



通信販売のご案内

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

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りさせていただきます。

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4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

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」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」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コードよりご確認をお願いいたします。



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、お客様のご利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ございます。必ずご在宅日をご確認の上ご指定ください。

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】

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負担となりますので、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。

限定品等、商品に関する注意

- 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(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内で作られています。詳しくはお問合せください。

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
常温発送	冷蔵発送	冷凍発送	冷蔵・冷凍選択可能	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)

エビ	えび	カニ	かに	卵	くるみ	小麦	小麦	ソバ	そば	卵	卵	乳	乳成分	落	落花生	アーモンド	あわび													
イカ	いか	イクラ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	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	豚	豚肉	マカ	マカダミヤナシ	桃	もも	山手	やまいも	リンゴ	りんご	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。
- 「各種お問い合わせ」ダイヤル、またはオンラインショップ「お問い合わせフォーム」よりご請求ください。オンラインショップマイページメニュー「DM配布設定」を「いいえ」にご変更いただきますと停止となります。

掲載商品の表記は税込価格です。

- 03 夏の漬け込み果実のチーズケーキ
- 04 〈ENAKAWAKAMIYA 推しSweets〉
栗入りたけのこおこわ
- 06 栗きんとん ー夏ー栗観世
- 07 栗のしずく
- 08 夏の限定詰め合わせ
- 09 栗サブレ 山ノ栞 栗の頂
- 10 〈くりめぐりあい物語〉
信長えにし餅
- 11 くりアイス天福
くりもなかあいす

恵那川上屋

×

横井照子ひなげし美術館

Stories -4 横井照子ひなげし美術館

横井照子ひなげし美術館は、横井照子の世界を心ゆくまで体感できる美術館として、2004年に恵那川上屋本社(岐阜県恵那市)に開館しました。館内には、横井が生涯をかけて追求した色彩と形の豊かな表現が息づき、訪れる人の感性を強く揺さぶります。建物には岐阜県高山市から移築した板倉を使用し、「恵那の風景になじむこと」「古きものを生かす こと」を大切にされた横井の想いが息づいています。「横井の想いを体現する美術館」として、その色彩と息づかいに触れ、心に深い余韻を残すひとときをお楽しみいただけます。



横井照子ひなげし美術館



〈展示会情報〉

「横井照子 山を観る、風を聴く。」展
7月20日(月・祝)まで開催中

開館時間/10:00-17:00(最終入館16:30)
休館日/月曜日(月曜日が祝日等に当たる場合は翌平日)、
年末年始
入館料(税込)/大人400円、小人300円
〒509-7201岐阜県恵那市大井町2632-105
Tel.0573-20-1181



今月の
横井照子
表紙作品

タイトル 無題
制作年/2009年
技法/エッグテンペラ・
メタリックペイント・
コラージュ、紙



夏の漬け込み果実の
チーズケーキ

甘く香るジューシーな
果実とチーズの爽やかさ
夏のはじまりは
新作ケーキと一緒に

漬け込み果実の甘い香りに包まれた、しっとりとしたジューシーなアップサイドダウンケーキに新しいフレーバーが登場。特製シロップに漬けたパイナップルと厳選した栗をたっぷり使用し、チーズケーキのコクと爽やかさを組み合わせました。食べやすいサイズ感と個包装も魅力。

ご予約受付
4/24(金)
9時より
限定300箱



夏の漬け込み果実の
チーズケーキ

1箱(8入) 1,944円

箱寸法:15×19×4.3cm
【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵6日
【お届け期間】5月9日～6月上旬

小麦 卵 乳 アーモンド オレ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

ご注文専用ダイヤル

0120-26-9610

受付時間 午前9時～午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

〈オンラインショップ〉

恵那川上屋

検索



携帯電話からは、QRコードよりアクセス

ENAKAWAKAMIYA

押し
O-cowa
Enakawakamiya Presents

ふくらむ旬の香り、
贅沢な味と食感。
自然がくれたたご褒美を
絶品おこわに。

飛騨・美濃伝統野菜に認定される地元ブランドたけのこを選び、ふっくらと蒸して炊き上げた旬の味覚「栗入りたけのこおこわ」。米一粒までしっかりと出汁の利いたおこわに、たけのこの香りと食感、おお客様からも毎年好評をいただき、そのおいしさと人気の秘密に迫ります。



