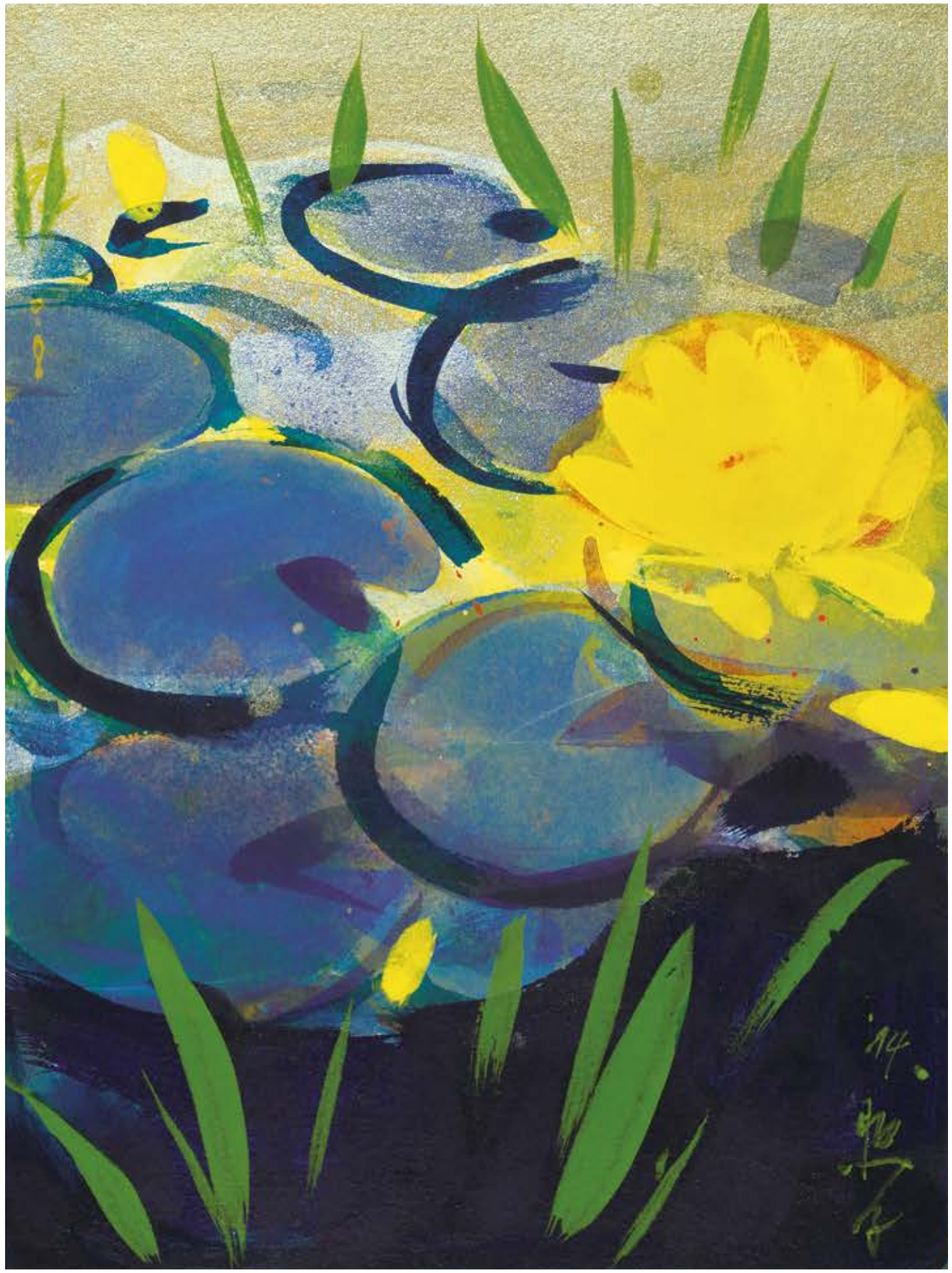


涼やかな風とともに、笑顔を運ぶ夏。

タイトル：無題　技法：エッグテンペラ　制作年：2014年

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

2022年 7月号 通販カタログ
カタログ有効期限／2022年7月31日

7月より発送料金が変更になりました

通信販売のごあんない

全国配送承ります

オンラインショップ

ホームページアドレス　恵那川上屋　検索

https://www.enakawakamiya.co.jp

オンラインショップQRコード

オンラインショップだけの特別料金

常温発送料金 全国一律 700円＋

通常発送料金は全国一律でお得です!

