



秋のお気に入りを
あなたにも、
わたしにも。

通信販売のごあんない

🚚 全国配送承ります

まだリニューアル後の通販サイトをご利用いただけていないお客様へご案内

右のQRコードより support@enakawakamiya.co.jp 宛に【会員番号、お名前、お電話番号】を明記してメール送信をお送りくださいませ。こちらにて登録対応をさせていただきます。

お問い合わせはこちらから



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

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10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)

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
 くら いくら オレ オレンジ カウ カシューナッツ キウイ キウイフルーツ 牛 牛肉 豚 豚肉 松茸 まつたけ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ ゼラチン
 大豆 大豆 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 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。



「栗菓子を楽しみ尽くしたい！」
あなたへ贈るラインナップ。

美味しさ、いろいろ。 栗の季節に 心弾ませて。

恵那山麓では、栗の収穫シーズン真っ只中。採れたての栗を風味豊かなお菓子に変えて、恵那川上屋の自信作がバリエーション豊かに揃いました。

栗きんとんに、渋皮煮、ケーキ、お気に入りの一品を見つけてじっくりと味わったり、さまざまな美味しさを賑やかに囲んで、アフタヌーンティーや家族だんらんを楽しんだり。栗本来の魅力があふれるお菓子とともに、心浮き立つ秋のひとつときをお過ごしください。



「焼栗きんとん」 or 「栗きんとん」

あなたはどっち派？

栗きんとんは岐阜県東美濃地方の郷土菓子。山里の家々に伝わる、おばあちゃんが手鍋手間暇をかけて丁寧に仕上げた逸品です。そして今回は焼き栗風の栗きんとんとの

で炊いてこしらえてくれたような素朴で心温まる味わいをそのままに、菓子職人がセットもご用意しました。異なる2つの栗きんとんをこの機会にぜひお試しください。

まるで焼き栗!?ほくほく香ばしい
「焼栗きんとん」

ほろりほどける食感、秋の大定番
「栗きんとん」



限定
700
セット

通販限定商品

●栗きんとん5個
●焼栗きんとん5個



1箱 **3,090円**
箱寸法: 25.7×12.6×5.6cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】10月16日から12月中旬まで

常温

焼栗きんとん
栗きんとん
詰め合わせ



た貴重な品種だけを使用し、香ばしい香りが楽しめるよう、表面にこがり焼き色をつけています。

時間や砂糖の量を工夫し、真心を込めておつくりしています。そしてもう一つの栗きんとん「焼栗きんとん」は、まるでほくほくとした焼き栗そのものを食べているかのような味わい。焼き栗に適した

厳選した和栗を使い、一つひとつ丁寧に絞って仕上げる恵那川上屋の秋の代表作「栗きんとん」。栗の品種や収穫時期によっても炊き

2つの栗きんとんを
食べ比べ

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

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

恵那川上屋謹製
栗きんとん



秋の夜長、リッチな美味しさに浸りたい!

栗の魅力がぎゅっと詰まった、とびきり贅沢な味わいのパウンドケーキや 和風に仕立てた新感覚のモンブランをこの秋好きなだけ味わってみませんか。

シェアして楽しむ モンブラン

恵那川上屋のお店で好評の和風モンブラン「栗こみち」が通販初登場!食後のデザートやおやつにみんなでシェアしたり、1日がんばったご褒美に自分の好きなぶんだけ取り分けて味わったり。思い思いの楽しみ方で、実りの秋を満喫してみませんか。

限定
1000
箱

通販初登場

栗こみち

1箱 1,350円

箱寸法:11.6×11.6×6.5cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵当日

【お届け期間】10月10日～12月中旬まで

小麦 卵 乳 冷凍



和菓子職人
こだわりの一品
和栗の風味を引き立たせるために、和菓子職人が試行錯誤して生み出した和風モンブラン。和栗ペーストに、塩気を利かせた刻み栗入りの粒餡ともちもちの求肥、生クリームを絶妙なバランスで組み合わせました。お好きなサイズに取り分けてお召し上がりください。