恵那川上屋
経営企画本部
通販/商品企画
鎌田彩華

かまださやか/創業者・鎌田満を祖父に、現社長を父に持ち、幼い頃から菓子づくりが息づく空気の中で育つ。現在は6歳と1歳の2児の母として、日々の暮らしの中で感じる「小さな幸せ」が企画や文章づくりの源に。「離れた場所においても、温度のあるお菓子体験を」そんな想いを胸に、通信販売の世界から恵那川上屋の魅力丁寧に届けています。

栗入り たけのこ おこわ

シヤキツと、ホクツと
山の恵みを味わう
旬おこわ



ご予約受付
4/24(金)
9時より
限定1,000箱



栗入りたけのこおこわ

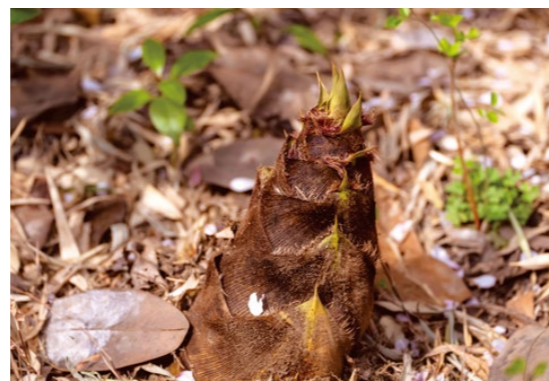
1箱(260g) 810円

箱寸法:11.5×18.5×4cm
【お日持ち】冷凍保存にて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 卵 大豆 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

まずは掘りたての新鮮なたけのこを灰汁抜きから丁寧に下ごしらえ。穂先や根元など部位によって切り方・刻み方を変化させながら、見た目が美しく程よい歯応えとなるように仕上げています。また、もち米とうるち米の比率を工夫し、蒸し上げたお米に熱々の出汁を加えることで、お米一粒一粒に味がしっかりと染み込ませます。ふわっと鼻に抜けるたけのこの香りと、たけのこの魅力を引き立てる国産栗のほくほくとした優しい甘み。出汁の旨み豊かなおこわとのバランスも絶妙です。電子レンジで温めるだけで簡単、いつでも手軽に季節のおいしさをご家庭でどうぞ。



恵那川上屋の本拠地となる岐阜県恵那市のお隣り、中津川市瀬戸地区で栽培される飛騨・美濃伝統野菜「瀬戸の筍」。木曾川右岸の東・南面に広がる日当たりの良い竹林で、すくすくと育ったブランドたけのこです。木曾川から立ち上る朝霧と御嶽山の火山灰が積もり重なってできた肥沃な土壌、清らかな水にも恵まれる中、生産者の皆さんは土壌改良にも力を注ぎ、おいしいたけのこづくりに日々取り組んでいます。その食味はお刺身で味わえるほどやわらかく、アクが少ないのが特徴。料理店向けや贈答用としても人気の高い銘柄です。そんなこだわりの詰まった旬の味覚を贅沢にお楽しみいただけるのが、年に一度のご案内となる大人気商品「栗入りたけのこおこわ」です。



恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードよりアクセス

〈オンラインショップ〉

ご注文専用ダイヤル

0120-26-9610 受付時間 午前9時~午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

栗のしずく



栗のしずく

5入 1,458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】8月下旬まで

常温 冷凍

※ご注文の際に常温・冷凍の種別をご指定ください。

栗の形をしたみずみずしいしずくのようなお菓子で、少しでも暑い夏を涼やかに。召し上がった方がおいしく楽しく過ごせますように…。

「栗のしずく」は、そんな作り手の願いが込められた、夏季限定の栗菓子です。透明感のあるわらび餅風のもっちりぷるんとした生地の中には、やわらかく炊き上げた口当たりなめらかな栗きんとん餡をしのばせています。ころんとした可愛らしい栗の形に見立て、けしの実のプチプチとした食感も楽しい一品。製法に工夫を凝らすことで、おいしさや安全性を損なうことなく常温での持ち運びを可能としました。これからの季節、手土産やお中元にもおすすめです。

もっちり、とろり。
冷やしておいしい。



恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードよりアクセス

栗観世

栗きんとん - 夏 -



栗きんとん - 夏 -

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

20入 5,400円
箱寸法:26×23.5×3.8cm

【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

※ご注文の際に冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

のど越しひんやり、みずみずしく。ふわりと広がる栗の香り、なめらかな栗きんとん餡がとろけ出す夏だけの至福を皆様へ。美しい水と空気をたっぷりと含んだ独自製法の泡沫(うたかた)生地で、やわらかい栗餡を包みました。清流の岩間に碎ける泡沫、蜩の姿を映した山里の風情とともに、涼やかなひとときをどうぞ。

清らかな夏景色
涼を嗜む栗きんとん

ご注文専用ダイヤル

0120-26-9610 受付時間 午前9時～午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

（オンラインショップ）



栗サブレ 山ノ葉

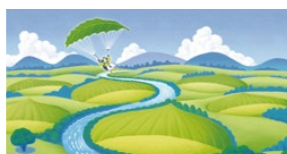
美しい季節を巡る旅人のように
アートの気分を贈る栗サブレ

旅人がふと拾い上げた木の葉を本の葉に…そんな30年以上愛される栗サブレのコンセプトをもとに、風薫る季節の贈り物にぴったりの特別パッケージをご用意。芳醇なバターと卵黄のコク、渋皮入り栗きんとんと焙煎した栗皮粉を加えた香ばしいサブレをお楽しみください。

栗サブレ 山ノ葉 特別パッケージ

1箱(20入) **3,500円** 送料込み
箱寸法:14.9×28.9×9.3cm
【お日持ち】30日
【お届け期間限定】なくなり次第終了
【小麦 卵 乳 ア-モ 常温】

※こちらの商品は包装することができません。



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(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-モ 常温】

※こちらの商品は包装することができません。



箱を開ければ
夏の訪れ
甘く涼やかな
ひとときを

和栗そのものの香りと甘み、旨みを丁寧に引き出した、栗好きのためのアイス。和栗ペーストに加えて、刻んだ熊本県産の栗甘露煮が食感と風味のアクセントに。阿蘇小国ジャージー牛乳の深いコクとまろやかさも加わったリッチな味わいをどうぞ。

和栗の甘みがとろける濃厚アイス
刻んだ甘露煮がアクセントに

栗の頂 - kuri no Itadaki -

1個(500ml) **1,944円**
箱寸法:直径約12.2×高さ7cm
2入 **4,104円**
箱寸法:13×25.4×7.7cm

【卵 乳 冷凍】

【種類別名称】アイスマルク

※こちらの商品は包装することができません。



栗の頂 - kuri no Itadaki -



夏の限定 詰め合わせ

夏のご挨拶や贈り物に、冷やしてもおいしい栗菓子はいかが。のど越しの良い栗きんとん「栗観世」に加えて、わらび餅風の生地で栗餡を包んだ「栗のしずく」、朴葉の清々しい香りをまとわせた栗きんとん入り蒸し羊羹「くり壺」の詰め合わせをご用意しました。

夏の限定詰め合わせ<1>

1箱 **2,916円**
・栗観世5個
・栗のしずく5個
箱寸法:26×12.3×6cm
【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】

※ご注文の際に冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。



夏の限定詰め合わせ<2>

1箱 **4,266円**
・栗観世10個
・栗のしずく5個
箱寸法:26×17.8×6cm
【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】

