまーいトマトは、
おとなも、こどももうれしい“3時のおやつ”に
ぴったり！親子で笑顔になれるひとときを
おかしなトマトとごいっしょに。

「野菜がだーいすき！」
になる、
はじめての一步

ちいさいころ、野菜はちょっと、にがて。
でもおかしみたいにあまいから、パクパク
食べちゃう！いつのまにか“トマトだいすき”に
なる魔法をかけて。

あんしん
あんぜんも、
とびきりに。

山のふもとで、おひさまの光をたっぷりあびて、
スクスク育った元気いっぱいトマト。
あんしんして食べてほしいから、
農業はぐんとひかえめに。

トマトの
楽しみかた、
おいしさ広がる

そのまま生でおやつがわりに食べたり、
ゴクゴクのめるジュースで楽しんだり。
スナックやトマトケチャップでも！おいしさ広がる
おかしなトマトのじかんを、笑顔のじかんに。



おかしのようにあまーいトマトを 恵那山のふもとからお届け。

自然の恵みと作り手の愛情がたっぷり注がれた恵那山ファームの「おかしなトマト」。
フルーツトマトのような甘さに加えて、旨味の濃いトマトをお楽しみいただけます。
甘さや旨味も一段を増す春のトマトを食卓へどうぞ。

3月のおかしなトマト

あたたかくなるにつれて、糖度や濃さも
ぐんとアップ！そのまま生で食べてデザート
代わりにどうぞ。

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箱)

4,000円

(税、送料込) 冷蔵

(200g×12箱)

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。※お届けは商品1点ごと別々の梱包(配送便)となります。

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
お届けするお得なシステムです。

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。



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

通常
価格

(1kg×2)

7,000円を

5%OFFで

(1kg×2)

コース

6,650円/月

(税、送料込) 冷蔵

※こちらの商品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。



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

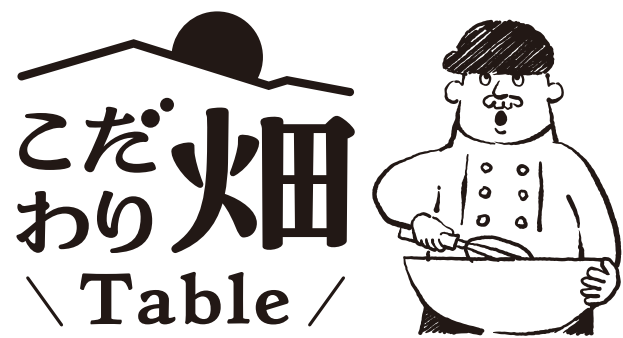
(200g×3箱)

3,100円

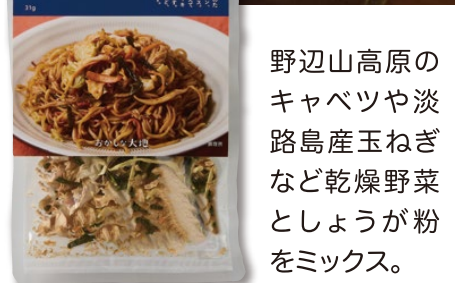
(税、送料込) 冷蔵



※こちらの商品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。※お届けは商品1点ごと別々の梱包(配送便)となります。



ストックや時短調理にもうれしい
厳選素材の
旨味が詰まった
乾燥野菜ミックス。



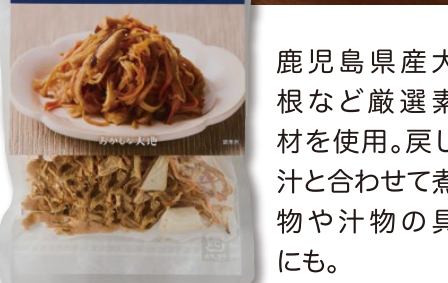
野辺山高原の
キャベツや淡
路島産玉ねぎ
など乾燥野菜
としょうが粉
をミックス。

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。戻し
汁と合わせて煮
物や汁物の具
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
じんを使用した、
旨味豊かな乾燥
野菜ミックス。

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。

OKASHINA DAICHI

Kitchen



日本のおいしい野菜をもっと、食卓へ。
選りすぐりの素材を味わう
料理シリーズ。

日々の食卓を彩り豊かに。こだわりの国産野菜を主役にした味ごはんの素や、乾燥素材の凝縮された旨味を楽しむおうちデリなど、日本各地から選り抜いた素材を味わう料理シリーズです。



厳選素材の旨味たっぷり！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。

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。



肥沃な黒土で栽培された岐阜県可児市産里芋。ねっとりホクホクとした食感とだし汁が決め手です。

ホクホク里芋の
満足ごはん

2合用(2~3人前) **1,080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。



キリッとした、大人の辛さ！
スパイス香る本格派を。

国産しょうがや黒糖、4種類のスパイス、レモンを加えた辛口ジンジャーエールの素。アイスやお酒のアクセント、料理の隠し味にも。

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。



おすすめの割合は
5:1が目安です

ジンジャーエールのほか、お湯で割ってしょうが湯にもおすすめ。本品に対して約5倍の炭酸水や熱湯、お水で割ってお使いください。

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しました。パリッとそのままおやつやおつまみに、細かく砕いてパスタや卵かけご飯のトッピングにも。

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 豆 山芋 常温

※こちらの商品は包装することができません。



おかしのように甘いトマトの旨味を凝縮！そのままパリパリと食べるのはもちろん、少し外気にさらしておくとしっとりビーフジャーキーのような食感が楽しめます。

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。

