

風味
風土
風景



家族の時間を
紡ぐ夏おせち



新しい栗観世と 笑顔いっぱい の夏。

恵那川上屋がお贈りする夏の栗きんとん「栗観世」に、
2つの新バージョンが仲間入り。
夏休みのおやつタイムやデザート作りなど
新しい栗観世と一緒に笑顔あふれる時間を過ごしませんか。

ひんやり、もちもち。
新しい夏の栗きんとんが
登場!



夏の定番と新作。2種類の「栗観世」を食べくらべ。

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、夏の栗きんとん「栗観世」。そしてこの夏、よりもちもちとした食感と透き通る生地に仕上げた「透菓栗観世」が新登場。のど越しで味わう、みずみずしい栗きんとん2種の詰め合わせをお届けします。

栗観世

透菓栗観世

新商品

限定
300
セット

どうか くりかんぜ
透菓栗観世
詰め合わせ

10入 2,520円

箱寸法: 26×12.3×6cm

【お日持ち】冷凍: 30日、解凍後冷蔵3日

【お届け期間】8月下旬まで

【販売期間】なくなり次第終了

※ご注文の際は、冷凍・冷蔵の種別を明記ください。

冷凍
冷蔵

もっちり感がさらにアップ! 透明の生地で見た目も涼やかな新しい栗観世をどうぞ。

アレンジが多彩に 楽しめるひとくちサイズ。

そのまま味わうのはもちろん、フルーツポンチやソーダ水に浮かべたり、アイスクリーム、かき氷のトッピングにしたりと楽しみ方はいろいろ。おもてなしやお子様とのお菓子作りにもおすすめです。

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】8月中旬まで

【販売期間】なくなり次第終了

冷凍

限定
250
セット

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

家族との絆深まる 夏のおうち時間に。

なつかしい笑顔が集う、家団らんの真ん中に。
ふるさとや大切な方への感謝が詰まった、
特別な贈り物に。

ご家族のいろいろな想いに
寄り添えることができれば

という願いを込めてお作りした、

恵那川上屋の「夏おせち」。

おうちで過ごすおせち菓子とのひとときが

皆様にとって素敵な夏の

思い出となりますように。

夏おせち

涼み夏子—すずみかし—

1個 5,400円

限定
200
セット

【詰め合わせ内容】

栗観世・栗のしずく:各2個

桃のチーズタルト:4個

上生菓子／「花火」「夜空の花」:各1個

琥珀とレモンピール／1袋 太公望／大:1個、小:2個

フルーツのセミフレッド／「苺」、「マンゴー」:各1個

生くず餅／「栗と抹茶」、「マンゴーとパッション」:各1個

ごほうび練り餅／「苺」、「栗ミルク」:各1個

小麦 卵 乳 アーモンド 桃 山芋 ゼラ 冷凍

【お日持ち】冷凍:30日、解凍後1日～10日

【8月1日から8月15日のお届けとなります】

夏季限定の
栗菓子を多彩に
見た目にも楽しめる
三段重♪

一ノ段、二ノ段、三ノ段
それぞれ紙製の貼箱
入りにてお届けします。

※写真はイメージです

ご予約受付

7月23日 金

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>

一ノ段

ひんやり美味しい
夏の和洋生菓子



恵那川上屋の夏を代表する栗きんとんや
パティシエ自慢のケーキなど生菓子を一ノ段に。



桃のチーズタルト

旬の桃とマスカルポーネを贅沢に使用して焼き上げたタルト。まろやかな漬け込み果実とマスカルポーネのコク、クッキー生地のサクサクとした食感をお楽しみいただけます。



栗のしずく

可愛い栗の形をした夏の新定番。わらび餅の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しのばせました。けしの実のぷちぷちとした食感もアクセント。



