



風景 | 風土 | 風味

恵那川上屋 通販カタログ

二〇二二年 5 皐月

カタログ有効期限
2021年5月31日



清らかな、
水の恵み。

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!

常温送料料金
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5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。必ずご在宅日をご確認の上でご指定ください。

■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
一配送便につき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。

■誌面使用マークについて

発送マーク
常温 冷蔵 冷凍 常温
常温 冷蔵 冷凍 常温
常温 冷蔵 冷凍 常温

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、いつくし日本を。

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。

初夏のひとときを涼やかに とろけるやわらかさの 栗の水まんじゅう

よく冷やして、夏はつるとみずみずしい栗きんとんを。



くりかんぜ 栗観世

◆夏には夏の栗きんとん

暑い日でも食べやすく、舌触りなめらかに仕上げた夏仕様の栗きんとん餡。さらりとした口当たりと栗の豊かな風味をお楽しみいただけます。

◆「冷蔵」または「冷凍」の2種類からお選びいただけます。

冷蔵タイプ (冷蔵発送)
よく冷やして
みずみずしい食べ心地

冷凍タイプ (冷凍発送)
自然解凍でシャリシャリ食感
半解凍でのお召し上がりがおおすすめです。



くりかんぜ 栗観世

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

【お持ち帰】冷蔵:3日、冷凍:30日
【お届け期間】8月下旬まで

※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。



恵那の自然を
映した意匠

水がきれいな場所に生息する蛍。恵那地域には蛍の群生地が各所にあり、梅雨の頃になると幻想的な光を放ちます。そんな水辺に想う蛍の姿を映し、ひと粒の小豆をあしらいました。



麦飯石に通した
美しい水を使用

生地を練る水も探求し、岐阜県美濃白川で採掘された鉱石「麦飯石」に着目。麦飯石に一昼夜浸した水を使い、水分をたっぷり含んだ泡沫生地を作り上げています。



こだわり自社製法の
「泡沫生地」

水饅頭の生地にもレングを加えて気泡をたくさん練り込んだ生地は、軽やかでつるんとした食感が特徴。栗きんとん餡を包めるギリギリのやわらかさに仕上げています。

これからの暑い時期に、ひんやりと美味しく召し上がっていただけるよう工夫を凝らした「栗観世」。とろけるようにやわらかな栗きんとん餡を独自製法の「泡沫生地」で包んだ、恵那川上屋の夏を代表する栗菓子です。清らかな水と、きめ細やかな空気の泡が生み出すふるとした食感とともに、豊かな栗の風味をお楽しみください。

のどごしで味わう
夏の栗きんとん



ふるさとの甘水を涼菓で表現

恵那の自然と歴史を物語る

かんるすい

甘溜水

ゴロゴロ果実と
果汁のゼリー

かんるすい

[甘溜水の由来]

平安時代の歌人・西行法師が「甘露かな」と絶賛し、愛飲していたと言い伝えられる岐阜県恵那市の「杉山の清水」。岐阜県の名水50選にも認定された清冽な湧き水をイメージし、「甘溜水」と名付けました。森の中にこんこんと湧き出る泉のほとりは真夏でも涼しく、暑さを忘れさせてくれます。そんな恵那の清々しい情景に思いを馳せながら味わってみませんか。



かんるすい 甘溜水

6入 1,708円 箱寸法:15.8×19×4.3cm
(甘酒とヨーグルト、桃と杏、ワインとマスカット 各2個)

9入 2,452円 箱寸法:23.4×19×4.3cm
(甘酒とヨーグルト、桃と杏、ワインとマスカット 各3個)

【お持ち】20日
【お届け期間】5月18日～8月中旬まで

乳 桃 切 酒 常温



甘酒と
ヨーグルト

甘酒の素朴な甘さとヨーグルトの爽やかな酸味が合わさった、優しい味わいのゼリー。真っ白なゼリーに赤梅の甘露煮を加え、彩りと香りを添えました。



桃と杏

甘酸っぱい果実がごろんと入った「桃と杏」。漬け込み林檎をすりおろし、ジュースと合わせた林檎ゼリーが、桃と杏の美味しさを引き立てます。



ワインと
マスカット

白ワインシロップに漬け込んだぶどうの実と彩り華やかな赤ワインゼリーがアクセント。マスカット果汁の清涼感あふれるゼリーです。

口いっぱい広がる、爽やかな果実感
いにしえの歌人ゆかりの名水にあやかった、恵那川上屋の夏季限定ゼリー「甘溜水」。果実と果汁を贅沢に使った「ワインとマスカット」「桃と杏」「甘酒とヨーグルト」の3種類をご用意しました。おもてなしのデザートや大切な人への贈り物にも最適です。新しい季節の訪れを告げるみずみずしいお菓子と、心躍る時間をお過ごしください。

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。

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!



