



風景 | 風土 | 風味

恵那川上屋 通販カタログ

二〇二二年 4 卯月

カタログ有効期限
2021年4月30日

こころ 浮き立つ 春



恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

恵那川上屋の通販サイトが新しくなりました!

全国配送承ります

通信販売のごあんない

新サイトのURL ▶ <https://www.enakawakamiya.co.jp> 恵那川上屋 検索

サイトURLが変更されていますのでお間違いのないようご注意ください

※新サイトでは新たにパスワードの再設定をお願い致します。

オンラインショップだけの特別料金
通常送料金が全国一律でお得です!
常温送料金が全国一律 **650円+**

冷蔵 [冷蔵発送] 冷凍 [冷凍発送] の商品につきましては
別途一梱包あたり **250円** が必要となります。



オンラインショップ
QRコード

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

従来までのFAX・郵便でのご注文受付は終了させていただきました。

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

■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。(2021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	700円	950円	950円	東北	900円	1,150円	1,150円
静岡	800円	1,050円	1,050円	四国	900円	1,150円	1,150円
関東・関西	800円	1,050円	1,050円	九州	900円	1,150円	1,150円
信越・北陸	800円	1,050円	1,050円	北海道	1,300円	1,550円	1,550円
中国	900円	1,150円	1,150円	沖縄・離島	1,300円	1,550円	1,550円

お届け先 一箇所一回につき
5,000円以上(税込)のお買い上げで

送料半額

お届け先 一箇所一回につき
10,000円以上(税込)のお買い上げで

送料無料

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」...包装した上へのし掛け。
「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。
- ※私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、交通事情により、ご指定の日時にお届けできない場合がございます。あらかじめご了承ください。また、お選びいただいた商品によっても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。必ずご在宅日を確認の上ご指定ください。

■ご不在時の対応について

●よりおいしくお召し上がりいただくため、弊社では保存料等の使用を控えておりますので、お日持ちが短くなっております。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、賞賞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。

■誌面使用マークについて

発送マーク
常温 冷蔵 冷凍 冷蔵冷凍
常温発送 冷蔵発送 冷蔵発送 冷蔵冷凍選択可能

■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】

■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)までの日数が記載され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おります。詳しくはお問合わせください。

■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
- ③代金引換 ※ご自宅お届けの場合のみ
代金引換手数料一回につき330円を申し受けます。

【ご選択いただけるお支払い方法】

ご購入方法	オンラインショップ		オンラインショップ以外	
	自宅	自宅以外	自宅	自宅以外
お届け先	○	×	○	×
代金引換	○	×	○	×
クレジットカード	○	○	○	○
コンビニ前払い	○	○	○	○

※お電話でのクレジット決済が可能となりました。

誌面でご紹介しております商品の価格は消費税を含んだ総額表示です。価格に送料(上記参照)は含まれておりません。

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 小麦 小麦 ソバ そば 卵 卵 乳 乳成分 落 落花生 アーモンド アーモンド あわび いか
イクラ いくら オレ オレンジ カカオ カシューナッツ キウイ キウイフルーツ 牛 牛肉 クルミ くるみ ゴマ ごま 鮭 さけ 鯖 さば
大豆 大豆 鶏 鶏肉 パナナ バナナ 豚 豚肉 松茸 まつたけ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ ゼラ ゼラチン

酒類

お酒の風味を効かせた商品です。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、いづくし日本を。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

○ご注文以外の各種お問合せは下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、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。

Montblanc

大人気で再登場 絶品モンブランを食べ比べ



和栗+洋栗の「栗山」、和栗の「栗里」、洋栗の「栗欧」。
異なるマロンペーストをたっぷり絞った、3種類がセットに。中に栗の渋皮煮やクリームを忍ばせ、バター香るパイ生地と合わせました。

限定
600
セット

ご予約受付
※今回のご予約受付は2回ございます。

1回目	2回目
4月8日(木)	4月9日(金)

各回
ともに **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>

モンブラン 食べ比べセット

1箱 (3個入) **2,160円**
箱寸法: 31.7×10.6×8cm
【お持ち帰り】冷凍7日、解凍後冷蔵当日中
【販売期間】なくなり次第終了
【お届け期間】4/17~5月下旬まで

