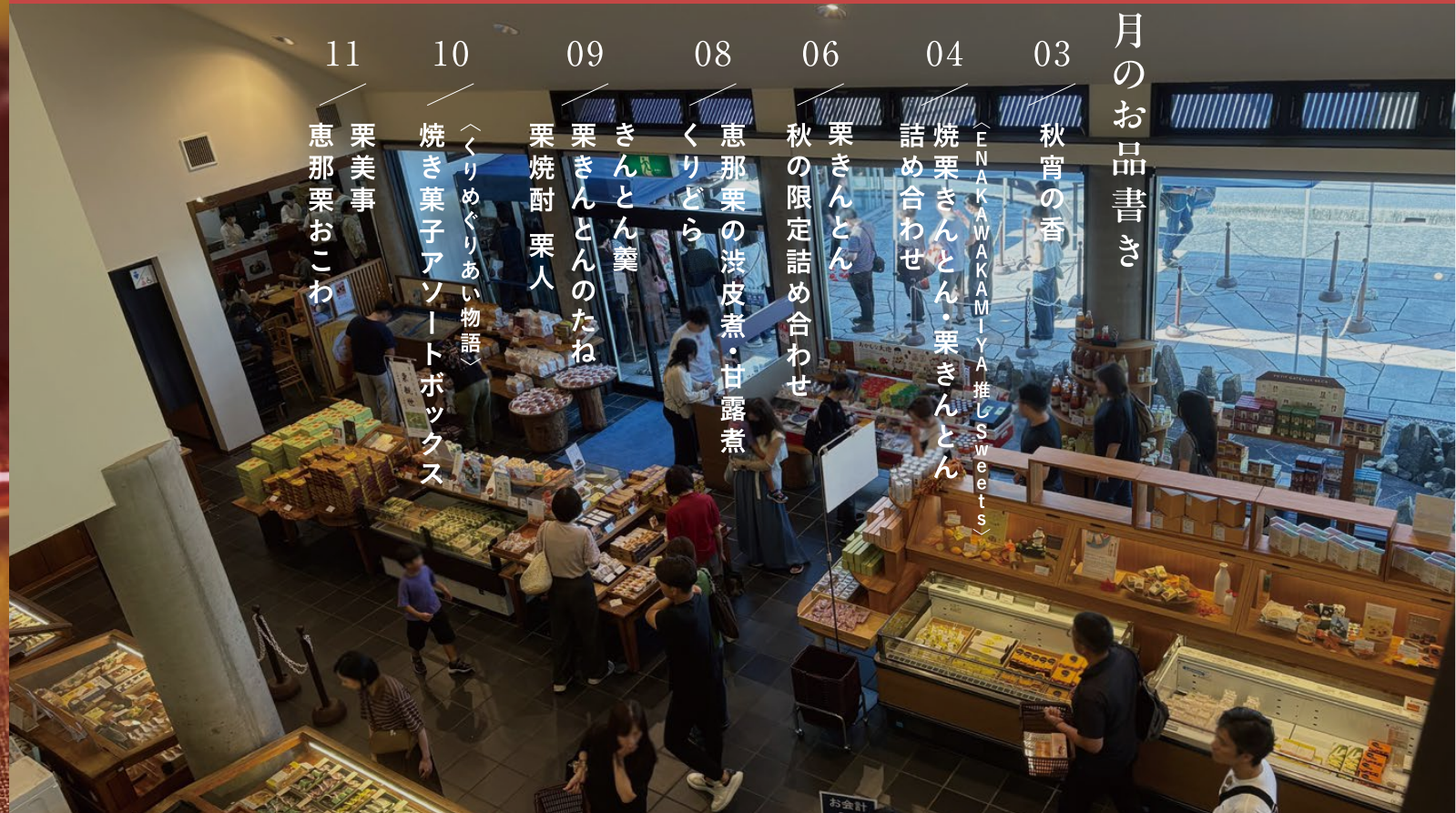






- 03 秋宵の香
- 04 ENAKAWAKAMIYA 押しSweets  
焼栗きんとん・栗きんとん  
詰め合わせ
- 06 栗きんとん  
秋の限定詰め合わせ
- 08 恵那栗の渋皮煮・甘露煮  
くりどら
- 09 きんとん羹  
栗きんとんのたね  
栗焼酎 栗人
- 10 焼き菓子アソートボックス  
〈くりめぐりあい物語〉
- 11 栗美事  
恵那栗おこわ