※ご注文の際に冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。



夏の限定詰め合わせ<3>

1箱 **3,942円**
・栗観世5個
・くり壺(大)1本
箱寸法:26×13×5.8cm
【お日持ち】冷蔵3日~7日
【お届け期間】8月下旬まで

【小麦 卵 冷蔵】



夏の限定詰め合わせ<4>

1箱 **5,292円**
・栗観世5個
・くり壺(大)1本
・栗のしずく5個
箱寸法:25.5×19×5.7cm
【お日持ち】冷蔵3日~7日
【お届け期間】8月下旬まで

【小麦 卵 冷蔵】



くりアイス大福



とろけるようになめらかな栗クリームをもちもち求肥で包んだくりアイス大福。栗クリームには焙煎した栗粉を加え、口に運ぶとふわり栗の風味と香ばしさが広がります。ひんやり冷たいアイス大福として、解凍してくりアイス大福として2通りのおいしさをどうぞ。

Mochi Mochi ICEKURIN
くりアイス大福

3入 972円
箱寸法:18.2×12×4.7cm

5入 1,620円
箱寸法:24×12×4.7cm

【お日持ち】冷凍30日

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。

黒蜜のココ栗の風味と香ばしき。



“くり”めぐりあい物語

第三拾六話

長年愛される最中アイスが、可愛いお顔になってリニューアル！栗里宿恵那峡店のカフェで人気の栗ソフトクリームが中にたっぷり詰まっています。もち米の自然な甘みとほんのり香ばしい最中皮に包まれた、まるやかな味わいの栗アイスをお楽しみください。

味わって、分け合ってニコニコ笑顔広がるおいしさを♪

NICO NICO ICEKURIN
くりもなかあيس

5入 2,106円
箱寸法:14.9×28.9×9.2cm

10入 3,996円
箱寸法:29.6×28.9×9.2cm

卵 乳 大豆 冷凍

【種類別名称】アイスマイルク

※こちらの商品は包装することができません。



くりもなかあيس

栗きな粉と種子島の黒蜜が絡まる、絶品餅

信長えにし餅

選りすぐりの栗を香ばしく煎った「栗の焙煎粉」と、種子島の自社工房で製糖した黒糖をまるやかな口当たりになした「黒蜜」。素材と向き合い、探求する中で生まれた恵那川上屋自慢のおいしさを、海外のお客様にも好まれる求肥餅と掛け合わせたのが「信長えにし餅」です。しっとりやわらかな求肥餅にまとわせるのは、栗の焙煎粉と自社焙煎きな粉をブレンドした「栗きな粉」。栗を使用した珍しい焙煎粉の香ばしさとともに、きな粉の優しい甘みをお楽しみいただけます。別添えの種子島の黒蜜はミネラルを含み、甘さの中にもほんのりと塩味が感じられる奥行きのある味わいです。常温でも日持ちがするように甘めに練り上げた求肥餅に、無糖の栗きな粉とココ深い黒蜜がよく合います。織田信長ゆかりの岐阜で昨年夏に誕生した、伝統と革新の心を映す特別な求肥餅。これからの季節の贈り物や土産にもおすすめです。

