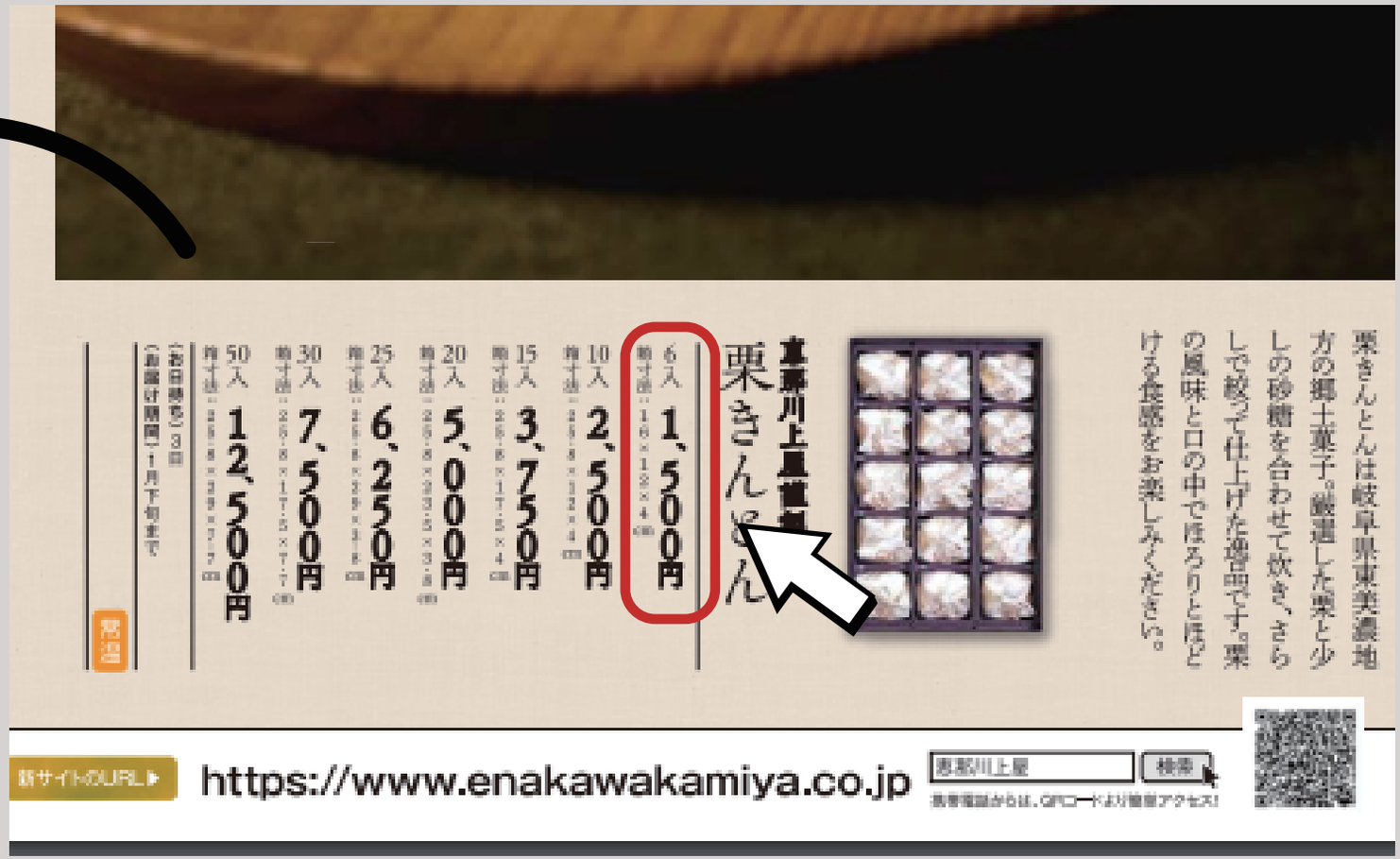
WEB カタログから
商品ページにジャンプできるように
なりました

使い方

各商品の価格部分を
クリックすると
商品ページに
移動できます。





恵那川上屋 通販カタログ

二〇二一年 11 霜月

カタログ有効期限
2021年11月30日

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】を明記してメールをお送りくださいませ。こちらにてご登録をさせていただきます。