長野県産の完熟桃をふんだんに使ったゼリーは、まるで果実そのものを味わうようなみずみずしさ。果実感を残すため粗ごしにしながら、舌触りなめらかに仕上げました。よく冷やして、またシャリッと凍らせて旬の味をお楽しみください。



凍らせてシャーベットにも

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

【お届け期間】8月中旬まで

桃 常温



もちもち新食感で大好評

この春に誕生した恵那川上屋の新名物。歯切れのよいもちりとした焼き饅頭生地の中には、風味豊かな栗餡と北海道産小豆「むらさきわせ」の自家製こし餡がたっぷり入っています。お茶うけや手土産、贈り物にもぜひどうぞ。

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

栗水ようかん

恵那川上屋謹製



恵那川上屋謹製

栗水ようかん

3入 854円 6入 1,708円 9入 2,452円
箱寸法:21.5×5.7×3.7cm 箱寸法:15.8×19×4.3cm 箱寸法:23.4×19×4.3cm

12入 3,196円 18入 4,684円
箱寸法:23.4×25.2×4.3cm 箱寸法:23.4×19×8.4cm

【お日持ち】20日 【お届け期間】8月中旬まで 常温

厳選した北海道産小豆「むらさきわせ」の豊かな風味が際立つ水ようかん。さらりとした口どけの生地、刻んだ栗の甘露煮を散りばめました。創業以来受け継いできた技でふっくらと艶やかに炊き上げた小豆餡を丁寧に裏ごし、のど越しよく仕上げた夏の逸品です。



スイーツ好きを魅了する

和×洋 ハイブリッドなお菓子

彩り果実
×
もちり生くず餅

生くず餅ならではのもちり、ひんやりとした食感と果実感がベストマッチ!下に行くほどあっさりとした味のグラデーションが楽しめ、後味も爽やかです。

栗と抹茶

新フレーバーが仲間入り

苺とブルーベリー

マンゴーとパッション

3種になってリニューアル

限定
400
セット



生くず餅

6入 2,400円 箱寸法:18.5×12.7×10.4cm
(苺とブルーベリー、栗と抹茶、マンゴーとパッション 各2個)

【お日持ち】冷凍:30日 解凍後冷蔵:2日
【お届け期間】5月10日~7月下旬まで

美しい層に仕立てた、初夏を彩るひんやりデザート。香り高く濃厚な「栗と抹茶」、トロピカルな「マンゴーとパッション」に加え、今年は濃厚な果実の風味と甘酸っぱさが魅力の「苺とブルーベリー」3種をお届けします。

バウムクーヘン
×
栗きんとん羊羹

恵那川上屋で定番人気のしっとりバウムクーヘンに和の栗菓子をプラス。晴れの日の贈り物やおもてなし、自分へのご褒美にもぴったりです。

しっとり生地と栗の羊羹・大粒栗が食べごたえ抜群♪

新商品

限定
180
箱



バウムクーヘン羊羹 輪栗

5月10日(日)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>

1個 2,916円 箱寸法:15×15×6cm

【お日持ち】7日
【お届け期間】5月10日~6月下旬まで

1本焼きの機械で丁寧に焼き上げたバウムクーヘンは、香り高いバター風味としっとりとした食感が特徴。栗きんとん羊羹を流し込み、大粒の栗の甘露煮をあしらいました。お茶やコーヒーにも合う、和菓子派・洋菓子派どちらにもおすすめの一品です。





栗のしずく

完全桃ゼリー

栗観世

御中元にもぴったり

夏の特選詰め合わせ

やわらかな栗きんとん餡を独自の泡沫生地^{うたて}で包んだ夏の栗きんとん「栗観世」に、冷やすとさらに美味しい「栗のしずく」「完全桃ゼリー」を組み合わせた詰め合わせをご用意しました。これからの季節にうれしい限定セットです。



夏の特選詰め合わせ(3)

1箱 15入 **3,240円**
 (栗観世 5個 / 完全桃ゼリー 5個 / 栗のしずく 5個)
 箱寸法: 26×17.8×6cm
 【お持ち】3日~20日
 【お届け期間】8月中旬まで

卵 桃 冷蔵



夏の特選詰め合わせ(2)

