



風味
風土
風景



「農」と「食」の新しい世界へ。

恵那川上屋 通販カタログ

二〇二二年 9 長月

カタログ有効期限
2021年9月30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9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。

■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・冷蔵
常温発送	冷蔵発送	冷凍発送	冷蔵・冷凍選択可能	常温・冷蔵選択可能

特定原材料等28品目 ●原材料に下記アレルゲンを含んでいます(マークがない商品は特定原材料等28品目の使用なし)

アレルゲンマーク

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 いかにら オレ オレンジ カブ カシューナッツ キウイ キウイフルーツ 牛 牛肉 豚 豚肉 パナナ 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 セウ 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。

喜びをみんなと分かち合う 「農」と「食」の新しい世界へ。

恵那山の麓で生まれた里山の恵み豊かな歴史を受け継ぎながら
100年先もずっと愛され、喜びがつながるような栗文化を創造していきたい。
風味・風土・風景。3つの風を恵那の地から吹かせ、未来へと想いを紡いでいきます。

恵那の里から、 喜びが広がる明日へ。

雪解け水を蓄え、豊かな緑をつくり、人々の暮らしを潤してきた恵那山。この美しい自然に恵まれた山の麓に、恵那川上屋はあります。

私たちのふるさと岐阜県東濃地方では、古くから木の実や果実を使った里山の風情あふれる菓子文化が根付いています。その代表格となるのが、栗きんとん。栗に少しの砂糖を加え、手絞りで仕上げる素朴な味わいは、いつしか全国の人々から愛されるお菓子になりました。

かけがえないふるさとの栗と菓子文化を受け継ぎ、さらには知恵と工夫で発展させ、未来へと紡いでいきたい。この想いを胸に、私たちは恵那から全国へと栗の里づくりを広げるとともに、魅力ある素材や食文化との新しい出会いを積極的に取り入れ新感覚の和洋菓子を提案しています。

ふるさとは風味・風土・風景が息づいています。私たちはこの3つの風を吹かせて、栗からつながっていく多くの素材、さらには地域と里の栗やお菓子づくりに携わる仲間、お客様とのご縁を大切に紡ぎながら、100年先、200年先もみんなが喜び合える世界を創造していきます。



私たちが
未来へ
繋げます



採れたての栗を
美味しいお菓子に変えて、
皆様へお届けします。



栽培・出荷条件など厳しい
条件をクリアした栗は「超特選栗」
として格付けされ、恵那川上屋に
納入されます。

良質な地元ブランド栗 「超特選栗」づくり

岐阜県東濃地方は栗きんとんなどさまざまな栗菓子が特産品となる一方、栗の産地としては高齢化や後継者不足などの理由から「時期衰退し、栗の質量ともに厳しい状況に陥っていました。」ふるさとの栗栽培を守り、生産者の誇りとなるような高品質の栗を育て、美味しいお菓子につなげたい」という想いから、恵那川上屋では2004年に農業生産法人(有)恵那栗を設立。地元生産者をつくる超特選栗部会の一員となり、行政やJAも一体となって、土づくりから徹底管理された「超特選栗」のブランド化に挑みました。栗博士と称されていた故・塚本實さん指導のもと、樹高を低くする栽培方法「超低樹高栽培」を採用することにより、女性や高齢の生産者も手入れしやすくなり、日当たりも改良。太陽の光をたっぷり浴びて大きく育った健康で良質な実がたくさん収穫できるようにになりました。学びと試行錯誤を繰り返した結果、技術がさらに向上し、今では10aあたりの収量は全国トップクラスにまで成長。20代から90代までの生産者が「もつとより良い栗をつくりたい」と情熱を注いでいます。そしてこの経験を経験に、信州、熊本、東京などにも栗の里づくりを広げていきます。



栗づくりの喜びとともに 「生産者の誇りと未来」も育てる。

太陽、風、水、大地の恵みと人の愛情をたっぷりと受けて、大切に育てられた「超特選栗」。大粒で黄金色に輝く豊かな風味の栗は、地域の喜びであり生産者の誇りです。栗の里づくりに携わる仲間が力を合わせて、栗文化を未来へとつなげています。

栽培・収穫からつながるお菓子づくり 「採れたての美味しさ」を届けたい。

恵那川上屋では、岐阜県東濃地域で収穫された超特選栗を新鮮なうちに素早く加工しています。地域の生産者と菓子職人がひとつのチームとなり、採れたての超特選栗を使った栗きんとんができていくまでについてご紹介します。