冷蔵「冷蔵発送」 冷凍「冷凍発送」の商品につきましては 別途一出荷便ごとに 280円 が必要となります。

お電話注文

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

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

FAX・郵便でのご注文受付は終了させていただきました。

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。　（2022年7月1日現在）

配送地域	通常	クール便	冷凍クール便	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	東北	900円	1,150円	1,150円
静岡	800円	1,050円	1,050円	四国	900円	1,150円	1,150円
関東・関西	800円	1,050円	1,050円	九州	900円	1,150円	1,150円
信越・北陸	800円	1,050円	1,050円	北海道	1,300円	1,550円	1,550円
中国	900円	1,150円	1,150円	沖縄・離島	1,300円	1,550円	1,550円

オンラインショップ　お電話注文　共通　一出荷便につき商品代金 6,000円以上（税込）の場合　**送料無料となります**

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

●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(または消費期限)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。
④GMO後払い

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。
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い合せは右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。

幸せ贈り、幸せ集い。

家族や親しい友だちと久しぶりに再会する里帰りや、
おうちでゆったりと過ごす夏休み、そして週末のごほうび時間も。
大好きな人を笑顔にする、とっておきのお菓子と一緒に
記憶に残る幸せなひとときを過ごしていただけたら。
そんな思いを込めて、恵那川上屋では
夏のおせち菓子をはじめ、ひんやりみずみずしい栗きんとん、
素材そのものの味を大切にした冷たいデザートなど
手土産やおもてなしにも喜ばれる和洋スイーツをご用意しました。
この機会にぜひご堪能ください。

タイトル：無題



技法：エッグテンペラ、メタリックペイント、紙
制作年：2014年

横井照子はいつもカメラを持ち歩き、心に留めた自然の風景を写真におさめていました。彼女は自身が描く作品の構図を、ファインダー越しに緻密に考え抜いて撮影していました。

自然の一瞬一瞬を焼き付けた構図とともに、「色彩画家」と評される彼女の作品において、赤に次ぐ象徴的な色が「緑」と「青」でした。今回7月号の表紙に選定した作品は、水面のゆらぎや陰影などが緑と青の色彩美によって醸し出され、陽光のように輝く花を効果的に浮かび上がらせています。

盛夏を感じさせながらも涼感も漂う当作品のように、7月号では『水』をテーマとした、涼やかでみずみずしい季節菓子の数々を多彩にお届けします。

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!



家族を笑顔に
-With family-

家族だんらんのまんなかに、夏おせち

夏休みの思い出づくり、今年は何をしよう。
おうちで夏おせちを囲みながら、
ちょっと贅沢な家族時間を過ごすのもいいな。
蓋を開けた瞬間、みんなが「あっ」と喜ぶ色鮮やかな
お菓子の玉手箱に
笑顔とおしゃべりを弾ませて。

ご予約
7月4日(月)
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

三ノ段 「彩りカップデザート」

和洋の素材を組み合わせ、美しい層に
仕立てたオリジナルデザート



フルーツのセミフレッド

甘酸っぱい果実のソースとムース、まろやかなカスタードムースが織りなすハーモニー。半解凍にすると、ひんやりなめらかな舌触りがお楽しみいただけます。



生くず餅

生くず餅と果実の彩り鮮やかなデザート。栗甘露煮、小豆、西尾の抹茶の「栗と抹茶」、トロピカルな味わいの「マンゴーとパッション」をお届けします。



ごほうび練り餅

とろとろによく伸びるミルク餅に濃厚な果実のソースが絶妙。がんばった自分へ丸印をつけるように、スプーンでぐるぐると練り混ぜてお召し上がりください。

二ノ段 「涼やかな恵那の夏景色」

清流を泳ぐ鮎の親子や夏風に揺れる
木の葉など情緒豊かに表現



太公望(たいこうぼう)・太公望(たいこうぼう) (小)