菓子職人 湯川

信長えにし餅

3入 1,296円 6入 2,808円 9入 4,104円
箱寸法:23×7.5×3.7cm 箱寸法:24×15×4.5cm 箱寸法:24×21.5×4.5cm

【お日持ち】10日

【お届け期間】8月下旬まで

乳 大豆 常温

※3入は包装することができません。



ご注文専用ダイヤル

（お電話注文）0120-26-9610 受付時間 午前9時～午後5時 番号のおかけ間違いにご注意ください

（オンラインショップ）

恵那川上屋

検索

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



菓子職人

湯川将志のえないろ

Sweets Journey

2026
5月号
VOL.5

この軽さ、口どけ
新感覚。

ふわ

ふわ溶け体感！
湯川の1ミリ
モンブラン

ふわ

ご予約受付

4/24(金)
9時より

限定1000個

新しい季節を駆け抜ける風のように
ふわり優しいエアリーな口どけを。

ふわふわクリームに細さ1ミリの栗きんとんペーストをたっぷりと絞ったモンブラン。口に入れた瞬間に和栗がふわりと香り、淡雪のように優しく溶けていきます。栗を知り尽くした職人湯川が和栗そのものの香り、色、甘みを引き出した、栗好きに贈る自信作です。スプーンですくって、軽やかな口どけをお楽しみください。

1ミリに絞り出した
極細栗ペースト



クリーム

極細モンブラン

1個(95g) 1,620円

箱寸法:直径12×高さ4.7cm

【お日持ち】 冷凍保存にて30日

【お届け期間】 5月3日~5月下旬

乳 大豆 セラ 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



極細1ミリに匠の技と こだわり込めて。

湯川の極意!



今までにない “ふわ溶け”を追求。

栗と砂糖だけでつくる栗きんとんペーストを細さ1ミリほどの糸状に絞り出して空気をまとうせ、ふわとした淡雪のような口どけに。試行錯誤を繰り返しながら、砂糖・水分・火入れを限界まで抑えることにより、厳選した和栗本来の香りや風味が引き立つ理想形を実現しました。



Sweet Journey



菓子職人 湯川将志
Profile



湯川の極意!



和栗とクリームの マリアージュ。

たっぷり絞った極細の栗きんとんペーストに、甘さ控えめのふわふわクリームが絶妙。特別な機械で急速冷凍することにより、いつでも絞りたてのおいしさをご家庭でお楽しみいただけます。家族やお友達とシェアして、自分へのご褒美に。スプーンですくって、軽やかなおいしさをご体験ください。

「人を笑顔にする仕事がしたい」その想いから菓子職人をめざしてこの道30年以上。恵那川上屋の味を伝承しながら創意工夫と探究心を常にもってお菓子と向き合い続ける。和菓子部門に配属後、レシピ開発担当を兼務。

〈ご注文専用ダイヤル〉

0120-26-9610 受付時間 午前9時～午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

<https://www.enakawakamiya.co.jp>

〈オンラインショップ〉

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!



おかしな 大地



お日さまみたいなの、

笑顔になあれ。



お好みにソーダやカクテル、料理アレンジにも
厳選素材を楽しむ夏の爽やかドリンク解禁!

大人のジンジャーエール
国産生姜のキリッとした辛さ!
黒糖やスパイスが奏でる本格派。



休日のクラフトコーラ
独自ブレンドでかなえる奥深い味わい。
カクテルや料理にも。



恋するりんご
甘酸っぱい、贅沢な果実味♪
ソーダや紅茶で割っても◎。



恋する不知火
甘味の強さが持ち味の柑橘、
しらぬい、
不知火の爽やかなおいしさ。



種子島の自社工場で製糖した黒糖や国産生姜、各種スパイスなど素材の持ち味を生かしながら、独自ブレンドで仕上げた「大人のジンジャーエール」「休日のクラフトコーラ」。日本各地から厳選した果実のおいしさを高濃縮で仕上げた「恋するりんご」「恋する不知火」。お気に入りのフレーバーを冷蔵庫に常備して、手軽に本格ドリンクを楽しみませんか。炭酸水で割って爽やかなソーダに、お酒で割ってカクテルに。料理の隠し味やソースなどさまざまなアレンジもOK。

Mr.Spoon Cafe
大人のジンジャーエール
Base
1個(180g)
756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。

Mr.Spoon Cafe
休日のクラフトコーラ
Base
1個(180g)
756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。

Mr.Spoon Cafe
MYサイダーベース
恋するりんご
1個(180g)
648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。

Mr.Spoon Cafe
MYサイダーベース
恋する不知火
1個(180g)
648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。



