



風景 | 風土 | 風味

想いが届く、
夏の贈り物。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

恵那川上屋 通販カタログ

二〇二二年 6 水無月

カタログ有効期限
2021年7月15日

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

https://www.enakawakamiya.co.jp

恵那川上屋

検索

※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

各種ご注文方法と送料料金

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送料料金表 各地域への送料は、下の表でご確認ください。(2021年6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は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抑えておりますので、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
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	冷凍	常温
発送	発送	発送	発送	発送	発送

■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 パパ 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。

恵那川上屋 夏

里山の涼を、 大切なあの方へ。

恵那山の緑が日増しに濃くなる頃、
渓谷では蛍が幻想的な光を放ちます。
そんな里山の美しい自然を映し、
お菓子で涼を感じていただけたら
という願いを込めて、この夏の
選りすぐりの商品を揃えました。
大切な方へ真心が伝わる贈り物とともに、
笑顔で健やかな一日をお届けできますように。

フォーマル向け

贅沢に味わう



ひんやり、つるんとした食感にこだわり、
のど越し良く味わえるように工夫した夏
の栗きんとん。清らかな水と気泡をたっ
ぷりと含んだ独自の「泡沫生地」で、
なめらかな口どけの栗きんとん餡を包み、
水辺に憩う蛍の姿を小豆で表現しま
した。夏季限定の逸品を、お中元や
お茶うけにぜひどうぞ。



くりかんぜ
栗観世
5入 1,150円 10入 2,300円
箱寸法:27.9×6.9×3.8cm 箱寸法:26×12×4cm
15入 3,450円 20入 4,600円
箱寸法:26×17.6×4cm 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
※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別を明記ください。

「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。

とろけるやわらかさ
栗の水まんじゅう。



新商品

栗観世の
お試しとしても
ぴったり

夏の栗きんとん「栗観世」をひとくちサイズ
にした新商品。そのまま召し上がって
いただくのはもちろん、かき氷やアイスクリームの
トッピングにしたり、ソーダ水に浮かべたりと、
いろいろなアレンジをお楽しみいただけます。

くりかんぜ
ひとくち栗観世

12入 900円
箱寸法:10.5×10.5×11cm
【お日持ち】冷凍:30日、解凍後 冷蔵:3日
【お届け期間】7月下旬まで

半解凍でみずみずしさを。
フルーツポンチや
カクテルにもぴったり

カジュアル向け
気軽に楽しむ



暑い時季に、
素材が生きる
涼菓子を。

恵那川上屋が提案する

フレッシュで
夏らしい
トマトスイーツ



恵那川上屋流にトマトの新しい食べ方を発信したい。そんな想いから生まれた、常温で発送・保存できる新感覚のシャーベットです。味は、トマトそのものの魅力が際立つ「トマト」、トマトの良さを引き出しながらも桃を加えて食べやすとした「トマトと桃」、ブラッドオレンジの酸味とかなやかな苦味が爽やかな「トマトとブラッドオレンジ」の3種類。ガラス容器のまま凍らせて、召し上がってください。



もちり、ぶるんとしたわらび餅の生地で、口当たりなめらかな栗きんとんを包みました。常温保存ができるため、手土産にも好適。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。

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・冷凍の種別を明記ください。

新商品



常温でお届けOK

青い山脈のしゃべっと

6入 3,000円 箱寸法:19.5×13.5×5.5cm

【お日持ち】10日 なくなり次第終了 オレ 桃 常温

トマトとブラッドオレンジ



トマト



トマトと桃



夏らしい
新作シャーベットが
できました。

トマトとフルーツの
爽やかなコラボレーション





マンゴー&パッション

栗と抹茶

苺とブルーベリー

限定
200
セット



生くず餅

6入 2,400円
(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)
箱寸法: 18.5×12.7×10.4cm
【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵2日
【お届け期間】7月下旬まで

乳 冷凍



もっちりとした生くず餅と彩り鮮やかな果実が織りなす、ひんやりデザート。定番の「栗と抹茶」「マンゴーとパッション」と、今夏新たに加わった「苺とブルーベリー」を一箱に詰め合わせました。



栗ミルク

パッション

苺

ジューシーな果実ソースがマッチ冷やして美味しい餅スイーツ。

限定
200
セット



がんばった自分へ大きな丸印をつけるように、ぐるぐると練り混ぜて楽しむデザートはいかがですか。とろとろによく伸びる新食感のなめらかな餅に、濃厚な果実のソースが絡み合う贅沢な味わい。ソースは、甘酸っぱい苺、トロピカルなパッション、クリーミーな栗ミルクの3種類をご用意しました。自分へのごほうびや、おもてなしにもぴったりな夏季限定品です。