鮎に見立てた岐阜県の郷土菓子。もちもちの求肥と刻み栗、こし餡をふんわりと焼いた生地で包みました。寄り添って泳ぐ親子の鮎を表現しています。



高原サブレサンド

クリームチーズに木の実やドライフルーツを合わせたアイスケーキ「カッサータ」を、とうもろこし風味の木の葉型サブレに挟みました。冷蔵でも召し上がれます。



水わらび餅 [黒蜜、きな粉付き]

もっちりぷるんとした食感に仕上げた、目にも涼やかなわらび餅。やさしい甘みの種子島産黒糖蜜と、きな粉をたっぷりとかけてお召し上がりください。

一ノ段 「職人の技が息づく和菓子」

みずみずしい夏の栗きんとんや季節を映す
上生菓子を一箱に



栗きんとん-夏- 栗観世(くりかんぜ)

ひんやりつるんとしたのど越しを味わう夏の栗きんとん。なめらかな栗餡を独自製法の「泡沫(うたかた)生地」で包み、水辺に憩う蛍の情景を映しました。



泡沫(うたかた)とまと

甘さにこだわった恵那山ファームのトマトを使用。フルーティで爽やかな酸味のトマト餡を、のど越しの良い「泡沫(うたかた)生地」で包んだ今夏の新作です。



上生菓子

練り切りと小豆のこし餡の「花火」、小豆羊羹と錦玉の「金魚鉢」。和菓子職人の繊細な技と感性で、夏の風情を感じる上生菓子に仕立てました。

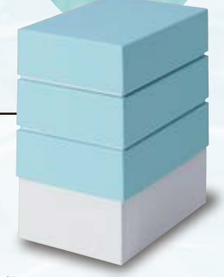
夏おせち

涼み夏子ーすずみかしー

三段重 5,400円

限定 200個

一ノ段、
二ノ段、三ノ段
それぞれ紙製の
貼箱に入れて
お届けします。



※写真はイメージです

【詰め合わせ内容】

栗観世：2個、泡沫とまと：2個
上生菓子／「金魚鉢」「花火」：各1個
太公望：1個、太公望(小)：2個
高原サブレサンド：1個、
水わらび餅[黒蜜、きな粉付き]：1パック
フルーツのセミフレッド／「マンゴー」「苺」：各1個
生くず餅／「マンゴーとパッション」「栗と抹茶」：各1個
ごほうび練り餅／「栗ミルク」「苺」：各1個

小麦 卵 乳 アーモ クルミ 大豆 山芋 ゼラ 冷凍

【お日持ち】冷凍：30日、解凍後1日～4日

【7月13日から8月下旬までのお届けとなります】

新しい情報はSNSでも発信しています
アカウント登録をお願い致します

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!



とろけるようにやわらかな栗餡を
独自製法の「泡沫生地」でやさしく包んだ、
夏の栗きんとん「栗観世」。
そして栗観世の新たな仲間として加わった
「透菓栗観世」は、見た目にも涼やかな
透き通る生地を使用し、よりもちもちとした食感に
仕上げています。のど越しを楽しむ、
みずみずしい栗きんとん2種の
詰め合わせをご用意しました。
夏の贈り物や手土産、おもてなしにも
ぜひどうぞ。

両親を笑顔に
-dear papa&mama-

里帰りに、贈り物に。食べ比べて楽しい！夏の栗きんとん。

「夏においしい栗きんとんがあるって知ってた？」
その一言からはじまった、故郷の父との久しぶりの会話。
見た目の涼やかさやひんやりつるんとしたのど越し、
きっと気に入ってくれる2つのおいしさ、届けるから待っててね。

透き通る生地の中に、
なめらか栗餡がたっぷり！





ひんやり、
ちゅるん♪

栗きんとん−夏− 栗観世（くりかんぜ）

12入 3,000円
箱寸法：23×16×3.8cm
限定200個

5入 1,250円
箱寸法：27.9×6.8×3.7cm

10入 2,500円
箱寸法：26×12×4cm

15入 3,750円
箱寸法：26×17.5×4cm

20入 5,000円
箱寸法：26×23.5×3.8cm

【お日持ち】冷蔵：3日／冷凍：30日
【お届け期間】8月下旬まで
卵 冷蔵 冷凍



透菓栗観世（とうかくりかんぜ）・栗観世（くりかんぜ） 詰め合わせ

（栗観世5個、透菓栗観世5個）
10入 2,720円
限定200個
箱寸法：26×12.3×6cm
【お日持ち】冷蔵：3日／冷凍：30日
【お届け期間】8月下旬まで
【販売期間】なくなり次第終了
卵 冷蔵 冷凍