## 恵那川上屋 × 横井照子ひなげし美術館

### Stories -9 ひなげし(手提袋 原画)

横井照子が生涯描き続けた「ひなげし」をのびやかに表した本作は、赤い花弁の重なりと黒のアクセントが白地の中で軽やかに息づく作品です。手提袋として仕立てても構図の流れが途切れず、どの面から見ても花々がふわりと広がるのが魅力。可憐さと静かな誇りを秘めたひなげしの姿が、持ち歩くたびに小さく揺れるように目に映ります。贈りものを包む時間そのものを鮮やかにしてくれる、横井作品ならではの明るい余韻をたたえた原画です。



《ひなげし》1980年代 エッグテンペラ、紙



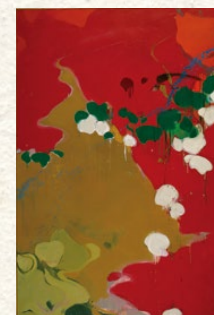
### 横井照子ひなげし美術館



#### 〈展覧会情報〉 「横井照子 東と西、響きあう絵」展

2027年2月7日(日)まで開催

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  
Ballad of East and West

制作年/1962-1968年  
技法/油彩、カンヴァス



栗の渋皮煮

栗の甘露煮

ご予約受付  
10/1(木)  
9時より  
限定400箱  
お1人様2箱まで



### 秋宵の香

1箱 4,320円

- 渋皮煮 1本
- 甘露煮 1本

【お日持ち】5日  
【お届け期間】10月10日～11月上旬

小麦 常温

栗本来の風味を引き立たせた、こだわりの渋皮煮と甘露煮。それぞれを贅沢にトッピングし、生地よりもたつぷりの栗を盛り込みました。北海道産小豆を使用し、なめらかでもっちりとした甘さ控えめのこし餡生地とも好相性。通販限定でお届けする特別な栗蒸し羊羹2本セットを、ご贈答やおもてなしにもぜひどうぞ。

香り高い秋の宵、  
2つの栗に魅せられる  
特別な蒸し羊羹セット。

しゅう  
しょう  
こう  
秋宵の香





「ほくほく、焼き栗のような香ばしさ」、  
「しっとり、ほどける食感」を贅沢に食べ比べ。

焼き入れすることで栗が持つナッツとしての特性である香ばしさやほくほく感が際立つ「焼栗きんとん」。「栗きんとん」のしっとりとしてほろりと溶け崩れるような食感との違いを食べ比べてお楽しみください。

ENAKAWAKAMIYA

# 推し Sweets

Enakawakamiya Presents

ようこそ、栗きんとんの  
奥深さを知る旅へ。

## 焼栗きんとん 栗きんとん詰め合わせ

幼い頃、秋風が吹くたびに家中を満たしていた、蒸したての栗の優しい香り。  
あのおばあちゃんがつくってくれた栗きんとんのような素朴で温かな記憶を  
未来へつなごう、そんな愛おしい想いが私の原点です。  
表情の異なる2種類の栗きんとんについて秘められた魅力に迫ります。



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を丁寧に届けています。

恵那川上屋謹製の「栗きんとん」は、選り抜かれた和栗と少量の砂糖だけを使い、その日ごとに異なる栗の水分量や品種の個性を見極め、一分一秒の炊き時間や砂糖の加減に命を吹き込んでいます。  
栗が持つ秘められた力を極限まで引き出し、五感を揺さぶるような感動をお届けしたい一心で試行錯誤を重ね、たどり着いたのが「焼栗きんとん」です。焼き栗に最適な希少品種を厳選し、栗本来の食感を活かすためにあえて粗めに裏漉しして絞りの形も見直し、職人が一粒ずつ絶妙な直火でこんがり香ばしい焼き色をまとうせています。