冷凍システム

収穫された栗は加工後、冷凍装置へ。先進技術により急速冷凍で旬を冬眠させ、解凍時には採れたての風味が再現されます。

栗は鮮度が命。収穫した栗をいかに素早く加工できるかが勝負となるため、恵那川上屋では地元の生産者とともに高品質の栗づくりから取り組んでいます。そして漉(こ)し粉に加工した栗は、先進の冷凍システムで細胞壁を壊さずに保存冬眠させます。これにより採れたての美味しさをそのままに長期保存ができ、年間を通じて栗の風味豊かな和洋菓子をお届けできます。

旬の美味しさを一年中 お届けできる秘密。



色彩選別機にかけて、より正確に色の悪いものや鬼皮・渋皮などの異物を取り除いた後、裏ごしして漉(こ)し粉へと加工。砂糖を入れて丁寧に炊き上げます。栗の品種・収穫期によっ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しています。

6 炊き方もひと工夫 裏ごし・加工



絞ってできあがり

7 完成

一つひとつ、さらしで絞り上げます。口に入れた瞬間、ほろりとほぐれ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、皆様のもとへお届けします。

5 ふっくら蒸し上げ 蒸し上げ・選別



工房に届いた栗はまずきれいに水洗いし、ふっくらと蒸し上げます。柔らかくなった実を半分に分けて目で確かめ、色の悪いものや不良品などを手作業で取り除いていきます。



4 搬入

いち早く工房へ

厳しい条件をすべてクリアした超特選栗は、選果したその日の午後に恵那川上屋の工房へ届けられます。採れたての栗を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。生産者と菓子職人が連携することで、より良いお菓子づくりにつながっています。

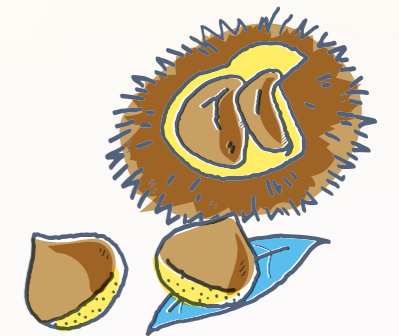


3 プロが見極め 選果

収穫した栗は超特選栗部会とJAひがしみのが定める厳しい基準のもと、生産者が品種、大きさ、色、状態などを入念に見極めて、規格外のものを取り除いていきます。選果基準についても意識統一を図るために、年に一度出荷シーズンを前に生産者間で話し合いの場が持たれています。



1 大きい実 に育てる 栽培



現在、超特選栗の対象品種となるのは15種類。早生から中生・晩生まで収穫期が異なるさまざまな栗を栽培し、早い品種で8月下旬頃から収穫が始まります。早朝から自然に落下した栗を一つひとつ拾い集め、毬(いご)を取るは大変な作業。その負担を軽減できるよう、機械の開発などもすすめられています。

2 一つひとつ 栗拾い 収穫



栗の木は、剪定せずに放置すると高さ8m以上になります。そのため樹高を低く保つことで手入れやすくし、日当たりがよくなるように工夫した低樹高栽培・超低樹高栽培を採用。太陽の光を浴びて大きく実った良質の栗が安定して収穫できるよう、超特選栗部会では勉強会を定期的に行い、剪定技術の向上にも努めています。

砂糖づくり、安納芋： 種子島の地でも息づく 「おかしな大地」の精神

恵那川上屋では、良質なサトウキビが採れる種子島に工房を構え、黒糖づくりをしています。今から25年前、理想の砂糖を求めて東奔西走したどり着いた地が種子島でした。そこで出会った名人から製糖技術を学び、10年通い続けた後に工房を設立。オリジナル製法による黒糖を生み出しました。黒糖の素朴な味わいを生かしたお菓子づくりとともに、種子島で採れた安納芋や落花生の商品もお届けしています。

Tanegashima 種子島



ミネラル豊富な
土壌で育った
コクと甘みのある
落花生



海風に当たって
糖度が増した
安納芋

甘くて魅力的な野菜づくりを 栗生産者とともに。

恵那市がある岐阜県東濃エリアでは、栗の繁忙シーズンと時期をずらして収穫が可能な野菜づくりが新たにスタートしました。この取り組みは「おかしな大地」プロジェクトとして、栗生産者が年間を通じて安定して農業が行えるように、またその仕組みを確立することで新規就農者が増えるようにと願いを込めたものです。そのプロジェクト第一弾となる新ブランド、まるでお菓子のように甘い「おかしなトマト」が、いよいよ今年11月にデビューします。今後はお菓子の材料にも生かし、トマトの新しい食べ方提案を発信していきます。そしてさらに、そのほかのいろいろな野菜についても甘くて魅力的な商品がご提供できるように研究開発をすすめていきます。