※上記商品は「冷蔵」または「冷凍」の2種類からお選びいただけます。
※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

冷蔵タイプ（冷蔵発送）
よく冷やして
みずみずしい食べ心地

冷凍タイプ（冷凍発送）
自然解凍でシャリシャリ食感
半解凍でのお召し上がりがおすすめです。

新しい情報はSNSでも発信しています
アカウント登録をお願い致します

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!

素材本来の おいしさ、まるごと。

果実の自然な甘みを生かし、
後味もすっきり。
付け合わせのソースで
味の変化をお楽しみください。

桃

トマト

苺

※果物のトッピングは盛り付けイメージとなります。

苺 × ミルクのソース　桃 × アールグレイ紅茶のソース　トマト × りんごビネガーのソース

果実まるごとフローズン

6入 **3,220円** 限定 100個
（苺、桃、トマト 各2個）　箱寸法：21×30.4×7.9cm
【お日持ち】冷凍：180日　【お届け期間】8月下旬まで　乳 桃 リンゴ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

各フレーバー別に購入できます　限定 各 50個

苺3入 **1,720円**
箱寸法：10.8×30.4×7.9cm
乳 冷凍

桃3入 **1,720円**
箱寸法：10.8×30.4×7.9cm
桃 冷凍

トマト3入 **1,720円**
箱寸法：10.8×30.4×7.9cm
リンゴ 冷凍

【お日持ち】冷凍：180日　【お届け期間】8月下旬まで

※こちらの商品は包装することができません。

とろける果肉、まるごと果実の贅沢フローズン

暑い季節は冷たいフローズンで気分爽快！
きっと毎日でも食べたくなるから
素材にこだわったおいしさを選ぼう。
子どものおやつや食後のデザート、
お風呂上がりにも。
味変できるソースも付いているし、
いろいろなフレーバーを楽しみたい！

シロップ漬けの 国産桃を贅沢に。

マスカルポーネのコクと
あっさりとした酸味が
やさしい桃の甘さと香りを
引き立てます。

あんずが香る、栗づくしのタルト。

和洋2種の栗きんとん生地に
栗の甘露煮をトッピング。
甘酸っぱい杏とアーモンドの
香ばしさがアクセントに。

いつでも食べたい時に、人気のタルトでパーティ

「趣味はスイーツ屋さんめぐり」
そんな友だちと一緒に味わいたいタルト2種。
手頃な大きさで冷凍でストックしておけるから
急なおもてなしにも使えて、
持ち寄りパーティや手土産にもちょうどいい感じ！
デザートビュッフェ風に並べて
ワクワクをみんなでシェアしよう。



栗きんとんタルト

限定 500個
1,500円（直径 11.2cm）
箱寸法：11.3×11.3×4.8cm
【お日持ち】冷凍：30日／解凍後冷蔵：2日
小麦 卵 乳 アーモ オレ リンゴ 冷凍



桃のチーズタルト

限定 200個
1,400円（直径 11.2cm）
箱寸法：11.3×11.3×4.8cm
【お日持ち】冷凍：30日／解凍後冷蔵：3日
小麦 卵 乳 アーモ 桃 冷凍

新しい情報はSNSでも発信しています
アカウント登録をお願い致します

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!