伝統の「栗きんとん」が溶けるような繊細な優しさなら、「焼栗きんとん」は、ほくほくとした甘みと香ばしさが押し寄せる力強い味わい。この対極にある2種類を一箱に詰め合わせたのは、「こんなにも栗の表情が変わるなんて」という驚きと、「どっちが好み？」と笑顔で大切な人と語り合える、特別な体験をお贈りしたいから。箱を開けた瞬間の歓声や、一口食べて肩の力がふっと抜けるような幸せな時間をお届けする。そのこそが手仕事に情熱を注ぐ私たちの存在理由であり、「焼栗きんとん 栗きんとん詰め合わせ」が時代を超えて皆様の心に深く寄り添い、愛され続ける理由なのだと信じています。

ご予約受付  
10/1(木)  
9時より  
限定1,000箱

### 焼栗きんとん 栗きんとん 詰め合わせ

1箱 3,636円

- 焼栗きんとん 5個
- 栗きんとん 5個

【お日持ち】3日  
【お届け期間】10月16日～11月中旬

常温



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





恵那川上屋謹製

# 栗きんとん

山里の秋の便り  
栗を慈しむ飾らない味

選りすぐりの和栗と少しの砂糖だけでつくる、恵那川上屋の栗きんとん。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、栗を知り尽くした菓子職人が品種や収穫時期に合わせて炊き時間や砂糖の量も工夫しながら、丁寧に仕上げています。素朴で心温まる秋のおいしさを堪能ください。



## 栗きんとん

|     |         |     |        |
|-----|---------|-----|--------|
| 6入  | 1,800円  | 10入 | 3,000円 |
| 15入 | 4,500円  | 20入 | 6,000円 |
| 25入 | 7,500円  | 30入 | 9,000円 |
| 50入 | 15,000円 |     |        |

冷蔵 常温 冷凍

【お日持ち】冷蔵・常温3日、冷凍30日

【お届け期間】1月下旬まで  
10月15日お届けまでは冷蔵便または冷凍便となります。  
常温便はお選びいただけません。



## 秋の限定 詰め合わせ

秋をぎゅっと閉じ込めて  
心深まる贈り物

栗の季節を存分に味わいたいという方におすすめの限定セット。恵那川上屋謹製「栗きんとん」をはじめ、朴葉の香りに包まれた栗きんとん入り蒸し羊羹「くり壺」、昔ながらの素朴な栗まんじゅう「胞衣栗万頭」、「みずみずしい」きんとん羹の4種をご用意しました。

胞衣栗万頭

きんとん羹

くり壺

栗きんとん

### 秋の限定詰め合わせ<2>

1箱 4,230円

- くり壺(大)1本
- 栗きんとん5個

【お日持ち】3~7日

小麦 冷蔵 常温



### 秋の限定詰め合わせ<4>

1箱 3,247円

- きんとん羹5個
- 栗きんとん5個

【お日持ち】3~10日

冷蔵 常温



### 秋の限定詰め合わせ<5>

1箱 5,731円

- くり壺(大)1本
- きんとん羹5個
- 栗きんとん5個

【お日持ち】3~10日

小麦 冷蔵 常温



### 秋の限定詰め合わせ<6>

1箱 6,946円

- くり壺(大)1本
- 胞衣栗万頭5個
- きんとん羹5個
- 栗きんとん5個

【お日持ち】3~10日

小麦 卵 乳 冷蔵 常温



【お届け期間】11月下旬まで ※10月15日お届けまでは冷蔵便となります。常温便はお選びいただけません。

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





# 恵那栗の渋皮煮・甘露煮

里山の恵みと丁寧な手仕事から生まれる、珠玉の一粒を

岐阜県発祥の品種「利平」。朝一番に収穫された利平の中でも大粒をさらに選りすぐり、種子島の粗糖を使った自家製シロップにじっくりと漬け込んだ「恵那栗の渋皮煮」。熟練職人が丹誠込めて一粒一粒磨き上げた逸品です。栗本来の自然な色合いや風味を大切に無漂白・無着色で仕上げた、上品な甘さの甘露煮とのセットもご用意しました。