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

恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードよりアクセス



Question For Tomato

Q 恵那山ファームで「働き者」は人だけじゃないって、ホント？

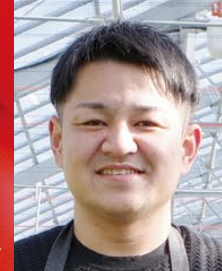
A 正解！働き者の蜂さんたちが今日もぶんぶん飛び回っています。

ハウス内には約400匹の蜂がトマト5万本の木の受粉のお仕事をしてくれています。蜂は朝から夕方まで飛び回り、我々がハウスで作業中にもよく腕などに止まることもあります。蜂の巣箱を解放する初めの1週間は、花の位置や建物の構造を覚えるためにたくさん飛び回り、巣箱に戻ってくるのにかなりの時間がかかります。巣箱になかなか戻ってこない蜂も多く、その際は作業するスタッフたちが巣箱まで案内して戻します。蜂は気温25度以上の空間になると巣箱にこもってしまう習性があるため、5月～11月にかけては我々人間が受粉のお仕事をします。人間だけでなく蜂も恵那山ファームの大切な働く仲間なのです。

お仕事頑張ってるよ！



恵那山ファームのスタッフの想いを、こっそり教えてくださいます。



恵那山ファームスタッフ

「いいものをお届けしたい！」トマトづくりの情熱、カタチに。

スタッフたちは、おかしなトマトの「真っ赤な色」をしっかりと見極めて収穫することを心がけています。ただ単に赤色といっても、人によって赤色の基準や、早朝の暗い中と明るい正午では見え方も違ってきます。その中で女性スタッフからの発信で目揃い（色や見た目などを確認すること）を行い、「これは赤で基準内、これはオレンジで基準から外れている」という話し合いが盛んに行われるようになりました。いいものを提供しようとするみんなが考えるからこそ行われた目揃いです。こういった取り組みをどんどん恵那山ファームで行っています。

おかしなおはなし Vol.4

おかしなトマト 岐阜県恵那市産 おかしなトマト

恵那山麓で太陽の恵みを受けて元気に育った、おかしのように甘いトマトです。今の時期は甘みと旨みが濃く、皮の厚みも増してぷりっと弾むような食感のトマトに。生のままデザート感覚でどうぞ。

(200g×6箱)	(200g×12箱)	(1kg)
4,000円	7,500円	3,500円
(税、送料込) 冷蔵	(税、送料込) 冷蔵	(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。※お届けは商品1点ごと別々の梱包（配送便）となります。

おいしい笑顔、集まれ!!

withおかしなトマト

あまーい、おいしーい♪ おやつみたいにパクパク！

「おかしなトマト」と一緒に写った皆様からの素敵な1枚を大募集!!

掲載について ご応募いただいたお写真は、6月号の表紙に掲載させていただく可能性がございます。

プレゼント 表紙や誌面に掲載された方には、「オリジナルグッズ」をプレゼントいたします。

【注意事項】※お送りいただいたお写真はカタログ・ホームページ・SNS等に使用させていただく可能性がございます。あらかじめご了承のうえ、ご応募をお願いいたします。

詳しくは下記QRコードからご確認ください。

おかしなトマトの恵み、飲んで、食べて、味わって♪

恵那山ファーム自慢の甘くて旨みの濃いトマトを、採れたてのフレッシュな味わいと彩りそのままに加工しました。とびきり贅沢なおいしさをトマトケチャップやトマトジュースにてお楽しみください。

おかしなトマトケチャップ NTK820	おかしなトマトジュース Premium-プレミアム-	おかしなトマトジュース 大1本 (1ℓ)	おかしなトマトジュース 小6入 (1本 180ml)
1瓶(350g) 1,728円	1本(720ml) 5,400円	大1本 (1ℓ) 1,620円	小6入 (1本 180ml) 2,592円
箱寸法: 17.5×10.5×8.5cm	箱寸法: 34.5×11×9.2cm	箱寸法: 32×9.2×9.2cm	箱寸法: 17.2×12×14.3cm
【お日持ち】20日 常温	【お日持ち】90日 常温	【お日持ち】90日 常温	【お日持ち】90日 常温