恵那川上屋　価格改定のお知らせ

2022年7月1日(金)より商品価格および配送料を変更させていただくこととなりました。

平素は恵那川上屋をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。昨今原材料価格の高騰やエネルギー・物流費の上昇は著しく、今後の見通しも厳しい状況が予想されております。
弊社はこれまでコスト削減に取り組み、価格維持に努めて参りましたが、このたび慎重に検討した結果、商品価格および配送料を変更させていただくことになりました。これからも地域のため、お客様のため、生産者のために、愛される商品づくりとサービス向上にスタッフ一同努めて参りますので、何卒ご理解賜りますようお願いを申し上げます。

配送料	変更前	変更後
オンラインショップ	常温発送料金(全国一律)／650円 冷蔵発送・冷凍発送(全国一律)／900円 お届け先 一箇所一回につき お買い上げ 5,000円以上(税込)で送料半額 お届け先 一箇所一回につき お買い上げ 10,000円以上(税込)で送料無料	常温発送料金(全国一律)／700円 冷蔵発送・冷凍発送(全国一律)／980円 わかりやすくなりました 一出荷便ごとに 商品代金 6,000円以上(税込)のお買い上げで送料無料
電話注文	お届け先 一箇所一回につき お買い上げ 5,000円以上(税込)で送料半額 お届け先 一箇所一回につき お買い上げ 10,000円以上(税込)で送料無料	わかりやすくなりました 一出荷便ごとに 商品代金 6,000円以上(税込)のお買い上げで送料無料

※「一出荷ごと」とは常温・冷蔵・冷凍の商品それぞれに送料が発生するということです。
一例として…常温の商品の合計が7,000円、冷蔵の商品の合計が3,000円のご注文をいただいた場合、常温の商品のみ送料が無料となります。

WEBでお買い物して、ポイントGETのチャンス!! ポイント5倍キャンペーン

期間中、恵那川上屋オンラインショップにてお買い物された方にポイント5倍を進呈いたします。
期間中は何回ご購入いただいてもOK! この機会にぜひご利用ください。
[対象期間]2022年7月1日(金)12:00～7月31日 (日)17:00までのご注文分
[特典]商品金額100円につき5ポイント進呈
[ポイント付与時期]商品ご発送後約10日後程度でお客様のポイント口座に付与されます。
※注文をキャンセルされた場合はポイントの付与はございません。

<詳しくはこちら>

恵那の夏をイメージしたお菓子の数々、ご家族とぜひどうぞ。





恵那川上屋のおかしなハナシ

栗と、お菓子と、日常と。

恵那で育った私は、小さな頃の水遊びと言えば、もっぱら山奥での川遊びでした。恵那の近くにある付知(つけち)という地域では、岩場が透けて見えるほど水のきれいな川が流れています。夏はそこで毎週のように川魚を捕ってバーベキューをし、獲れたてのおいしさを楽しみました。さっぱりしながらもほんのり甘みのある岩魚の味は、私にとって思い出の味です。そして川遊びでは、大岩からスリル満点の飛び込みをしたことも。楽しくて楽しくて、帰りたくなかった記憶も鮮やかに残っています。
こうした幼い頃恵那で過ごした夏の記憶は、みずみずしく、眩しく、エネルギッシュで、そしてどこかはかなげです。
今回のカタログでは、そんな恵那の夏を表現し、ひんやりとみずみずしいお菓子や鮎をかたどった郷土菓子、太陽のようにエネルギッシュなトマトのお菓子を盛り込みました。少しでも恵那の自然の豊かさをお菓子に代えてお届けできたらという思いを込めていますので、ぜひご堪能いただけますと幸いです。



恵那峡店の喫茶「里の菓茶房」で人気の栗ソフトを最中アイスに仕立てました。栗の風味とミルクのコクを感じる、口当たりまろやかな栗アイスがぎっしりと詰まっています。



栗最中冷菓
くりもなかあいす

5入 1,470円　10入 2,720円
箱寸法:14.9×28.9×9.2cm　箱寸法:29.6×28.9×9.2cm
卵 乳 大豆 冷凍
※こちらの商品は包装することができません。