小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



栗山—くりやま—

25年以上愛される恵那川上屋の定番モンブラン。
和栗と洋栗をバランスよく合わせました。

和栗 洋栗
甘い 甘さ控えめ



栗里—くりさと—

和栗をふんだんに使用。甘さを控えて栗の風味を
存分に生かした、栗好きにおすすめのモンブラン。

和栗 洋栗
甘い 甘さ控えめ



栗欧—くりおう—

バターと洋栗のオリジナルペーストを使い、なめらかに
仕上げました。濃厚でまろやかな味をお楽しみください。

和栗 洋栗
甘い 甘さ控えめ

栗の専門店が手掛ける珠玉の
モンブランとして、昨シーズンに
大変ご好評をいただいた食べ
比べセットが、この春再び登場。
和栗と洋栗を絶妙なバランス
で組み合わせた恵那川上屋の
ロングセラー「栗山」に加えて、
和栗の風味が豊かな「栗里」、
洋栗の濃厚な味わいを生かし
た「栗欧」の3種が特別にお楽
しみいただけます。パティシエ
が和栗と洋栗、それぞれの魅力
を引き出し、個性の異なる
モンブランに仕上げた贅沢な
味わいをお試しください。

胸弾む春の
贅沢な時間を

FAX・郵便でのご注文受付は終了させていただきました。
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。

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

新サイトの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!



Gift to mother with gratitude

“ありがとう”のこぼれを添えて

一つひとつの花に思いを込めた 笑顔が華やぐ贈り物



箱を開けた瞬間、まるで花束を受け取ったかのような体験を、お母様へプレゼントしてみませんか。感謝の気持ちが伝わる華やかなお菓子と一緒に、笑顔に包まれる母の日をお過ごしください。

限定
400
セット



上生菓子詰め合わせ

一はないろ

花色

9入 3,780円
箱寸法: 18×18×4.3(4.5)cm



通販限定商品

【お日持ち】冷凍30日 解凍後冷蔵2日
【販売期間】なくなり次第終了
【お届け期間】4/17~5月下旬まで



カーネーション (感謝)

母への感謝を一輪に込めて
(赤肥練り切り)

バラ (香る花)

美しく香り高い花
(自然薯入り練り切り/小豆こし餡)

スイセン (雪中花)

寒気の中でも凛として咲く花
(練り切り/小豆こし餡)

ユリ (歩美人)

美人の歩く姿を形容
(自然薯入り練り切り/小豆こし餡)

ガーベラ (花車)

たくさんの花びらをつけた明るい花
(練り切り/小豆こし餡)

シャクヤク (立美人)

美人の立ち姿を形容
(自然薯入り練り切り/小豆こし餡)

カスミソウ (花吐息)

吐息のようにふわりと咲く可憐な花
(自然薯入り練り切り/小豆こし餡)

アジサイ (七変化)

いろいろな表情を見せる初夏の花
(練り切り/白餡)

マーガレット (真珠花)

真珠のように美しく咲く白い花
(自然薯入り練り切り/栗餡)

ご予約受付

※今回のご予約受付は2回ございます。

1回目	2回目
4月8日(木)	4月9日(金)
各回とも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>

色とりどりの美しい花9種の上生菓子を詰め合わせた限定品。感謝の花言葉を添えた一輪をはじめ、美人の姿を形容する花や、母の日にふさわしい花々を和菓子職人の感性で表現しました。もちろん、岐阜県恵那産の自然薯でなめらかに練った生地、厳選した栗を使うなど、恵那川上屋らしさもふんだんに盛り込んでいます。母の日の贈り物や、家族水入らずのお茶の時間にもぜひどうぞ。

思いが伝わる
花のお菓子

FAX・郵便でのご注文受付は終了させていただきました。
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。

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

新サイトの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!



両方味わえるのは今だけ!