※こちらの商品は包装することができません。

SPECIAL Gift for you



オリジナルデザインの中着袋を付けてお届けします！

オリジナル 巾着袋

材質:コットン100% 平置きサイズ: 約29×30×90cm

からだ想いのおいしさ、詰め合わせました 素材の恵みあふれるギフトセット

ファミリーセット	一人暮らし応援セット
1セット 6,004円	1セット 4,384円
【お日持ち】20～30日 小麦 乳 大豆 常温	【お日持ち】20～30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。	
セット内容	セット内容
<ul style="list-style-type: none"> おかしな大地Kitchen 恵那川上屋の贅沢栗おこわ こだわり畑Table 餃子のたね こだわり畑Table きんぴらごぼう こだわり畑Table 味噌汁の具 Mr.Spoon Cafe 大人のジンジャーエール おかしなトマトのまるまるジャーキー 	<ul style="list-style-type: none"> こだわり畑Table きんぴらごぼう こだわり畑Table 味噌汁の具 Mr.Spoon Cafe 休日のクラフトコーラ おかしな大地Kitchen 甘いトマトの彩りごはん おやつなベジ おつまみ切り干しだいこん



スペインの風によって
サクッと軽やか、
プレミアムなおいしさを



伝統を味わう。
オリーブオイル・ポテトチップス
ボニージャ・ア・ラ・ビスタ
ポテトチップス



1缶(275g) 4,380円



プレジャス・ミニチュア缶
1缶(40g) 1,980円

良質なスペイン産のオリーブオイルや選び抜かれたじゃがいもを使用した、世界各国から注目を集めるプレミアムな缶入りポテトチップス。厳選素材そのものの味を生かすため、シーソルト(海塩)にもこだわり、味付けはシンプルに。オリーブオイルのマイルドな風味と心地よい香り、一枚一枚丁寧にスライスされたじゃがいものサクサクとした軽やかな食感が魅力です。肉料理の付け合わせとしてもおすすめ。昨年好評のビッグサイズの缶入りと合わせて、ミニサイズもご用意しました。

【お日持ち】30日
【お届け期間】なくなり次第終了 **常温**

※これらの商品は包装することができません。

〈オンラインショップ〉

恵那川上屋 検索

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



本

2026 5月

カタログ有効期限/2026年5月20日

種子島

種子島の宝物を
とろける蜜のような
スイーツに。

限定100箱

とてもおいしい

1箱(5入) 1,998円

1個:約30g~35g

箱寸法:19.5×6×6.5cm

【お日持ち】35日

【お届け期間】5月1日~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。



「蜜芋」と称され、しっとりした食感で甘みの強いさつまいもの代表格「安納芋」。収穫後に最適な温度と湿度を保った部屋で追熟させて甘みを引き出した後、デンプンが糖に変化する最適な温度を見極めながら、じっくりと焼き上げていきます。甘さがぐっと増した焼き芋をひとつずつ手作業で丁寧に皮をむいて、半生の干し芋に仕上げました。手間暇をかけて完成した芋はスプーンですくえるほどのやわらかさ。糖度は60度近くまで上がり、飴のようにとろける蜜がたっぷり詰まっています。収穫される安納芋の一割程度しかない希少な小ぶりのサイズを丸々一個使用。とても甘いので、小ぶりでも食べ応えは十分です。素材探求の旅で出会ったご縁を大切に、「一度焼いてから干す」からこそ生まれる、こだわりの甘みと歯応えをぜひご堪能ください。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

〈お電話注文〉

ご注文専用ダイヤル

☎0120-26-9610 受付時間 午前9時~午後5時

番号のおかけ間違いにご注意ください

〈オンラインショップ〉

恵那川上屋

検索

携帯電話からは、QRコードよりアクセス