栗きんとん-夏- 栗観世

喉ごしつるんとみずみずしい、夏の栗きんとん。清らかな水と気泡を含んだ独自の「うたかた泡沫生地」で、口どけなめらかな栗きんとん餡を包みました。



二ノ段

ふるさと恵那の 夏景色



清流で仲睦まじく泳ぐ鮎の親子や、夜空を明るく彩る花火。
熟練の菓子職人がふるさとの夏を風情豊かに表現しました。



太公望

鮎に見立てた岐阜県の素朴な郷土菓子。もちもちとした求肥と刻み栗、こし餡をふんわりとやわらかい皮で包みました。寄り添って泳ぐ親子の鮎をお菓子で表しています。



琥珀とレモンピール

寒天と砂糖を溶かし固めた、目にも涼やかな夏色の干菓子「琥珀」。甘酸っぱいレモンの皮の砂糖漬け「レモンピール」を添えて、ふるさとの川の流れを映しました。



夜空の花

花火

上生菓子

練り切りと小豆のこし餡で、2人の和菓子職人が夜空に打ち上がる花火をそれぞれに表現しました。美しい色合いと繊細な技が冴える上生菓子です。

三ノ段

彩り果実の カップデザート



美しい層に仕立てたオリジナルデザートの詰め合わせ。
あふれる果実感や贅沢な口どけに魅了されるひとときをどうぞ。



栗ミルク



苺

ごほうび練り餅

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絶妙。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お召し上がりください。



マンゴーとパッション



栗と抹茶

生くず餅

生くず餅と果実のひんやりデザート。栗甘露煮から小豆、抹茶へと美味しさが連なる「栗と抹茶」、トロピカルな果実感の「マンゴーとパッション」をお届けします。



マンゴー



苺

フルーツのセミフレッド

アイスとケーキの中間のようにまろやかで、なめらかな舌触りが特徴。果実のソースとムース、カスタードのムースが織りなす味のハーモニーをお楽しみください。

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

通信販売のご案内

<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

通常発送料金が全国一律でお得です！

常温発送料金

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7月1日現在)



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
静岡	800円	1,050円	1,050円
関東・関西	800円	1,050円	1,050円
信越・北陸	800円	1,050円	1,050円
中国	900円	1,150円	1,150円

配送地域	通常	クール便	冷凍クール便
東北	900円	1,150円	1,150円
四国	900円	1,150円	1,150円
九州	900円	1,150円	1,150円
北海道	1,300円	1,550円	1,550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」...包装した上のにし掛け。
「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。
※仏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。

■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)までの日数が記載し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となります。一配送につき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	
お届け先	自宅	自宅以外	自宅	自宅以外
クレジットカード	○	○	○	○
コンビニ前払い	○	○	○	○
代金引換	○	×	○	×

※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 冷蔵・冷凍 常温・冷凍
常温 冷蔵 冷凍 冷蔵・冷凍 常温・冷凍
常温 冷蔵 冷凍 冷蔵・冷凍 常温・冷凍
常温 冷蔵 冷凍 冷蔵・冷凍 常温・冷凍

アレルギーマーク

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 アーモンド あわび イカ いか
イクラ いくら オレ オレンジ カシューナッツ キウイフルーツ 牛 牛肉 豚 豚肉 鶏 鶏肉 バナナ バナナ 豚 豚肉 松茸 まつたけ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ りんご ゼラ ゼラチン

酒 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。

恵那川上屋より いつもご愛顧いただく皆様だけに

特別なごあんない

先のご予約受付／7月21日9時より受付スタート

「
今年
の栗
は」



里の栗から、いつくし日本を。

恵那川上屋

ENAKAWAKAMIYA

ごあいさつ

木曽川を下る雪解け水が田畑を潤す頃。薄緑の葉は徐々に濃い緑色になり、豊かな森をつくります。こうした自然の恩恵の中で、地域の人々の食や生活が支えられていることこそが、本当の意味での豊かさなのだと、日々私は感じています。

恵那山麓に広がる栗畑では、新芽が出て例年より早く花が咲き、8月後半には早生種が収穫できそうです。その準備として、枝全体に太陽の光を浴びさせるため、重なる枝をこまめに取り除く剪定作業が欠かせません。こうした地道な作業をコツコツと重ねることで、大粒の栗が育ちその中でも、厳しい基準をクリアしたものだけが最高級の地元ブランド栗「超特選栗」として出荷され、栗きんとんの材料などに使われています。