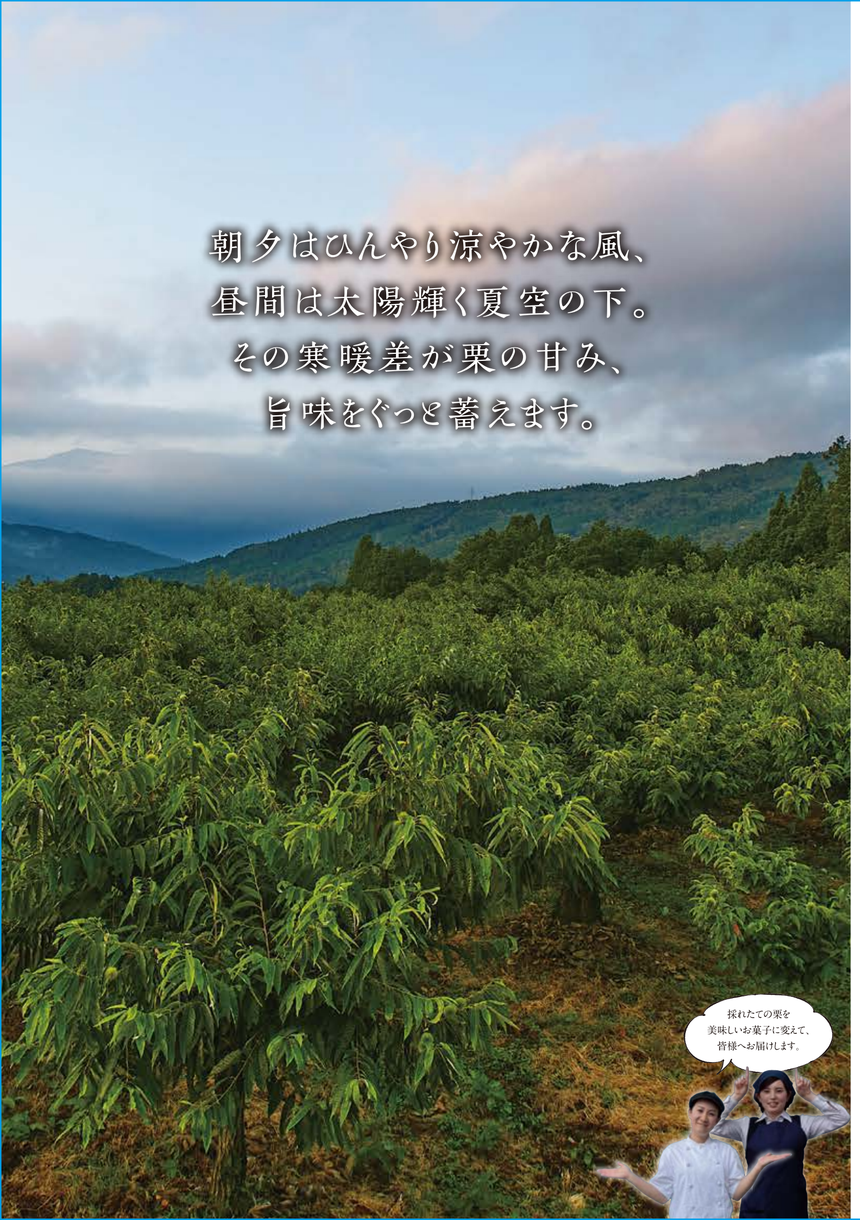


新しい情報はSNSでも発信しています
アカウント登録をお願い致します

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!



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

0120-26-9610（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。



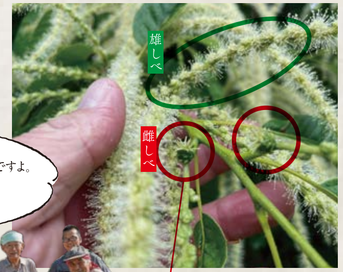


恵那山の麓で大切に育て、大きく実る自慢の栗

わたしたちの栗の収穫は、もう始まっています。

田んぼのあぜ道に姫蛍が舞い、栗の淡い色の花が咲き終わる頃。
恵那山の麓に広がる栗畑では、雌しべが徐々に膨らみはじめ、
小さな赤ちゃんの実がつくようになりました。生産者は、その実を数えながら、
わが子の成長をやさしく見守るように生育の様子を眺め、
収穫や出来映えにあれこれ思いを巡らせながら、
大切に、大切に育てています。大粒で甘い自慢の栗。
そのおいしさを生かした栗きんとんを、生産者と恵那川上屋が
一つになって、みなさまのもとへお届けします。





この部分が雌しべ。
栗の毬の赤ちゃんです!
じつは毬の中にある栗は、果肉ではなく種子にあたります。この雌しべが栗となり、次の生育の種になります。

ARマーカーを使って 恵那川上屋の栗畑風景をのぞいてみよう!