## 恵那栗の渋皮煮・甘露煮 詰め合わせ

1箱 4,320円

固形量:各140g、内容総量:各220g  
【お日持ち】150日  
【お届け期間】11月10日～12月上旬

常温



ご予約受付  
10/1(木)  
9時より  
限定180箱

## 恵那栗の渋皮煮(大)

1本 3,460円

固形量:230g、内容総量:400g  
【お日持ち】150日  
【お届け期間】11月10日～12月上旬

常温



ご予約受付  
10/1(木)  
9時より  
限定400箱

## きんとん羹

のど越しさらり  
みずみずしい  
栗の味わい



## きんとん羹

10入 3,248円 15入 4,749円

【お日持ち】10日  
【お届け期間】11月下旬まで

常温



栗きんとんのおいしさを  
いつでもおうちで

和栗の風味をそのままに、丁寧な炊いて急速冷凍した恵那川上屋謹製「栗きんとんのたね」。栗を下ごしらえする手間がいらず、絞ったての栗きんとんがいつでもお楽しみいただけます。手作りモンブランなどスイーツのほかポタージュ、サラダにも。

## 栗きんとんのたね

100g×2本 2,250円

【お日持ち】冷凍保存にて6ヶ月

冷凍

※こちらの商品は包装  
することができません。



## 栗きんとんのたね



まろやか餡を優しく包んで  
栗が主役の評判どら焼き

とろりとした濃厚で風味豊かな、恵那川上屋自慢の栗餡がたっぷり！栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせて炊き上げ、ふんわり生地ではさみました。リピーターも続出、他では味わえない秋季限定の大人気商品をぜひ一度お試しください。

## くりどら

### くりどら

5入 1,590円

10入 3,216円

15入 4,701円

20入 6,186円

【お日持ち】5日  
【お届け期間】12月下旬まで

小麦 卵 乳 常温

※5入は包装することができません。



## 栗焼酎ー栗人ー



こつくりまろやか、  
栗に酔うひとときを

超特選恵那栗の規格外（サイズが小さい等）の栗を素材に、名水の地として知られる岐阜県養老町にある蔵元「玉泉堂酒造」で蒸留した栗焼酎。栗の実を丁寧に蒸留した雑味がなくクリアな仕上がり。くせがなく、水割りやオンザロック、お湯割りがおすすめです。

## 栗焼酎ー栗人ー

720ml 2,310円

常温

※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

（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





# “くり”めぐりあい物語

第四拾壹話

胡桃の散歩道

栗マドレーヌ

栗タルト

洋風栗きんとん

## 栗美事



どこを切っても見事な栗  
美しい果実のカラーージュ

超特選恵那栗の中でも選り抜かれた、宝石のような大粒の栗「利平栗」の渋皮煮をふんだんに。ブルーベリー、ブルー、クコの実、レーズン、干し柿の赤ワイン香る漬け込み果実とともに焼き上げた、桐箱入りのプレミアムパウンドケーキです。



栗美事 1箱 10,800円

【お日持ち】10日 【お届け期間】10月15日～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。

## 焼き菓子 アソートボックス

秋の夜長に、スイーツタイムに  
栗とりどりの幸せを

長年愛され続ける、恵那川上屋の焼き菓子。来店されるお客様の多くが豊富な種類の中から一個ずつお好みで選んで下さるさまざまなタイプの商品を組み合わせでご購入いただいています。通販でもたくさんのご要望にお応えし、店舗と同じように選ぶ楽しさも込めた焼き菓子詰め合わせとして、2025年に誕生しました。贈り物やおもてなしのシーンに特別感を演出する丸い筒型のギフトボックスに、彩り豊かなパッケージに包まれた定番の人氣焼き菓子が4種類。どの品も生地やトッピングなどに栗をたっぷり使用し、風味豊かに焼き上げています。好きな時に好きなぶんだけ味わえる、うれしい食べきりサイズと個包装も魅力のセットです。ティータイムやハロウィンギフトにもどうぞ。