Ena 恵那



「おかしな大地」プロジェクト展開にあたり、2020年に新しく「(株)恵那山ファーム」を設立。現在、恵那川上屋本社近くにビニールハウスを整え、11月のトマト出荷にむけて準備進行中。



フレッシュなトマトスイーツ

恵那川上屋流に新しいトマトの食べ方を発信すべく、新感覚のスイーツを手掛けていきます。



恵那で培った栗の里づくりの ノウハウを全国にも。

恵那川上屋では、恵那に加えて南信州と熊本にも栗の生産から加工までを一貫して行える仕組みをつくり、採れたての栗を現地の工房にて素早く加工しています。

Minami Shinsyu 南信州

澄んだ水と空気に恵まれた南信州地方。良質な栗の産地となるように「信州里の菓工房」を2008年に立ち上げ、信州伊那栗のブランドづくりを支えています。また、冬の栗きんとんに使われる「市田柿」をはじめ、りんごや桃など地域の名産品を生かしたお菓子づくりにも取り組んでいます。

Kumamoto 熊本

黄色い実の美しさと味の濃さが特徴的な晩生の新品種「美玖里(みくり)」。美玖里の栽培を全国に先駆けて行う熊本県菊池市に、栗加工の機械を手掛ける「(株)和田機械」と共同して2016年に「熊本栗加工所」を設立しました。晩秋に収穫するため甘みがぐっと増した栗きんとんは恵那川上屋の人気商品です。



とろりまろやかな栗餡がたっぷり。栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせて炊き上げ、もっちりふんわり生地ではさんだ季節限定品です。



くりどら

5入 **1,215円** 10入 **2,650円**
箱寸法: 30×12×4.7cm 箱寸法: 30.2×21×7.5cm

15入 **3,865円** 20入 **5,080円**
箱寸法: 30.5×30.5×7.5cm 箱寸法: 27.5×40.5×7.5cm

【お日持ち】5日

小麦 卵 乳 常温

【お届け期間】9月9日～1月上旬まで



中山道名物「こわめし」を再現した栗おこわ。ほっくりとした恵那栗の自然な甘みと、もち米の食感が織りなす郷土の味をご家庭でどうぞ。

恵那栗おこわ

1箱(280g) **680円**
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



栗の豊かな風味と、みずみずしくなめらかな食感。まるで栗きんとんがそのまま水羊羹になったかのような美味しさをお楽しみいただけます。

きんとん羹

10入 **2,160円** 15入 **3,130円**
箱寸法: 26×12.3×6cm 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



1箱 **5,100円**

・胸衣栗万頭5個・きんとん羹5個
・栗きんとん5個・くり巻(大)1本

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・きんとん羹5個
・くり巻(大)1本

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
・くり巻(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



手土産や敬老の日ギフト、お彼岸のお供えにも

【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

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!



その昔、おばあちゃんが
こしらえてくれた
絞りたての味をそのままに。
温かく、懐かしい味。
栗きんとんは、岐阜県東美濃地方の郷土菓子。天然の山栗を素材に山里の家々に伝えられてきたふるさとの味が、いつのまにか全国でも広く知られるようになりました。恵那川上屋が目指すのは、おばあちゃんの手鍋で炊いた素朴なあの温かい味。栗の品種や時期に応じて砂糖の量や炊き方を菓子職人が加減しながら、採れたての素材で真心込めて炊き上げています。一つひとつさらさら絞り上げ、口の中ではろりとほどける食感に仕上げた秋の逸品をお楽しみください。



恵那川上屋謹製
栗きんとん

6入	1,500円
10入	2,500円
15入	3,750円
20入	5,000円
25入	6,250円
30入	7,500円
50入	12,500円

【お日持ち】3日

冷蔵 常温

【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





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・ボン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



※写真はイメージです。

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に入った食べ応えのあるカヌレ。生地を1日寝かせ栗の旨味を生地に溶け込ませることで、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っき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。



※写真はイメージです。



栗カヌレ

1箱 2,916円

箱寸法：11.2×19.5×7.2cm

限定400セット

【お日持ち】冷凍:30日、解凍後:2日

【お届け期間】9月15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。

※写真はイメージです。