



風景 風土 風味

栗の里
恵那から紡がれる物語

恵那川上屋 通販カタログ

二〇二二年 8 葉月

カタログ有効期限
2021年8月31日



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

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

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

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。

0120-26-9610

番号のおかけ間違いにご注意ください

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8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。
- ※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 常温冷凍
常温発送 冷蔵発送 冷凍発送 冷蔵冷凍選択可能 常温冷凍選択可能

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 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 キウイフルーツ 牛 牛肉 豚 豚肉 鶏 鶏肉 バナナ パナナ 豚 豚肉 松茸 まつたけ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ りんご セラチン

酒 酒類

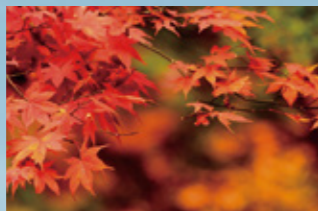
お酒の風味を効かせた商品です。お酒に弱い方、お子様、妊娠中の方はご注意ください。

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。



恵那山の麓に広がる 栗畑では…

淡い色の花が咲き誇り、梅雨の晴れ間に陽光を
たっぷりと浴びて順調に実をつけています。
長雨や強風の心配とも隣り合わせのなか、
わたしたちは常に自然と向き合い、共存しながら、
小さな赤ちゃんの実から大切に、大切に育てています。
太陽、風、水、大地の恵みを存分に吸収し
ふつくと大きく実った栗は、地域の自慢と誇りです。
その美味しさを最大限に引き出した、恵那川上屋の栗きんとん。
皆様のもとへようやくお届けできることに胸を躍らせ、
菓子職人が真心を込めて一つひとつお作りしています。
今年の素晴らしい栗の出来栄をいち早くお楽しみください。



紡ぐ。



想いを



実り、



育て、

かけがえのない
「風味・風土・風景」を未来へ

ふるさとを想い、
笑顔につながる美味しさを

この秋に収穫したこだわりの
「超特選栗」をお菓子に

まずは土づくりから。
地域の自慢と誇りを育てます



栽培から販売まで一貫して価値を創造

恵那川上屋では栗の栽培・研究から素材調達・加工、お菓子の開発・製造、販売まで、自社で一貫して手掛けています。生産者や菓子職人などそれぞれのプロフェッショナルが「美味しいお菓子をお届けしたい」と想いをひとつにし、独自の価値を創造しています。

恵那から全国へ広がる、里の栗づくり

日当たりを工夫し、女性や高齢の生産者でも手入れしやすくする「超低樹高栽培」方法など、大粒で高品質の栗を安定して栽培・出荷できる仕組みを実現。良質の栗をより多く育てるため、長野、熊本、東京などにも里の栗づくりを広げています。

ふるさと、栗人、お客様の喜びをつなぎ、 100年先も愛される栗文化創造を目指して。

岐阜県東濃エリア・恵那の生産者ととも土づくりからはじめた「超特選恵那栗」
ブランド化の取り組みも今年で17年目を数えます。

長年の経験と研究成果に基づいてつくりあげた仕組みを恵那から全国へと広げ、
質の良い栗づくりがますます浸透してきました。地域、里の栗にたずさわる仲間「栗人」、そしてお客様、
そんな誰もが喜び合える栗とお菓子文化を創造し、今後も挑戦し続けます。

どろりまろやかな栗餡のどら焼き。
こだわりの栗餡がたっぷり入った季節限定のどら焼き。栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせてなめらかに焼き上げ、ふわりと焼いた生地ではさみました。



くりどら

5入 1,215円 10入 2,650円
箱寸法: 30×12×9.7cm 箱寸法: 30.2×21×7.5cm

15入 3,865円 20入 5,080円 【お日持ち】5日
箱寸法: 30.5×30.5×7.5cm 箱寸法: 27.5×40.5×7.5cm



小麦 卵 乳 常温

【お届け期間】9月9日～1月上旬まで

朴葉の香りをまとった人気棹菓子。
甘さ控えめの自家製餡に栗きんとんが贅沢に詰まった、恵那川上屋のロングセラー羊羹。岐阜県の郷土料理でも使われる、香り高い朴葉で包み込まれた。里山の風情漂う棹菓子です。



くり壺

(小) 1,080円 (大) 1,850円
箱寸法: 11×6.5×3.6cm 箱寸法: 22.7×6.5×3.6cm

【お日持ち】7日 小麦 常温



ほくほくとした恵那栗ともち米の食感が合わさった毎年人気のおこわ。中山道名物「こわめし」を再現し、国産のもち米とうち米をふつくと蒸し上げました。



恵那栗おこわ

680円
1箱(280g) ゴマ塩付き
箱寸法: 11.5×18.5×4cm

【お日持ち】冷凍保存にて60日 冷凍

【お届け期間】9月20日～1月下旬まで なくなり次第終了

まるで栗きんとんがそのまま水羊羹になったかのよう。口の中で広がる栗の豊かな風味と、みずみずしくなめらかな食感をお楽しみいただけます。



きんとん羹

10入 2,160円
箱寸法: 26×12.3×6cm

15入 3,130円
箱寸法: 26×17.8×6cm

【お日持ち】10日 常温

【お届け期間】8月29日～11月下旬まで

この秋の実りを、いち早く皆様ののもとへ。



ほろり、ほどける食感。里山の秋を感じる素朴なお菓子。

栗きんとんは、岐阜県東美濃地方の郷土菓子。厳選した栗と少しの砂糖を合わせて炊き、一つひとつ手絞りで仕上げた逸品です。栗の品種や収穫期によって砂糖の量や炊き時間を工夫。手鍋で丁寧に炊き上げる昔ながらの味をお手本に炊き上げた、ほっこり心温まる素朴な食感をお楽しみください。