気分や好みに合わせて選べる4種類

### 栗タルト

栗きんとんを練り込んだアーモンド生地に栗の甘露煮を敷き詰めたタルト。冷やしても美味。

### 洋風栗きんとん

裏漉しした栗きんとんベースにバターや生クリーム、卵を入れてしつとりと焼き上げました。

### 栗マドレーヌ

栗の焙煎粉と栗を贅沢に使って焼き上げました。栗をかたどったマドレーヌは恵那川上屋ならではの。

### 胡桃の散歩道

胡桃を贅沢に入れたヌガーをシクレ生地でサンド。生地に焙煎栗パウダーを加えた深みのある味わい。

栗ほっこり、お米もっちり  
手間いらずで本格おこわ

粒よりの恵那栗を丁寧に皮むきし、国産のもち米・うるち米と合わせてふつくら蒸し上げました。中山道名物「こわめし」をお手本にした、栗の優しい甘みと香りが豊かな栗おこわです。電子レンジで温めるだけ、いつでも旬の味覚をご家庭でどうぞ。

## 恵那栗おこわ 990円

【お日持ち】冷凍保存にて60日  
【お届け期間】11月下旬まで

冷凍

※これらの商品は包装することができません。



ゴマ塩付き

## 恵那栗おこわ



## 焼き菓子アソートボックス

1箱 3,040円

・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

【お日持ち】10日

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。

※箱の色は変更になる場合がございます。



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





Miyu'snote

さわやかですごしやすい秋にぴったりなバターサンドです。解凍後、冷蔵庫から出してすぐはサブレがサクサクとしてクリームひんやり、すっきりした甘さと軽い食感が楽しめます。常温で10～15分ほど置くとサブレが徐々にしっとり。バタークリームが舌の上でじんわりと溶け出し、バターの芳醇さとコクがしっかりと感じられます。お好みのスタイルでどうぞ。



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

恵那川上屋

検索

○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)

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



PÂTISSIÈRE MIYU  
— SAISON — VOL.28

さくっ、ほろ。  
なめらかに溶けていく、  
至福の瞬間。



Sablé Sandwich au Beurre, Caramel et Marron

「キャラメル マロン バターサンド」



# PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.28

SABLÉ SANDWICH AU BEURRE, CARAMEL ET MARRON

## 塩キャラメルとチョコレートが ふんわりとろける芳醇バタークリーム＆ マロンガナッシュを贅沢にサンド

昨年好評をいただいたパティシエールミユのバターサンドに続き、新しいフレーバーがこの秋登場。塩キャラメルとミルクチョコレートのバタークリーム、マロンペーストをふんだんに使用したキャラメルガナッシュを、“さくほろ食感”の栗きんとん入りサブレでサンドしました。イタリアンメレンゲを加えたふんわりエアーなバタークリームに、デコレーションした栗のシロップ煮がアクセント。塩キャラメルの苦みとほのかな塩味、ラム酒香るキャラメルマロンガナッシュが調和し、優しい余韻を奏でます。まだ少し暑さが残る時季、冷蔵庫でよく冷やして、口の中で溶けていく至福の瞬間をお楽しみください。

塩キャラメルとミルクチョコレートのバタークリーム、  
キャラメルマロンガナッシュをはさんだ今秋の新作。

### 1 栗きんとんを練り込んだ、さくほろ食感のサブレ

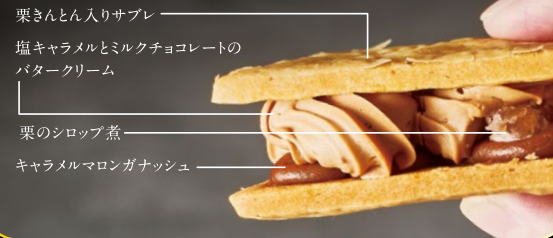
自社製の栗きんとんペーストを生地に練り込み、素朴さの感じられる優しい味わいのサブレではさみました。