栗の極

—くりのきわみ—

1箱 6,480円

箱寸法:10.5×17.5×8.5cm

【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 酒 常温



栗好きに捧げる
魅惑のケーキ
栗きんとん、スペイン産のマロンペースト、栗の甘露煮と渋皮煮をぎゅっと詰め込んだ、栗尽くしの贅沢なパウンドケーキ。生地は甘さ控えめにすることで栗の豊かな風味を引き立たせています。ブランドで香りづけをして焼き上げました。



手作りメニューや自分流アレンジで、食卓を彩ってみませんか。

恵那栗おこわや簡単手作り料理で 秋の食卓をもっと豊かに

美味しさを、手間なく、楽しく、おうちでいつでも簡単に。



おにぎりにして食べても美味しいー！
「恵那栗おこわ」

栗の収穫期のみ登場する毎年大人気の恵那栗おこわ。冷凍庫に常備しておけるので、小腹がすいた時や夜食など、レンジで温めるだけでいつでも手軽に召し上がれます。気持ちのいい秋晴れの日は、おにぎりやお弁当にして庭先でピクニック気分を味わうのもおすすめ。

お菓子や料理にアレンジ広がる
「栗きんとんのたね」

栗きんとんのたねは、採れたての栗を丁寧に炊き上げ、旬の風味をそのままに急速冷凍した栗きんとんの生地。栗を下ごしらえする手間がからず、絞りたての栗きんとんをはじめ、お菓子作りや料理、トッピングなどいろいろなメニューにお使いいただけます。



栗きんとん約10個分



恵那川上屋謹製
栗きんとんのたね

1箱 1,512円
内容量：250g
箱寸法：16.8×11.5×1.7cm
【お日持ち】冷凍保存にて6ヶ月

冷凍

今回は栗きんとんのたねを使った、ほんのり甘いポタージュのレシピをご紹介します！

朝食にもぴったり♪ 「こっくりまるやか和栗ポタージュ」



●作り方

- ①鍋に栗きんとんのたねと牛乳を入れ、中火で溶けるまで混ぜ合わせます。
- ②塩こしょうで味を整えて器に注ぎ、砕いたナッツをトッピング。バケツを添えて完成！

●材料(2人分) 栗きんとんのたね…1/2箱 牛乳…300cc 塩少々 黒こしょう少々 ミックスナッツ適宜 バケツのスライス(お好みで)

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
【お届け期間】1月下旬まで
なくなり次第終了

冷凍

恵那栗ほっくり、もっちりおこわ
中山道名物「こわめし」を再現した、季節限定の栗おこわ。国産のもち米とうるち米に恵那栗の剥き栗をふんだんに使い、ふっくらと蒸し上げました。ほっくりとした栗の自然な甘みを存分にお楽しみいただけるよう、栗の炊き方にもとことんこだわった一品です。



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!





栗焼酎 栗人
「栗を使った焼酎」という珍しさで差し上げた方が話題が盛り上がると思います。
通販部/高橋幸奈

栗焼酎 栗人

恵那栗の渋皮煮
「この大きさ、他ではなかなか見られません！」
発送/多賀翔真

恵那栗の渋皮煮

恵那栗の甘露煮



栗焼酎 栗人
1瓶 **1,980円**
内容量：720ml
箱寸法：9×9×28.5cm
常温

超特選恵那栗の規格外(サイズが小さい等)の栗を素材に、岐阜県養老町の蔵元「玉泉堂酒造」で蒸留。雑味のないクリアな仕上がりです。



限定 300個
恵那栗の渋皮煮(大)
1個 **3,460円**
箱寸法：14.9×9.8×8.6cm



限定 150個
恵那栗の渋皮煮・甘露煮詰め合わせ(小)
1箱 **4,000円**
箱寸法：10.6×17.9×9.1cm

【お日持ち】150日 なくなり次第終了 常温
【お届け期間】11月1日～12月下旬まで

岐阜県発祥の大粒品種「利平」。朝一番に収穫された利平の中からさらに大粒を厳選し、職人が丹精込めて仕上げた渋皮煮です。粗糖で作った特製シロップにしじくりと漬け込んだコクのある味わいは、お酒にもよく合います。甘露煮とのセットもどうぞ。



