



株式会社 恵那川上屋 担当/井戸

恵那川上屋のあたらしいコンセプトショップ 「おかしな大地 from farm to spoon」オープンのご案内

和洋菓子を製造販売している株式会社恵那川上屋(本社/岐阜県恵那市大井町2632-105、代表取締役 鎌田真悟)は、このたび新店舗を開店する運びとなりました。

■新店舗情報

名称 おかしな大地 from farm to spoon(おかしなだいち フロム・ファーム・トゥー・スプーン)
住所 〒464-0841 愛知県名古屋市千種区覚王山通9-15-2
電話 052-715-7157 ※オープン前不通
営業時間 10:00~19:00 (カフェラストオーダーは17:00)
駐車場 なし(公共交通機関ならびに最寄りのパーキングをご利用ください)

■オープン日時

2022年9/15(木) 10:00~19:00

※前日9/14の午後から取材可能です。ぜひご検討ください(プレオープンではございません)

■オープン概要

別紙資料(2P目以降)ご参照ください

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 恵那川上屋 〒509-7201 岐阜県恵那市大井町2632-105 TEL.0573-25-2470

担当/マーケティング本部: 井戸 (E-Mail/ ido@enakawakamiya.co.jp)

マーケティング本部: 片山 (E-Mail/ yu.katayama@enakawakamiya.co.jp)

販売本部: 鎌田 (E-Mail/ n_kamada@enakawakamiya.co.jp)

恵那川上屋のあたらしいコンセプトショップ 「おかしな大地 from farm to spoon」 1号店が満を持して覚王山にオープン!

◇“食”と“農”がテーマ。農業ブランド「おかしな大地」の誕生



「栗の里を、ずっと未来へ。」恵那川上屋はこの理念のもと、生産者の皆さんと力を合わせ、岐阜・恵那の地から全国に栗づくりの輪を広げてきました。

そんな栗づくりで培った経験をもとに、あたらしい農業ブランド「おかしな大地」を立ち上げたのが2021年11月。「すべての人の心と体によるこびを。」を合言葉に、これまでの栗づくりのご縁でつながった各地の素材を用いて、お菓子の枠を超えたあたらしい美味しさ・食の楽しみをご提供する取り組みをスタートさせました。味わう人、育てる人、すべての人が食と農を通じて喜びでつながる未来を創造できたらと考えております。



大地ブランド第1弾「おかしなトマト」

おかしな大地ブランドは「あたらしい農の可能性にチャレンジすること」もテーマに掲げています。恵那川上屋では、2つ目となる農業法人「恵那山ファーム」を昨年立ち上げ、栗の農閑期に栽培可能な冬春トマトの生産にも新たに着手しました。甘さが自慢の自社トマトを「おかしなトマト」と名付け、大地ブランドの第1弾として「生果をメインに」全店展開。「お菓子屋がなぜトマト?」と意外性・話題性を呼びました。お客様からは「その名のとおり甘くて美味しい!」というお声もたくさんいただいたこのおかしなトマト、ジュースやスイーツなどのさまざまな加工品とも相まって、販売1年目にしてすでに恵那川上屋の看板商品として広く認知されつつあります。このおかしなトマトを皮切りに、「お菓子を食べたときと同じような喜びや幸せを感じていただける素材やアイテム」を、今後も随時お届けしていく予定です。

●参考URL <https://www.enakawakamiya.co.jp/okashinadaichi>

◇「おかしな大地 from farm to spoon」1号店が覚王山にオープン



恵那川上屋に誕生した新ブランド「おかしな大地」。食と農をテーマとしたこのブランドを柱とするコンセプトショップが「おかしな大地 from farm to spoon」です。このたび記念すべき1号店として、9/15 覚王山に新装オープンいたします。

農園から食卓まで。 “ from farm to spoon ”

おかしな大地のコンセプトである「すべての人の心とからだに喜びを」というコンセプトを受け継ぎ、農園から食卓（お客様の口元）にお届けするまで一環して素材から吟味し、美味しさはもちろん、食の安全さにいたるまで選りすぐりのものだけをご提供します。

栗・トマト・黒糖・安納芋…。四季を通じて、大地のめぐみをお届け

秋の栗から始まり、冬は自社製糖の種子島産黒糖や安納芋、さらには自社農園のトマト……。オープン当初はこれらの素材をつかった恵那川上屋の代表的な商品がメインで店頭並びますが、今後は今までの恵那川上屋にはない、お菓子の枠を超えた一風変わったアイテムなども投入予定です。

厨房&カフェから生まれる、あらたなコミュニティとあらたな名物

カフェ併設型の店舗となり、イートインスペースを20席ご用意。恵那川上屋でおなじみの出来立てモンブラン・覚王山オリジナルバージョンがお召し上がりいただけるほか、他にもここでしか味わえないメニューが多数揃います（テイクアウトも可）。厨房およびショップはパティシエが切り盛りし、とびきりのメニューや季節ごとの商品をお客様にご提供。厨房とお客様との距離が近いことで、いただいたお声からさらなるアイデアを生み出し、ここ覚王山からあらたな食の発信・名物を作り上げることができたらと思っております。



▲写真は本社恵那峡店の栗一筋

メニュー写真は8/26以降にご提供可能です。お気軽にお申し付けください

ご当地サブレ「旅する山ノ葉」シリーズ。覚王山観月(かんげつ)サブレをご用意



恵那川上屋 咲久舎(さくや) 可児御嵩インター店に併設されている焼き菓子工場「旅する山ノ葉 サブレファクトリー」。30年以上長く愛されるロングセラー商品「栗サブレ - 山ノ葉 -」をはじめ様々な焼き菓子を製造するほか、ここから新たな美味しさを日本各地へお届けすべく、今年2月に新設いたしました。

サブレファクトリーで製造する新サブレシリーズ「旅する山ノ葉」。渋皮入り栗きんとんに地域ゆかりの味わいを加えたあたらしい「山ノ葉(サブレ)」が、今後風によって日本各地を旅します。今年の5月には、シリーズ第一弾となる「飛騨高山高原サブレ」をリリースさせていただきました。生地に飛騨高山産の米粉としょうゆを加え、とうもろこし風味に仕上げた当サブレは、恵那川上屋の高山店・高山花筏店のほか、高山市内の一部スーパーにて販売をしております。

そしてこのたびの覚王山店オープンに合わせ、シリーズ第二弾となる「覚王山観月(かんげつ)サブレ」を2種、フレーバー違いをご用意いたします。

●覚王山観月サブレ(粒あんとバター)



小豆の風味を生かして炊いた自家製粒あんとバターを加え、味わい豊かに焼き上げました。隠し味に愛知県産白しょうゆを加え、あんの甘みとバターの風味を引き立てています。

●覚王山観月サブレ(黒糖ときなこ)



自社工場で製糖した種子島黒糖と国産きなこを加え香ばしく焼き上げました。「覚王山にあらたな風を」という想いから生まれた、濃厚で奥深いビターな味わいがユニークなサブレです。

地形上高台に位置する覚王山。お月様がきれいに見え、その昔はお月見の名所であったとか。そんな由来にあやかって、商品名には観月の名を冠しました。おかしな大地 from farm to spoon 覚王山店では観月サブレをはじめ、あたらしい美味しさや食の楽しさをお届けできるコンセプトショップを目指してまいります。