STEP1 QRコードを読み込もう

上記のQRコードを読み込んでから左の栗畑の画像を読み込んでみよう!!

まるで実際に栗畑を歩いているような動画です!



STEP2 栗畑の画像を読みこもう!

※本コンテンツはお手持ちのスマートフォンでお楽しみください。
なお、パケット通信をご利用の場合、通信量はお客さま負担となります。
※お使いの端末やアプリブラウザによってはARコンテンツに対応していない場合があります。ご了承ください。
※ios端末はSafari、android端末はGoogleChromeに対応しております。

ここが違う!!

恵那川上屋の栗きんとん“5つのおいしさの秘密”

～畑から工房まで。“採れたてのおいしさ”がつながる、恵那川上屋の栗きんとんづくり～



栗づくりのこだわりがおいしさへのこだわりとして受け継がれているんです!



1 土づくりからこだわった「超特選恵那栗」

岐阜県東美濃地方で、生産者とともに土づくりからはじめた栗栽培。日当たりや手入れのしやすさなど、栽培方法を工夫して、大粒で高品質な栗のブランド化を実現しています。

2 寒暖差、豊かな自然が育む甘み

栗畑の広がる岐阜県東美濃地方は、標高が高く寒暖差が大きい地域。栗の実は昼夜の寒暖差があると糖分を蓄えるため、甘みの強い栗が収穫できます。

3 大粒で良質な栗のみを厳選

「超特選恵那栗」には品種、大きさ、色など厳しい基準が定められています。収穫後すぐに生産者が見極め、条件をクリアしたものだけが超特選恵那栗として出荷されます。

4 採れたての栗をいち早く加工

栗の香りや風味は「鮮度」で決まります。早朝から拾い集めた栗は、その日の午後に恵那川上屋の工房へ。新鮮なうちに手早く丁寧に加工することで、採れたてのおいしさをお届けしています。

5 品種や収穫期によって作り方を工夫

恵那川上屋では「超特選恵那栗」をはじめ全国各地の厳選した栗を使用。恵那川上屋では、栗の品種や収穫期によって砂糖の量や炊き時間を工夫し、素材本来の味わいを生かした栗きんとんをつくっています。

お待たせしました!

栗きんとん先行ご予約スタート!

栗きんとんは、岐阜県東美濃地方の郷土菓子。栗にこだわる恵那川上屋が厳選した栗と少しの砂糖を合わせて炊き、一つひとつ絞り上げた逸品です。手鍋で丁寧に炊き上げる昔ながらの味をお手本に、菓子職人が真心こめておつくりしています。ほっこり心温まる素朴な食感をお楽しみください。



早期ご予約のメリット

毎年お届け開始時期は出荷が大変混み合い、ご注文からお届けまでにお待ちいただいております。先行予約いただくことでスムーズに、ご希望のお日にちにお届けが可能です。

恵那川上屋謹製 **栗きんとん**

6入	1,500円	箱寸法:27.9×6.8×3.7cm	10入	2,500円	箱寸法:26×12×4cm	15入	3,750円 箱寸法:26×17.5×4cm
20入	5,000円	箱寸法:26×23.5×3.8cm	25入	6,250円	箱寸法:26×29×3.8cm	30入	7,500円 箱寸法:26×17.5×7.7cm
50入	12,500円	箱寸法:26×29×7.7cm					

【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

早めのご予約をぜひお待ちしております!