お問い合わせはこちらから

各種ご注文方法と発送料金

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11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」...包装した上にのし掛け。「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多くなります。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。

■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)までの日数が記載した日数より前後することがあります。アレルゲン表示のない商品もアレルゲン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**(払込番号でのお支払い)
③**代金引換** ※**ご自宅お届けの場合のみ**となります。配送便につき330円を申し受けます。
④**GMO後払い** ※**ご注文専用ダイヤルからのご注文に限ります**
下記案内をご覧ください。

GMO後払いとは

お客様の手元に商品が到着した後に代金をお支払いいただく決済方法です。
商品とは別に払込票が届きますので、コンビニエンスストア・郵便局・銀行・LINEPayにてお支払いください。

支払期限	請求書発行から14日以内。
手数料	決済1回につき330円を申し受けます(弊社出荷日が複数に分かれる場合、出荷日ごとに1回の決済となります)。
ご注意	・ご利用限度額はGMO後払い累計で、55,000円(税込)です。 ・ご利用にあたり下記機関による審査がございます、審査結果によってはご利用いただけない場合もございます。 ・「GMO後払い」はGMOペイメントサービス株式会社が提供するサービスです。当社はGMOペイメントサービス株式会社に対しサービスの範囲内で個人情報を提供し、代金債権を譲渡します。

■誌面使用マークについて

発送マーク: 常温 常温発送 / 冷蔵 冷蔵発送 / 冷凍 冷凍発送 / 冷蔵・冷凍 冷蔵・冷凍選択可能 / 常温・冷凍 常温・冷凍選択可能

アレルゲンマーク: 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 アーモンド アワビ あわび イカ いか
イクラ いくら オレ オレンジ カシュ 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 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。

秋景色の恵那から、感謝の気持ちを込めて

豊かな実りをお菓子にかえて

恵那の山々が美しく色づく季節。麓の栗畑では無事に収穫期を終え、おかげさまで２０２１年も栗の品質・収量ともに満足のいく年となりました。

栗づくりに恩恵をもたらした天道様や豊かな風土、そして恵那川上屋のお菓子を心待ちにしてくださる多くの皆様に心より感謝して、季節の美味しさを個性豊かにご紹介いたします。お菓子を囲んでご家族と過ごす時間や、おうちでほっと心温まるひとときに。なかなか会いにいくことができない大切な人を想う贈り物に。恵那川上屋として、ささやかなお手伝いができけば幸いです。

今秋、新たなプロジェクト始動

また恵那川上屋では、栗づくりや栗菓子づくりから生まれた「おかしな大地プロジェクト」を今秋よりスタートいたしました。お菓子のように甘い野菜や果実を育て、ユニークな品々を開発するなど、私たちは「農」と「食」を通して、よりよい未来へとつながるさまざまな取り組みをすすめてまいります。これから始まる新たなストーリーにどうぞご期待ください。







人気の食べ比べセットに

抹茶とノワゼットのモンブラン登場。

「ペーストを楽しむモンブラン」をコンセプトにお届けする、大好評の食べ比べセット。今季は恵那川上屋のロングセラー「栗山」に加えて、新たな「栗里セゾン〈抹茶〉」「栗欧セゾン〈ノワゼット〉」が登場。栗里セゾン〈抹茶〉は、コクと苦みがある西尾抹茶と香り高い宇治抹茶を贅沢に使用し、和栗の繊細な風味を生かしたモンブラン。栗欧セゾン〈ノワゼット〉は、塩気のあるチーズ入りキャラメルテリーヌにジャンドゥーヤ、ヘーゼルナッツ風味の洋栗ペーストを絞った濃厚で力強いモンブラン。今だけのリッチな美味しさをこの機会にぜひどうぞ。

NEW

NEW

ご予約受付

※今回のご予約受付は2回ございます。

1回目	2回目
11/8(月)	11/9(火)