### 2 塩キャラメルとミルクチョコレートのバタークリーム

ふわふわに立てたイタリアンメレンゲ、ほろ苦い塩キャラメル、ミルクチョコレートを合わせて、よりリッチな味わいのバタークリームに。

### 3 ラム酒が香る、濃密キャラメルマロンガナッシュ

マロンペーストをたっぷりを使用した濃厚な味わいのキャラメルガナッシュ。ラム酒を加えて香り高く仕上げました。



キャラメル マロン  
バターサンド

限定 1,000箱

6入 3,240 円

【お日持ち】冷凍30日/解凍後 冷蔵当日中

【お届け期間】10月10日～11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。

ご予約受付

10月1日(木)  
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>





ご予約受付  
10月1日(木)  
9時より  
お1人様 2箱まで  
限定1,200箱

## この贅沢感。生まれ変わった 和栗のきんとんモンブラン。



RENEWAL

せんさい

### 千彩モンブラン

1箱 **3,240円**

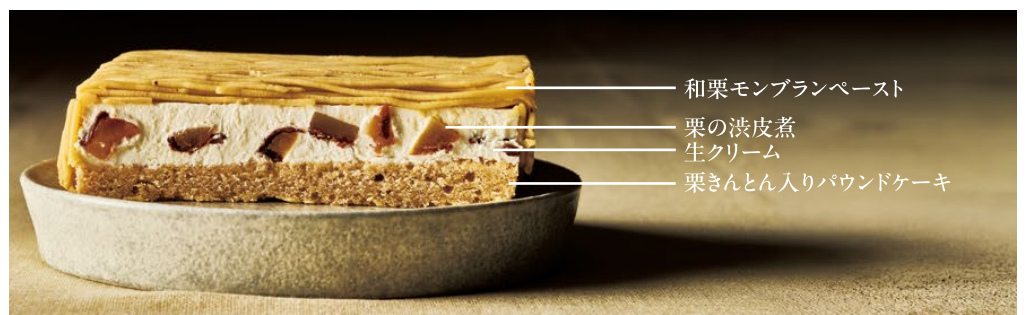
【お日持ち】冷凍30日/解凍後冷蔵当日中

【お届け期間】10月10日～11月上旬

小麦 卵 乳 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

きめ細やかな和栗ペーストを贅沢に絞った大人気商品「千彩モンブラン」が今秋リニューアル!和栗の優しい風味と香り、軽やかな口どけはそのままに、栗のおいしさをさらに感じていただけるよう土台を栗きんとん入りパウンドケーキへと改良しました。バターでコクをプラスした和栗モンブランペースト、甘さ控えめであっさり仕上げた生クリームと栗の渋皮煮、風味豊かなふんわり栗パウンドケーキと、すべての層で栗がお楽しみいただけます。みんなでシェアして、自分へのご褒美にも。お好みのサイズに切り分けて召し上がりください。



和栗モンブランペースト

栗の渋皮煮  
生クリーム

栗きんとん入りパウンドケーキ





# ちいさな芸術家たちの、みずみずしいまなざし。

## —— 横井照子ひなげし美術館アート・コンクール 第5回入賞作品介绍 ——

子どもたちに「自然に触れ、いのちを観察し、表現する体験を通じて、想像力や感受性、表現力といった人生を豊かにする力を身につけてほしい」。子どもアートプロジェクトは、そんな国際画家・横井照子の想いに共鳴し、恵那川上屋と横井照子ひなげし美術館が立ち上げた子ども向けアートプロジェクトです。アートコンクールでは、季節の情景や草花などを色彩豊かに描いた横井照子にちなみ、「はな、みつけたよ」をテーマに開催5回目となる今年も多数の応募作品が寄せられました。

### < 幼児部門 >



#### 大賞

ほその あんなさん  
「おいしい トマトに  
なっぺね♡」



#### 館長賞

ながえ しおんさん  
「やまの お花」



#### 審査員賞

まなべ にかさん  
「たんぽぽ みつけたよ」



#### 審査員賞

まるやま みこさん  
「カラスノエンドウ  
みつけたよ！」

### < 小学生部門 >



#### 大賞

おおき さなさん  
「あさにであう おはな」



#### 館長賞

たかはら ふみなりさん  
「キヌガサソウ みつけた！」



#### 審査員賞

さの ふうたさん  
「みんなの ふじ」



#### 審査員賞

しば あかりさん  
「ラディッシュの  
はな、さいたよ！」



高山店・栗こんをのぞく  
全店にて販売中  
(毎月2作品ずつ発売)