春夏

恵那川上屋が四季ごとにお届けする、季節の栗きんとん。
匠の技で丁寧に仕上げています。春と夏の栗きんとんが

ひんやり つるん♪

夏



生地

独自製法「泡沫生地」

麦飯石に通した美しい水と気泡をたっぷり含ませた独自の「泡沫生地」を使用。もちもち、つるんとした独特の食感です。



栗餡

とろける口どけ

暑い日でも食べやすく、舌触りなめらかに仕上げました。冷凍タイプは少し溶かしてシャリッとした食感を楽しむのもおすすめです。



意匠

清流の景色を涼やかに

ひと粒の小豆をあしらい、水辺に憩う虫の姿を表現。山奥の溪谷、清流が岩に砕かれて白い泡沫となる涼やかな情景を映し取りました。

栗きんとんの共演

その時季に応じて美味しく食べていただけるように工夫を凝らし、
揃うこの機会に、ふたつの味を食べ比べてみませんか。

しっとり、淡い口どけ

春



生地

自然薯入り「練り切り」

恵那産の自然薯を使用。しっとりとした口どけのよさはそのままに、少し求肥を混ぜることで、もちりと食べやすくなりました。



栗餡

黒糖のココ

種子島の自社工房で製糖した黒糖により、味に深みとココをプラス。栗の粒を少し残しながら、口当たりなめらかに仕上げています。



意匠

花咲く里山の春

里山に咲く梅やシデコブシ、桜を型押し。国産の桜花塩漬・桜葉塩漬と恵那産山桜のハチミツで仕上げたジュレをあしらいました。

夏栗きんとん 栗観世 くりかんぜ

みずみずしくなめらかな栗きんとんを、恵那川上屋独自製法の「泡沫生地」で優しく包みました。
ひんやりつるんとした食感とともに、豊かな栗の風味をお楽しみいただけます。よく冷やしてお召し上がりください。

5入 1,150円 10入 2,300円 15入 3,450円 20入 4,600円
箱寸法:27.9×6.8×3.7cm 箱寸法:26×12×4cm 箱寸法:26×17.5×4cm 箱寸法:26×23.5×3.8cm

【お日持ち】冷凍30日/冷蔵3日【販売期間】9月中旬 【お届け期間】4/20～8月下旬まで

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

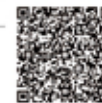
新サイトのURL▶

<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!



絞りたての栗の美味しさは格別!

おうちで 栗きんとんセット

手軽に絞りたての味が楽しめる人気の「栗きんとんのたね」をさらに作りやすく改良し、絞り用のさらしとセットにしました。採れたての栗を丁寧に炊き、旬の風味をそのまま急速冷凍した生地をご提供します。

1箱 1,512円 内容量: 100g×2袋

箱寸法: 12×12×4.7cm

【お日持ち】冷凍180日 **冷凍**

栗きんとん
約8個分

セット内容

栗きんとんのたね×2本、さらし

栗を下ごしらえする手間がなく、手軽にお楽しみいただけます。風味豊かな栗きんとんを絞りたてでどうぞ。

簡単 |-----| 難しい

●作り方



1 栗きんとん生地を4等分し、きれいに丸めます。



2 濡らして固く絞ったさらしに①のせて成形すれば完成!



さらしできゅっと絞って、
気分は菓子職人♪

絞り方のコツを動画で公開中!

恵那川上屋 YouTube 検索

携帯電話からは、QRコードより簡単アクセス!

Making sweets at home

恵那川上屋こだわりの素材を使って楽しむ

休日は、おうちでスイーツづくり♪

おうち時間や家族での休日に、美味しく簡単なお菓子作りを楽しんでいただけたら。

そんな思いを込めて、恵那川上屋の職人が厳選した材料とレシピ付きのセットをご用意しました。できたての味をご家庭でどうぞ。



お好みでバターや
果実、マスカルポーネを
はさんでも◎

自慢の刻み栗入り小豆餡がたっぷり!

おうちで だら焼きセット

ふわり焼いた生地で刻み栗入り小豆餡をはさんで、だら焼きパーティーを楽しんでみませんか? ご家庭で本格的なだら焼きをお作りいただけるようオリジナル配合をご用意いたしました。あんこをたっぷりはさんでお楽しみください。小豆餡が余ったら、パンやアイスのトッピングにもおすすめです。

1箱 1,836円 箱寸法: 24×12×4.7cm 小豆 冷凍

【お日持ち】冷凍30日

●作り方 (※材料として卵1個・水または牛乳150ccが必要です)



1 セットの砂糖類と粉類に、卵、冷水または牛乳を混ぜ合わせます。



2 冷蔵庫で休ませた①の生地をホットプレートで両面こんがり焼きます。



3 粗熱が取れたら刻み栗入り小豆餡をたっぷりとのせて挟めば完成!