1箱 5,100円
・くり壺(大)1本・胸衣栗万頭5個
・きんとん羹5個・栗きんとん5個
箱寸法: 26×28.8×5.8cm
【お日持ち】3日～10日
小麦 卵 乳

1箱 4,290円
・栗きんとん5個・くり壺(大)1本
・きんとん羹5個
箱寸法: 26×17.8×6cm
【お日持ち】3日～10日
小麦

1箱 3,320円
・栗きんとん5個
・くり壺(大)1本
箱寸法: 26×13.5×8cm
【お日持ち】3日～7日
小麦

1箱 2,440円
・きんとん羹5個
・栗きんとん5個
箱寸法: 26×12.3×6cm
【お日持ち】3日～10日
小麦

【お届け期間】9月1日～11月下旬まで ※10月15日お届けまでは冷蔵発送

冷蔵 常温



手土産やお供えに



【お日持ち】3日 冷蔵 常温

6入 1,500円
箱寸法: 16×12×4cm

10入 2,500円
箱寸法: 25.8×12×4cm

15入 3,750円
箱寸法: 25.8×17.5×4cm

20入 5,000円
箱寸法: 25.8×23.5×3.8cm

25入 6,250円
箱寸法: 25.8×29×3.8cm

30入 7,500円
箱寸法: 25.8×17.5×7.7cm

50入 12,500円
箱寸法: 25.8×29×7.7cm

【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

恵那川上屋謹製
栗きんとん



| 風味 | 風土 | 風景 |

大人気の食べ比べセットに サマーモンブラン登場



マンダリンビュレ入り
マロンクリーム

生クリーム

オレンジジュプリュレ

クロカン シトロン

チーズテリーヌ

ご予約受付
8月10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>

限定
500
セット

モンブラン 食べ比べセット —夏—

1箱(3個入) 2,220円

箱寸法:31.7×10.6×8cm

【お日持ち】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】8月19日～9月上旬まで

小麦 卵 乳 オレ 大豆 せら 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

NEW



洋栗ペースト

—くりおう—
栗欧セゾン
〈サマーモンブラン〉

和栗 ————— 洋栗
甘い ————— 甘さ控えめ

柑橘類の爽やかな酸味が口に広がる季節限定のモンブラン。マンダリンビュレを加えた洋栗ペーストにクリーミーなオレンジジュプリュレをしのばせ、ざくざく食感のクロカンシトロン、シトロン風味のなめらかなチーズテリーヌと合わせました。軽やかで後味もすっきりとした夏らしい一品です。



和栗ペースト
+
洋栗ペースト

栗山 —くりやま—

和栗 ————— 洋栗
甘い ————— 甘さ控えめ

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。



和栗ペースト

栗里 —くりさと—

和栗 ————— 洋栗
甘い ————— 甘さ控えめ

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です。

恵那川上屋

ENAKAWAKAMIYA

オンラインショップ

<https://www.enakawakamiya.co.jp> ☎ 0120-26-9610

○ご注文以外の各種お問合せは右記ダイヤルで承ります 各種お問合せ ☎ 0120-08-1196 (午前9時～午後5時)



Miyu



パティシエール ミユ

製菓学校レコールパンタンを卒業後、都内パティスリー勤務を経て、渡仏。オリヴィエ・シ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」

オンラインショップ

<https://www.enakawakamiya.co.jp> ☎ 0120-26-9610

○ご注文以外の各種お問合せは右記ダイヤルで承ります 各種お問合せ ☎ 0120-08-1196 (午前9時～午後5時)

PÂTISSIÈRE MIYU

—SAISON—

VOL.2

パティシエールミユが贈る、濃厚な栗カヌレ



PÂTISSIÈRE MIYU
—SAISON— VOL.2

CANELÉ DE CHÂTAIGNE

濃厚マロンペーストの 贅沢な風味「栗カヌレ」

仏ポルドー地方に伝わるクラシックなお菓子をアレンジした、パティシエールミユの「栗カヌレ」。ホセ・ボサーダ社と協働開発したマロンペーストをふんだんに使用した、栗の濃厚な旨味を感じるカヌレができあがりました。バターを塗った型に流し込み、高温で一気に表面を焼き固めてから温度を下げてじっくりと中まで火を通すことにより、バターを焦がした表面はカリッと、中はしっとりとした食感を生み出しています。マロングラッセをトッピングし、風味づけのラム酒とほのかにバニラが香る栗カヌレとともに、心躍るひとときをお過ごしください。

栗の豊かな風味と、バターのコク。
伝統菓子カヌレをパティシエールミユ流にアレンジ。

1 濃厚なマロンペーストをたっぷり使用

こだわりのマロンペーストがたっぷり入った食べ応えのあるカヌレ。生地を1日寝かせて馴染ませることで、栗の風味を際立たせています。

2 洋栗を引き立てるラム酒のリッチな風味

洋栗と相性の良いラム酒を加え、高貴な風味を演出。後味にもこだわりすぎりとした甘さに仕上げた一品です。

3 表面は「カリッと」、中はしっとりとした食感

バターを焦がした香ばしい表面は、キャラメルのようなコクの深い味わいに。中のしっとりむっちりとした食感との違いをお楽しみいただけます。

※自然解凍後オーブントースターで2～3分を目安に温め直してください。粗熱をとった後、表面にカリッとした食感が戻ります。



- ① マロングラッセ
- ② マロン風味のカヌレ生地



栗カヌレ 限定400セット

1箱 2,916円

箱寸法：12.4×19.5×7.2cm

【お日持ち】冷凍:30日、解凍後:2日

【お届け期間】8月10日～10月下旬まで

小麦 卵 乳 冷凍

※食感維持の為、解凍後は当日お召し上がりいただくことを推奨しております。