超特選栗の生産に携わる超特選栗部会のメンバーは、知識と経験を積み重ねながら技を磨き、本当に素晴らしい栗を生産しています。そのうえで、私たちは「大切に育てた栗の美味しさを皆様へお届けしたい」という想いをひとつにし、栗を新鮮なうちに素早く加工できる仕組みを整えました。さらには、採れたての栗を保存冬眠させる先進技術を導入し、年間を通じて旬の美味しさそのままの栗菓子が製造販売できるシステムを確立。加えて、1a当たりの収量、加工段階でのロス率の低さは日本一を実現しました。今後は、これまでの経験と実績をさらに発展させ、地域の喜び、生産者の誇りを育てていくことが我々の使命であり、100年先も栗菓子が愛される未来を目指していきます。

恵那川上屋は、地域を大切にしています。そして、栗きんとんにはその想いが詰まっています。故郷をいつくしみ、里山の情景が目の前に広がっていくような素朴で心温まるお菓子とともに、豊かなひとときを紡いでいただけたら幸いです。

代表取締役

鎌田 真悟



早い梅雨入りで
長雨が心配されましたが
晴れ間が続き、今年の栗も
順調に実を付けています。
わたしたちは常に
自然と共存しながら
大切に、大切に
栗を育てています。
今年の栗の出来映えを
ぜひご期待ください。

土づくりからこだわった

採れたての「超特選栗」で
栗きんとんができたあがるまで。

1 育てる

良質の栗が育つよう日当たりや手入れのしやすさを工夫した低樹高栽培を採用。年間を通して管理し、土壌や枝の手入れを行います。

2 拾う

早朝から自然に落下した栗を拾い集めます。一つひとつを収穫し、毬（いが）を取るのは大変な作業。その負担を軽減できるよう、機械の開発なども進められています。

3 向き合う

収穫した栗は、超特選栗部会とJ-Aひがしみのが定める厳しい基準のもと選果。品種や大きさ、色などを生産者が見極め、病虫害果を取り除きます。



4

運ぶ

選りすぐった栗は、その日の午後に恵那川上屋の工房へ。栗が新鮮なうちに素早く加工できるのも、地元で栽培しているからこそです。



5

蒸し上げる

栗をきれいに水洗いし、ふつくと蒸し上げます。柔らかくなった実を割って目で確かめ、色の悪いものを取り除いていきます。



6

炊く

栗の品種・収穫期によつて砂糖の量や炊き時間を工夫。手鍋でこしらえた昔ながらのおばあちゃんの味をお手本に、菓子職人が丁寧に炊き上げています。



7

絞る

一つひとつ、さらしで絞り上げます。口に入れた瞬間、ほろりとほろけるような食感とともに栗の風味が広がるよう絶妙な絞り加減で仕上げ、皆様のもとへ届けます。

お待たせしました！

栗きんとん、いよいよ 先行ご予約スタート。

6入 箱寸法：16×12×4 cm	1,500円
10入 箱寸法：25.8×12×4 cm	2,500円
15入 箱寸法：25.8×17.5×4 cm	3,750円
20入 箱寸法：25.8×23.5×3.8 cm	5,000円
25入 箱寸法：25.8×29×3.8 cm	6,250円
30入 箱寸法：25.8×17.5×7.7 cm	7,500円
50入 箱寸法：25.8×29×7.7 cm	12,500円

恵那川上屋謹製
栗きんとん



【お日持ち】3日 【お届け期間】9月1日～1月下旬まで
10月15日までのお届けは冷蔵発送

常温 冷蔵

ご予約受付：[7月21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>



里の栗から、いつくし日本を。

恵那川上屋

ENAKAWAKAMIYA

○ご注文は下記ダイヤルで承ります



0120-26-9610

(AM9時~PM5時)