各回ともに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



和栗ペースト＋洋栗ペースト

栗山（くりやま）

25年以上愛される恵那川上屋の人気No.1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 ▼ 洋栗
甘い ▼ 甘さ控えめ



和栗ペースト

NEW 栗里セゾン〈抹茶〉（くりさと）

抹茶香る和栗ペーストと、抹茶の生チョコやクリーム、渋皮栗が織りなす繊細な味わい。

和栗 ▼ 洋栗
甘い ▼ 甘さ控えめ



洋栗ペースト

NEW 栗欧セゾン〈ノワゼット〉（くりおう）

ヘーゼルナッツ風味の洋栗ペーストにジャンドゥーヤ、塩キャラメルテリーヌを合わせた濃厚な新作。

和栗 ▼ 洋栗
甘い ▼ 甘さ控えめ

モンブラン食べ比べセット —秋—

1箱（3個入）2,700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

小麦 卵 乳 大豆 ゼラ 酒 冷凍

限定500セット

【お届け期間】11月20日より 12月25日まで

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!

市田柿をまるごと使った

冬の栗きんとん

天日で熟成した市田柿の中でも、大きさ、形ともに「ひなたぼっこ」に適したものだけを厳選し、栗きんとんと合わせました。浸透圧の作用によって栗きんとんの水分が糖度の高い柿へと移り、栗きんとんの味は凝縮され、柿は一層みずみずしくなります。もっちり、しっとりと噛むほどに美味しい、冬の贅沢な栗きんとんをお届けします。

ひなたぼっこ

5入 箱寸法 25・5×7・5×5・5cm **1,890円**

10入 箱寸法 26×12・3×6cm **3,780円**

15入 箱寸法 26×17・8×6cm **5,670円**

〈お日持ち〉3日（販売期間）2月下旬まで

冷蔵

12月1日からのお届けとなります



今年もいよいよ、季節到来。

信州伊那谷が紅葉で色鮮やかに染まる頃、ぽっと明かりが灯ったように美しい姿を見せる「柿すだれ」。市田柿を一つひとつ皮を剥いて軒先に吊るしたその光景は、伊那谷の風物詩としても親しまれています。干し柿のもっちりとした食感とやさしい甘みを引き出すために、生産者はていねいに手もみを繰り返しています。手間暇をかけて作られた市田柿をまるごと使った冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」の季節がいよいよはじまります。





冬の限定詰め合わせ

恵那川上屋の秋と冬を代表する2種の栗きんとんを一箱に。「焼モンブラン」の組み合わせもご用意しました。

冬の限定詰め合わせ❶



1箱 **3,360円**

・ひなたぼっこ5個
・栗きんとん5個

箱寸法：26×12.3×6cm

〈お日持ち〉3日
〈お届け期間〉
12月1日より1月下旬まで

冷蔵

冬の限定詰め合わせ❷



1箱 **4,610円**

・栗きんとん10個
・ひなたぼっこ5個

箱寸法：26×17.8×6cm

〈お日持ち〉3日
〈お届け期間〉
12月1日より1月下旬まで

冷蔵

冬の限定詰め合わせ❸



1箱 **5,960円**

・焼モンブラン5個
・栗きんとん10個
・ひなたぼっこ5個

箱寸法：25.8×24×5.6cm

〈お日持ち〉3日〜7日
〈お届け期間〉
12月1日より1月下旬まで

卵 乳 冷蔵

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!



栗きんとん
ー美玖里ー

限定
800
セット

晩生の新しい品種「美玖里」

全国に先駆けて美玖里の栽培がすすめられた熊本県菊池市。現地ではじめて出会った際、黄色い実の美しさと味の濃さに感銘を受けたことから、恵那川上屋の晩秋をしめくくる栗きんとんの素材に選びました。

旨みが増した晩秋の栗を特別に

栗の風味がさらに強い「美玖里」の収穫シーズンのみ数量限定でお届けする、特別な栗きんとん。気温が一気に下がる晩秋に旨みがぐっと増した、晩生ならではの魅力を菓子職人が引き出しました。年に一度のご紹介となるこの機会にぜひお試しください。