セット内容

ミックス砂糖60g
ミックス粉170g
刻み栗入り小豆餡300g

だら焼き
約5個分

人気商品「バター」でもおなじみの刻み栗入り餡をセットに。だら焼きの他にもいろいろな楽しみ方ができるよう、餡の分量を多めにしました。

簡単 |-----| 難しい

味わい深い種子島産安納芋 使用

おうちで スイートポテトセット

お好みの形に絞って焼くだけで、スイートポテトができあがります。安納芋のkokのある甘さと、とろける食感を焼きたてでお楽しみください。

1箱 1,836円 内容量: 200g×2

箱寸法: 18×12×4.7cm

【お日持ち】冷凍30日/解凍後冷蔵5日 **卵** **乳** **冷凍**

スイート
ポテト
約12個分

セット内容

安納芋ペースト
×2袋

糖度が高い種子島産の安納芋を、焼き芋のペーストにして、絞り袋に詰めました。焼かずに、そのままモンブランやトッピングとしてもお使いいただけます。

簡単 |-----| 難しい

●作り方



お好みの形に絞り、焼き色がつくまでトースターで焼いたら完成! ※お好みで表面に卵黄を塗り、焼いてお召し上がりください。



蜜のように
甘くとろける
安納芋のスイートポテトを
焼きたてで!

FAX・郵便でのご注文受付は終了させていただきました。

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。

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

新サイトの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!



春のご挨拶や手土産にも



完熟苺ゼリー

栗のしずく

里長閑

ひと足先に、初夏のお便り



凍らせてシャーベットに

かわいらしい栗の形に仕上げた夏の限定「栗のしずく」。わらび餅のぷるんもっちりとした生地の中に、口当たりなめらかな栗きんとんを忍ばせました。常温で保存ができるため、手土産にもぴったりです。直前に冷やしていただくと、一層美味しく召し上がれます。

長野県産の「完熟桃」を一つひとつ手作業で丁寧に皮を剥いて手早く加工したものを使用しています。あえて果実感を残すために粗ごししたゼリーは、果実そのものを味わっているかのようなみずみずしさ。完熟桃の美味しさをお楽しみください。

栗のしずく

5入 1,150円 箱寸法:28×6.9×3.8cm

10入 2,520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
※ご注文の際は常温・冷凍の種別をご指定ください。



完熟桃ゼリー

10入 1,660円 箱寸法:26×12.3×6cm

15入 2,380円 箱寸法:26×17.8×6cm

【お日持ち】20日 **桃** 常温
【お届け期間】4月26日から8月下旬まで



春の限定詰め合わせ

春の栗きんとん「里長閑」は、練り切りのしっとり感と栗の風味が合わさった特別な上生菓子。なめらかな栗きんとんをわらび餅で包んだ「栗のしずく」、フレッシュな果実感が魅力の「完熟苺ゼリー」とともに詰め合わせました。ご贈答にもきつと喜ばれる春限定のセットです。

春の限定詰め合わせ(3)



●里長閑 5個
●完熟苺ゼリー 5個
●栗のしずく 5個
1箱 3,240円
箱寸法:26×17.8×6cm
【お日持ち】3日~20日
【お届け期間】4月中旬まで
山手 常温

春の限定詰め合わせ(2)



●里長閑 5個
●栗のしずく 5個
1箱 2,520円
箱寸法:26×12.3×6cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】4月中旬まで
山手 常温

春の限定詰め合わせ(1)



●里長閑 5個
●完熟苺ゼリー 5個
1箱 2,090円
箱寸法:26×12.3×6cm
【お日持ち】3日~20日
【お届け期間】4月中旬まで
山手 常温

恵那川上屋の新名物

この春、恵那川上屋に誕生した新食感の焼き饅頭。風味豊かな栗餡と北海道産小豆「むらさきわせ」の自家製こし餡を歯切れのよいもっちり生地で包みました。生地、栗餡、小豆餡が三位一体となった新しい美味しさをお茶うけや贈り物にもどうぞ。

栗きんとん焼き餅

5入 970円 10入 2,160円
箱寸法:30×12×4.7cm 箱寸法:26×20×5.8cm

15入 3,130円
箱寸法:26×24×5.8cm

【お日持ち】10日 小麦 卵 乳 常温