ご予約は
7/5(火)9時より受付開始となります
※お届けは9月1日からとなります

オンラインからのご予約はこちらから

https://www.enakawakamiya.co.jp

旨味染み込む、具だくさんの本格派。

ほくほく甘栗と、しっとり栗の甘露煮。
2つの栗が楽しめる中華ちまきです。

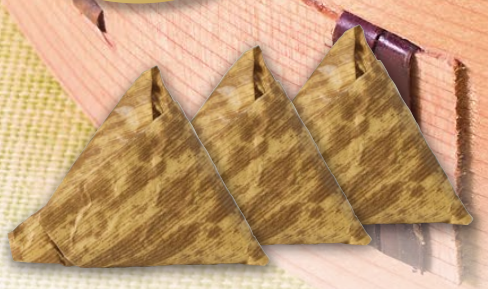


ご予約

7月4日(月)
9時より受付開始

お届け期間：7月20日～

オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp



ふたつ栗ちまき

1箱(3入) **2,000円**

【お日持ち】製造日から冷凍で90日
【お届け期間】7月20日～

小麦 ゴマ 大豆 豚 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

具材ごろごろ、贅沢に。

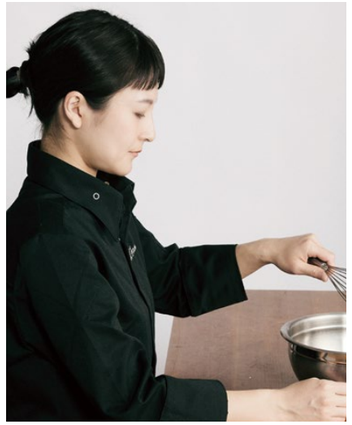
甘栗と栗の甘露煮2種に加え、とろっとやわらかな豚の角煮を盛り込んだ中華ちまき。干し椎茸や干し貝柱などの具材の旨味がたっぷりと染み込んだ、オイスターソースのコク豊かな一品です。電子レンジで温めると香りが立ち上り、ふっくらもちもちの食感に。栗の風味と肉のジューシーな甘みが口いっぱいに広がります。急な来客時のおもてなしや手土産、夜食などにも便利な冷凍タイプでお届けします。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

0120-26-9610（午前9時～午後5時）
オンラインショップ　https://enakawakamiya.com
○ご注文以外の各種お問合せは下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'S NOTE

美食家から「神々のご馳走」と称され、純白で繊細な口どけが特徴のクレームダンジュ。
クレームダンジュ《Crémet d'Anjou》の“Anjou”は、フランス語でアンジュ地方を指しますが、
アンジュは綴りこそ違うものの天使も意味します。
まさに天使のほっぺのようなやわらかさのスイーツです。



素材がよろこぶ
新しいお菓子の魔法を、
パティシエールミユから。

自然豊かな恵那で育ち、数々の魅力ある人や素材と出会い、
フランス修業で技を磨いたパティシエールミユ。
彼女の手にかかれば、どんなスタンダードなお菓子でも、素材に魔法がかかります。
素材を愛し、素材本来の良さを存分に引き出したいという思いの原点は「里の栗」。
そこには、栗の良さが最大限に生きたふるさとのお菓子「栗きんとん」の存在がありました。
いきいきと素材そのものがよろこぶような、
新しい驚きと笑顔が生まれるお菓子をみなさまにお届けしていきます。

Miyu

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。2021年にワインエキスパート取得。

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

CRÉMET D'ANJOU

なめらかな口どけと、濃厚なコク。
天使のほっぺのような純白のケーキ
「クレームダンジュ」

さっぱりと軽やかでいて、濃厚

酸味の強いフロマージュブランにさっぱりとした味わいのリコッタチーズを合わせました。クレームドゥーブルでコクを出しながらも、軽やかさを併せ持つデザートです。

チェリーのジュレがアクセント

グリオットジュレを中にしのばせ、果実の爽やかな酸味と食感、鮮やかな色合いもアクセントに。甘酸っぱい果実にキルシュの香りをまとわせた、リッチなおいしさです。

なめらかな口どけを体感

冷蔵で解凍後、口に入れた瞬間ふわふわと優しくとけていくほど繊細に仕上げています。爽やかさを感じる甘口のワイン「ロゼ・ダンジュ」とのマリアージュもおすすめ。



CRÉMET D'ANJOU
クレームダンジュ

限定300セット

2入 3,800円 送料込

直径：10.7cm　箱寸法：26×12.3×6cm

【お日持ち】冷凍:30日／解凍後冷蔵:当日
【解凍方法】冷蔵庫で6～7時間
【お届け期間】7月13日～8月中旬まで

卵 乳 冷凍

ご予約

7月4日（月）

9時より受付開始

お届け期間：
7月13日～8月中旬

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