11月10日からのお届けとなります

5入
1,890円
箱寸法：27・9×12・3×3・7cm
（お日持ち）3日（お届け期間）1月下旬まで
常温



濃蜜果喜

大きな柿の中に詰めました！

千年以上の歴史「堂上蜂屋柿」

岐阜県美濃加茂市蜂屋町で千年以上の歴史を誇り、干し柿の王様と称される「堂上蜂屋柿」。美しい飴色の果肉は、焼き芋やジャムの糖度を上回るほど。とろりとした舌触りとあふれる濃厚な甘みが特徴です。

先行予約商品

大玉で希少な柿の創作菓子

貴重な堂上蜂屋柿を2つ使い、創作菓子に仕立てた限定品です。蜜に漬け込んだ柿を、栗と白餡を合わせたペーストではさみ、岐阜県産柚子や木の実とともにみっちりと柿の中に詰めました。5ミリほどにスライスして至極の味わいをご堪能ください。



限定
300
セット

お届け期間
1月20日から
3月20日まで

乳 アーモ カシュ
冷蔵

1個
3,240円
箱寸法：9・5×10×7cm
（お日持ち）7日

濃蜜果喜

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!



素朴で心温まる味わい
恵那川上屋 秋の代表作
「栗きんとん」

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、さらしで絞って仕上げた逸品です。栗の風味と口の中でほろりとほどける食感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**
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

〈お日持ち〉3日
〈お届け期間〉1月下旬まで

小麦 卵 乳

常温



栗の風味を2種のどら焼きで
「バタどら・くりどら」

バタどら

くりどら

季節限定の「くりどら」は、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、とろりとまろやかに仕立てた栗餡。定番の「バタどら」は、刻み栗を入れた自家製小豆餡に、ほんのり塩の利いたバターをプラス。どちらも自社ブレンドの小麦粉を使った、しっとりもちもちの生地ではさみました。食べ比べも楽しい、2つの異なるどら焼きをお茶うけや贈り物にぜひどうぞ。



バタどら くりどら 詰め合わせ

10入 **2,245円**
箱寸法：30×21×7.5cm

〈お日持ち〉5日
〈お届け期間〉1月上旬まで

小麦 卵 乳

常温



くりどら

10入 **2,650円**
箱寸法：30×21×7.5cm

15入 **3,865円**
箱寸法：30×30×5×7.5cm

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

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!

この冬、あの人へ贈りたい。

ギフトにおすすめ。

Gifts for loved ones

気持ちが届く、恵那川上屋のスペシャリテ。

個包装のどら焼きを

家族や仲間の集まりに

Gifts for



まろやかな栗餡がたっぷりと入った季節限定の「くりどら」と、刻み栗入りの自家製小豆餡とバターを組み合わせた定番の「バタどら」。異なる2つのどら焼きを、ご家族のお集まりや年末のご挨拶、手土産にもどうぞ。

バタどら・くりどら詰め合わせ

1箱（バタどら5個、くりどら5個） 2,245円



カタログ内 11ページに掲載

食べ比べモンブランを

女子会やママ友への贈り物に

Gifts for



恵那川上屋人気No.1モンブラン「栗山」の入った食べ比べセットに、和栗の風味豊かな「栗里セゾン〈抹茶〉」と、洋栗の濃厚な「栗欧セゾン〈ノワゼット〉」の新作が仲間入り。新しい美味しさと出会う喜びをこの機会にぜひ。

モンブラン食べ比べセット

—秋—

1箱（3個入） 2,700円



カタログ内 5ページに掲載

日だまりの縁側で食べたくなる一品を

ふるさとの両親に

Gifts for



天日干しをした市田柿をまるごと贅沢に使った冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」。どこか郷愁を誘う、素朴で温かみのある味わいのお菓子を、離れて暮らすご両親や懐かしい恩師、ご友人への贈り物にいかがですか。

ひなたぼっこ

10入 3,780円



カタログ内7ページに掲載

間違いない一番人気を

目上の方や取引先の年末ご挨拶に

Gifts for



恵那川上屋を代表する季節限定の「栗きんとん」は、ご贈答用としても一番人気です。採れたての栗の風味そのままに手間暇かけて仕上げた逸品を、お世話になった方へ贈ってみませんか。

恵那川上屋謹製 栗きんとん

15入 3,750円



カタログ内10ページに掲載

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!