1箱 10入 **2,520円**
 (栗観世 5個 / 栗のしずく 5個)
 箱寸法: 26×12.3×6cm
 【お持ち】3日
 【お届け期間】8月下旬まで

卵 冷蔵



夏の特選詰め合わせ(1)

1箱 5入 **2,090円**
 (栗観世 5個 / 完全桃ゼリー 5個)
 箱寸法: 26×12.3×6cm
 【お持ち】3日~20日
 【お届け期間】8月中旬まで

卵 桃 冷蔵

水菓子詰め合わせ

6入 **1,708円**
 (栗水ようかん 3個 / 甘藷水くワインとマスカット、桃と杏、甘酒とヨーグルト) 各1個
 箱寸法: 15.8×19×4.3cm

12入 **3,196円**
 (栗水ようかん 6個 / 甘藷水くワインとマスカット、桃と杏、甘酒とヨーグルト) 各2個
 箱寸法: 23.4×25.2×4.3cm

【お持ち】20日
 【お届け期間】5月18日~8月中旬まで

乳 桃 卵 セラ 酒 常温



恵那川上屋 夏の人気栗菓子 おうちで、ひんやり贅沢に。

口当たりなめらかな栗きんとんを、もっちりとしたわらび餅の生地で包み、かわいらしい栗の形に仕上げました。少し冷やしていただくと、より一層美味しく召し上がれます。けしの実のぶちぶちとした食感もアクセント。



栗のしずく

5入 **1,150円** 10入 **2,520円**
 箱寸法: 27.9×6.8×3.7cm 箱寸法: 26×12.3×6cm

【お持ち】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。

恵那峡店「里の菓茶房」で大人気の栗ソフトクリーム。この味をご家庭でも楽しんでいただけるよう、かわいい最中に仕立てました。



栗最中冷蔵 くりもなかあいす

5入 **1,300円**
 箱寸法: 28.9×14.9×9.2cm

12入 **2,812円**
 箱寸法: 29.6×27.8×9.5cm

卵 乳 卵 大豆 冷蔵





Miyu



パティシエ 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・ノ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。

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」

○ご注文以外の各種お問合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。「各種お問合せ」ダイヤルへご請求ください。

www.enakawakamiya.co.jp

PÂTISSIÈRE MIYU

—SAISON—

VOL.1

栗とピスタチオのマリアージュ。



※容器はイメージです。

PÂTISSÈRE MIYU
—SAISON—

PISTACHIO X MARRON

まじゆ 緑眩い季節に贈る、濃厚 栗とピスタチオのティラミス。

ピスタチオの香ばしさが濃く深い味わいの「ピスタチオクリーム」、厳選した和栗とマスカルポーネのまろやかな「栗とマスカルポーネのクリーム」。それぞれの豊かな風味が際立つように、黄金比を導き出した2021年初夏の新作です。一番のこだわりは、“なめらかな口どけ”。ティラミスには通常エスプレッソを染み込ませた生地を加えますが、今回はあえて生地を省き、2層のクリームにしました。下の層にマルサラ酒などオリジナルブレンドのお酒を少し加えることで、キリッと後味も爽やかに。素材を生かした濃厚なティラミスは、コーヒーやお酒にもよく合います。新緑が美しい季節のデザートタイムに、父の日の贈り物にもぜひどうぞ。

濃厚で口どけなめらか。ピスタチオと栗の風味を生かした
パティシエミユ流ティラミスが誕生。

1 ピスタチオ風味の栗粉

表面にまぶしたピスタチオ風味の栗きんとんが、中にもたっぷり、きれいな緑色が映える、新緑の季節にぴったりなお菓子です。

2 ピスタチオクリーム

ピスタチオの香ばしい風味を引き出し、濃厚で深みのある味わいに、下層の栗クリームとの絶妙なバランスにもこだわっています。

3 栗とマスカルポーネのクリーム

栗きんとんペーストにマスカルポーネのまろやかな風味と酸味をプラス、独自ブレンドのお酒を利かせ、すっきりとした後味に。



①ピスタチオ風味の栗粉 ②ピスタチオクリーム
③栗とマスカルポーネクリーム ④刻み栗の甘露煮



栗とピスタチオの濃厚ティラミス
限定300箱

1箱 3,240円

トレイ寸法:14.5×11.5×4cm 卵 乳 ゼラチン 酒 冷凍

【お日持ち】冷凍:30日、解凍後冷蔵:当日

【お届け期間】5月10日～7月下旬まで