秋の限定詰め合わせ(2)
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



秋の限定詰め合わせ(1)
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



秋の限定詰め合わせ(4)
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：24×26×5.8cm
【お日持ち】3日～10日
小麦 乳 卵



秋の限定詰め合わせ(3)
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：25.5×19×5.7cm
【お日持ち】3日～10日
小麦

【お届け期間】11月下旬まで※10月15日お届けまでは冷蔵発送 冷蔵 常温

恵那川上屋の秋を代表する「栗きんとん」と、定番の栗菓子を詰め合わせました。大切な方への贈り物や御礼にも好適。



スタッフおすすめpoint
「秋の贈り物といえば、コレ！」
人気のくり巻が入ったセットもあります。
発送/木戸五月

恵那川上屋スタッフ推薦!!
手土産やギフトにもぴったり
秋限定 人気の栗菓子
毎年多くの方にご支持をいただき、恵那川上屋スタッフもおすすめの期間限定品を各種取り揃えました。ご家族との皆様のおうち時間に、ご贈答にぜひどうぞ。



スタッフおすすめpoint
「なめらかな栗餡がたっぷり！」
毎年販売期間外にも問い合わせが多い人気商品です。
通販部/岡村潤子

「栗餡のリッチな口当たりと、ふわりと鼻を抜ける栗の風味がたまりません。」
マーケティング部/片山優

「1年間待ちに待ったこの味！」
発送/山田尚子

くりごら
10入 **2,650円**
箱寸法：30×21×7.5cm
15入 **3,865円**
箱寸法：30.5×30.5×7.5cm
20入 **5,080円**
箱寸法：27.5×40.5×7.5cm
【お日持ち】5日
【お届け期間】1月上旬まで
小麦 卵 乳 常温



栗の風味を損なわないように、職人の技で手早く焼き上げた恵那川上屋こだわりの栗餡。やさしい口当たりで仕上げられています。

とろりとまろやかな栗餡がたっぷりに入った、期間限定のどら焼き。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。ふんわりと焼いた生地ではさんだ食べごたえのある一品です。



なめらかな栗きんとんと
黒糖入り生クリームが
織りなす、至福の時。

バニラ香る
黒糖入り生クリームが
中にたっぷり。



口の中で優しくほどけるよう、絶妙な織り
加減で一つひとつ仕上げます。

限定
600
箱



くり かぜ
栗風

1箱 3個 2,500円

箱寸法:10×17.5×6.5cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵当日

【お届け期間】10月17日～11月下旬まで

乳 酒 冷凍

厳選した和栗を使用し、手絞りで仕上げるモンブラン。鹿児島県種子島の自社工房で製糖した黒糖入り生クリームを、洋風に炊き上げた栗きんとんで包みました。なめらかな口どけの栗とコクのあるクリームが魅力の人気商品です。

ご予約受付：10月8日(金) 9時より受付開始

里の栗から、いつくし日本を。

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)

渋皮煮と甘露煮がぎっしり。
毎年好評、珠玉の栗羊羹が
この秋2種類のセットに！



栗の上品な甘みと
こし餡生地
もちり感が好相性



秋宵の香-蒸-



栗きんとんを
ふんだんに使用した
栗尽くしの新作



秋宵の香-煉-

限定
600
箱

しゅうしょう 秋宵の香 こう

1箱 2入 2,160円
箱寸法:14.1×11.2×5.1cm

【お日持ち】4日

【お届け期間】10月10日～12月中旬まで

小麦 大豆 常温

甘さ控えめのオリジナル甘露煮と渋皮煮を贅沢に使用した羊羹
2種類の詰め合わせ。もちりとした食感に仕上げたこし餡生地の
「秋宵の香-蒸-」は、生地よりもたっぷりの栗を楽しむ蒸し羊羹。
「秋宵の香-煉-」は、栗きんとんを生地に使った一本まるごと栗尽く
しの煉り羊羹。栗菓子屋自慢の季節限定品をお届けします。



里の栗から、いつくし日本を。

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)