おすすめ 3



恵那栗おこわを
甘辛く煮たお揚げに詰めて、
“おいなりさん風”アレンジ

ほっくりとした恵那栗おこわを おもてなしメニューに！

国産のもち米とうるち米に恵那栗の剥き栗を使い、ふっくらと蒸し上げた季節限定の栗おこわ。冷凍でストックしておけるので、急なおもてなしにも重宝します。家族みんなが手軽に食べやすいよう、おいなりさん風やミニおにぎりにして食卓を彩ってみませんか。



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
【お届け期間】1月下旬まで
（なくなり次第終了）
ゴマ 冷凍

今年1年頑張ったご褒美に！ 贅を極めた栗尽くしケーキ

栗を知り尽くした菓子職人が栗好きに贈る、とびきり贅沢なパウンドケーキです。栗きんとんとスペイン産マロンペーストの生地に、栗の甘露煮と渋皮煮をぎっしりと詰め込み、風味豊かに焼き上げました。大切な方へのご贈答にもふさわしい逸品です。

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



おすすめ 1

お呼ばれした時の手土産や、
特別な日のプレゼント
にもぴったり！



とっておきの美味しさ　楽しみ方、いろいろ。

クリスマスのおもてなしにも♪ 週末のおうちパーティでも！

焼酎をちょっとお洒落に カクテルアレンジ！

栗人は、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」で蒸留した焼酎。クリアな味わいは、オンザロックや水割り・お湯割りはもちろんのこと、ホリデーシーズンはちょっと気分を変えてカクテル風で楽しむのもおすすめです。



栗焼酎 ―栗人（くりうど）―

1瓶 1,980円
内容量：720ml
箱寸法：9×9×28.5cm
常温

おすすめ 4



カフェオレと栗人を
2:1で割り、
7分立ての生クリームを
トッピングしてカクテルに！

おすすめ 2

「栗きんとんのたね」を
加えた、栗の風味
豊かな手作りクレーム
ブリュレはいかが？



栗きんとんのたね を使って 「栗のクレームブリュレ」

すり混ぜた卵黄・グラニュー糖に「栗きんとんのたね」を加えて混ぜ、温めた生クリーム・牛乳と合わせて湯煎焼きに。冷ました後、表面にグラニュー糖をまぶしてバーナーで焦げ色をつければ完成です！

栗の下ごしらえいらず。 おうちでのスイーツ作りに

恵那川上屋の栗きんとんに使われる生地「栗きんとんのたね」を使って、お菓子作りを楽しんでみませんか。採れたての栗を丁寧に炊き、旬の風味をそのまま急速冷凍しました。栗を下ごしらえする手間がかからず、おうちで手軽に栗専門店の味がお楽しみいただけます。

さらに使いやすく、リニューアル！



栗きんとん約8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：200g）
箱寸法：12.2×11×4.2cm
【お日持ち】冷凍保存にて6ヶ月
冷凍

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！

ENAKAWAKAMIYA

Merry Christmas Sweets Party

Kurikinton Noel

とっておきの時間、栗三昧で贅沢に！
栗の専門店が贈るブッシュ・ド・ノエル。

栗きんとん、ちょこきんとん、渋皮煮、甘露煮、
マロンペーストなど、栗の美味しさを
余すところなく楽しめるブッシュ・ド・ノエル。
皆様からのたくさんのご要望にお応えして
今年は数量をさらに増やしてご用意しました。



ご予約受付

※今回のご予約受付は2回ございます。

1回目	2回目
11/8(月)	11/9(火)