アート・コンクールで選ばれた入賞作品を、恵那川上屋の期間限定商品「子どもアートサブレ」のパッケージに採用しました。さつくりと香ばしく焼き上げた木の葉型の渋皮入り栗きんとんサブレに、子どもから大人まで大好きなチョコチップをアクセントとして加えています。親子でのおやつタイムや、お友達へのプチギフトにもぴったり！子どもたちの伸びやかでみずみずしい感性とともに、ぜひお楽しみください。

KODOMO  
ART  
PROJECT

の特設ページは  
こちらから▼







お日さまがくれた  
素材の恵みで、カンパニー♪



## 笑顔のそばに「あまトマリん」

あまーいトマトに爽やかりんご、  
甘酒のやさしい甘さとコクをプラスしました。

おかしのように甘くて旨みの濃いトマト。このおいしさに、りんごのすっきりとした爽やかさ、そして甘酒の優しい甘みとコクを絶妙なバランスでブレンドしました。砂糖は一切使用せず、飲みやすくやわらかな口当たり仕上げています。

NEW

あまトマリん

1本 **1,620円**  
内容量:1ℓ

2入 **3,456円**  
1ℓ×2本

【お日持ち】90日

リコ

常温

※1本は包装することができません。





生地には「おかしなトマトジュース」を、トマトをまるごと煮詰めた濃厚な餡には玉ねぎ、ニンニク、スパイスと種子島産黒糖のkokをプラス。中からチェダーチーズ風味のソースがとろけます。



## おかしなトマチー満寿

5入(70g×5個) **1,080円**

【お日持ち】冷凍30日

小麦 卵 乳 大豆 鶏 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。



季節到来！  
ふわふわ生地×濃厚トマト餡  
とろりチーズの絶品まん



**NEW**

Mr.Spoon Cafe  
大人のジンジャーエール

3入 **1,980円**

6入 **3,960円**

9入 **5,940円**

内容量:1本 250ml  
【お日持ち】60日



常温 ※これらの商品は包装することができません。

※瓶の天と地を2度ほどゆっくり返して全体を混ぜてからお飲みください。

## 大人の秋に贅沢ジンジャー

国産生姜のキリリとした辛さ、  
黒糖のkok、スパイスの複雑味が  
響き合う、奥深い味わい。

蓋を開けると、ジンジャーのすっきりとした爽やかな香り。国産生姜を贅沢に使用し、刺激的な辛さの中にも種子島の黒糖やスパイスの複雑味が感じられる炭酸飲料に仕上げました。生姜は味の主役となるようにあえて繊維を残したのもポイントです。ジンジャー好きの大人に捧げる、こだわりの詰まった1本をぜひご体験ください。



## トマト好きを唸らせる贈り物に、毎日のヘルシーな食生活に 恵那山ファーム自慢の「おかしなトマトジュース」

糖度14度に濃縮  
飲み応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 **5,400円**

内容量:720ml

【お日持ち】90日 常温



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 **2,592円**

内容量:1本 180ml

【お日持ち】90日 常温

大1本 **1,620円**

内容量:1ℓ

【お日持ち】90日 常温



※これらの商品は包装することができません。

## お酒と割ってカクテルにも。 秋の夜に大人の一杯を

真空濃縮で香りを逃さず、国産生姜のキリリとした辛さや種子島産黒糖の深みとkok、スパイスの複雑味を閉じ込めました。1:5で炭酸水と割ってジンジャーエールに、お酒で割ってカクテルにも。アイスクリームなどデザートのアクセントや、麻婆豆腐、豚のしょうが焼きの隠し味など、多彩なアレンジがお楽しみいただけます。

Mr.Spoon Cafe  
大人のジンジャーエールBase

1個(180g) **756円**

【お日持ち】30日

常温

※これ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