ごほうび練り餅

6入 2,362円
(苺2個、パッション2個、栗ミルク2個)
箱寸法: 23.5×17×9.5cm
【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵2日
【お届け期間】6月18日～8月中旬まで 【販売期間】なくなり次第終了

乳 冷凍

ご予約受付
6月8日(火)
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>



心も潤う、
ごほうびスイーツ。

恵那川上屋 夏





栗観世

完全桃ゼリー

栗のしずく

夏の特選詰め合わせ

お中元にふさわしい

恵那川上屋を代表する夏の栗きんとん「栗観世」に加えて、冷やすとさらに美味しい「栗のしずく」「完全桃ゼリー」の詰め合わせを取り揃えました。



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
 【お日持ち】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
 【お日持ち】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 10入 **2,090円**
 (栗観世 5個 / 完全桃ゼリー 5個)
 箱寸法: 26×12.3×6cm
 【お日持ち】3日~20日
 【お届け期間】8月中旬まで

卵 桃 冷蔵

北海道産小豆を丁寧に裏ごしし、のど越し良く仕上げました。さらりとした口どけと刻み栗の食感、小豆の豊かな風味が魅力です。

恵那川上屋謹製 栗水ようかん

6入 **1,708円** 9入 **2,452円**
 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**



栗水ようかん

甘酒とヨーグルト

桃と杏

ワインとマスカット

果実がごろごろと入った、夏ギフトの定番。



果実と果汁を使った彩り美しいゼリー「甘瑞水」は、「ワインとマスカット」「桃と杏」「甘酒とヨーグルト(梅入り)」の3種類。恵那川上屋謹製「栗水ようかん」と組み合わせた、夏ギフトにおすすめのセットです。

水菓子詰め合わせ

6入 **1,708円** 9入 **2,452円**
 (栗水ようかん 3個 / 甘瑞水<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

(栗水ようかん 6個 / 甘瑞水<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: 23.4×19×4.3cm

12入 **3,196円**
 (栗水ようかん 6個 / 甘瑞水<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

【お日持ち】20日 【お届け期間】8月中旬まで

乳 桃 リンゴ ゼラ 酒 常温

恵那川上屋 夏
 こだわりの逸品を、
 贈り物や手土産に。





まるやかな栗アイスが
中にぎっしり!
かわいい栗型の冷菓。



栗最中冷菓
くりもなかあيس
5入 1,300円 12入 2,812円
箱寸法: 15.1×14.9×9.5cm 箱寸法: 29.6×27.8×9.5cm
卵 乳 小麦 大豆 冷蔵

恵那峡店で大人気の栗ソフトクリーム。ご家庭でも召し上がっていただけるよう、最中種で包みました。もち米の自然な甘味を感じる最中の皮と、まるやかな栗アイスのハーモニーをお楽しみください。

家族で楽しむ、 とっておき夏デザート!!

恵那川上屋 夏



冷やすとさらに美味!
定番人気「バターどら」
夏季限定バージョン。



夏のバターどら
10入 1,840円 15入 2,650円
箱寸法: 30×21×7.5cm 箱寸法: 27.5×40.5×7.5cm
【お日持ち】5日
【お届け期間】8月中旬まで 小麦 卵 乳 大豆 常温

塩の利いた刻み栗入りの小豆餡とバターを挟んだ、夏にぴったりのどら焼きです。冷やした時にしっとり口どけ良く、ふんわりした食感になるよう、生地にも工夫を凝らしました。



採れたて
りんごの美味しさ、
そのまま!



南信州産の採れたてりんごを、農園加工所でフレッシュなまま搾ったストレートタイプです。
恵那川上屋 厳選
長野県下伊那郡下條村 かねしげ農園 謹製
果汁100% 林檎果汁 りんごジュース
6入 (小) 1,296円 2入 (大) 1,558円
箱寸法: 17.4×12×14.3cm 箱寸法: 33×20×9.3cm
【お日持ち】90日 常温



果実感あふれる
旬の味わい。



長野県産の完熟桃を贅沢に使い、なめらかに仕上げました。冷凍してシャーベットで食べても◎。
完熟桃ゼリー
10入 1,660円 15入 2,380円
箱寸法: 26×12.3×6cm 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



朴葉は今が収穫シーズン
芳しい香りの
人気栗菓子ぜひ。

恵那川上屋自慢の栗きんとんがたっぷり詰まった蒸し羊羹を、朴葉で包みました。岐阜県の郷土料理でも使われる朴葉は香りが高く、栗の風味とも好相性。里山の風情漂う棗菓子を、家族団らの時間にどうぞ。



くり壺
(小) 990円
箱寸法: 11×6.5×3.6cm
(大) 1,760円
箱寸法: 22.7×6.5×3.6cm
【お日持ち】7日 小麦 常温





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