各回ともに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



栗きんとんノエル

4,200円 限定500台

箱寸法:22×11×14cm

〈お日持ち〉冷凍30日、解凍後冷蔵当日中
〈お届け期間〉12月25日まで

小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍

12/18からのお届け

Christmas Pound Cake

自家製グラッセ、漬け込み果実をふんだんに。
クリスマスを彩る、宝石箱のようなケーキ。

プレーンとピスタチオの2色の生地に
洋酒に漬け込んだドライフルーツがたっぷり。
安納芋や柚子、あんずなどのグラッセを
ホワイトチョコレートの上にトッピングし
クリスマスらしく華やかに飾りました。



クリスマスパウンドケーキ

11/15からのお届け

1,500円 限定350セット

箱寸法:20.5×7.2×6cm

〈お日持ち〉10日
〈お届け期間〉12月25日まで

小麦 卵 乳 アーモ オレ 大豆 リンゴ ゼラ 酒 常温

Stollen

厳選した恵那栗や安納芋がぎっしり。
地元パン工房と縁から生まれたシュトーレン。

恵那川上屋こだわりの恵那栗の甘露煮や
種子島の安納芋、自社製糖の黒糖を使って
焼き上げた、贈り物にも好適なシュトーレン。
岐阜県恵那市のパン工房『BONELLO』との
コラボレーションによるオリジナル商品です。



シュトーレン

11/15からのお届け

2,430円 限定800セット

箱寸法:23.3×11.8×6.7cm

〈お日持ち〉20日
〈お届け期間〉12月25日まで

小麦 乳 アーモ オレ クルミ 大豆 酒 常温

里の栗から、いつくし日本を。
恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

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)



パティシエール 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・バ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』

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.3

口どけを楽しむ、白い淡雪のようなモンブラン



PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.3

LE MONT BLANC

栗テリーヌの濃厚でリッチな味わい。なめらかな口どけの「ル・モンブラン」。

モンブランとは、フランス語で「Mont Blanc＝白い山」のこと。本来の言葉どおり白い雪山のようなビジュアル、そして淡雪のようなやさしい口どけを楽しむ、モンブランが生まれました。土台となる特製マロンクリームは、低温でじっくりと炊き上げることでテリーヌのような仕上がりに。ねっとりとした濃厚な栗のクリームとミルキーな生クリームを絶妙なバランスで組み合わせ、最後のひと口まで美味しく召し上れるように工夫を凝らしています。
寒さが募るこれからの季節にふさわしい、深みのあるリッチな味わいをご堪能ください。

栗の風味を贅沢に。シンプルだからこそごまかせない真のモンブランをパティシエールミユから。

1 テリーヌのような濃厚マロンクリーム

深い栗の風味が鼻から抜ける、濃厚なマロンクリームを贅沢に使用。
低温でじっくりと炊き上げ、テリーヌを感じさせる口どけに仕上げています。

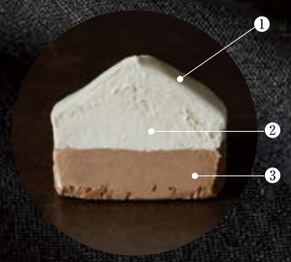
2 ミルキーな生クリームが栗の風味にマッチ

マロンクリームの上にふんわりと軽い口当たりの生クリームを絞り、
淡雪羹※で覆いました。生クリームのミルキーな味わいが濃厚な
マロンクリームを一層引き立てます。

3 コクと風味づけにアマレットを使用

マロンクリームにイタリアの洋酒「ラッツァローニアマレット」を利かせ、
深いコクとバニラビスケットのような優しい香ばしさをプラスしました。

※淡雪羹：寒天にメレンゲをあわせたもの



❶淡雪羹　❷生クリーム　❸マロンクリーム



ル・モンブラン

1箱（4個入）3,402円
箱寸法：20.5×21×7cm

限定400セット

【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵当日中
【お届け期間】11月20日～12月25日まで

卵 乳 ゼラ 酒 冷凍

ご予約受付

※今回のご予約受付は2回ございます。

1回目	2回目
11/8（月）	11/9（火）

各回ともに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

※写真はイメージです。