



五感で感じる、新しい季節の訪れ。

タイトル：Summer Evening 技法：リトグラフ 制作年：1990年

7月より送料料金
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

常温送料料金

全国一律 **700円+**

通常送料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。

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

- 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。アレルギー表示のない商品もアレルギー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	<ul style="list-style-type: none"> ・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ません。 ・「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



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 アワビ あわび イカ いか
イワ いくら オレ オレンジ カシウナツツ キウイ キウイフルーツ 牛 牛肉 クルミ くるみ コマ ごま 鮭 さけ 鯛 さば
大豆 大豆 鶏 鶏肉 豚 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、いつし日本を。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

○ご注文以外の各種お問い合わせは 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。

あ、この香り。 栗きんとんの秋が やってくる。

田舎のおばあちゃんちの台所へ

一歩足を踏み入れると

鍋から勢いよくあがる蒸気とともに

栗の香りが一面に立ちこめている。

幼い頃から大好きな、採れたての栗ならではの香り。

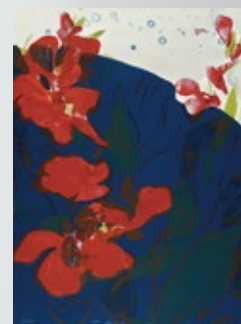
「ああ、今年も栗きんとんの季節がやってくる」

胸が高鳴る瞬間を、みなさまにもお届けしたくて。

活気づく工房で、職人たちが素材を生かし、丁寧に

とびきりの秋のおいしさ、まごころ込めてお作りします。

タイトル：Summer Evening



技法：リトグラフ
制作年：1990年

表紙作品の作者である横井照子さんが子どもの頃の話。夏休みに田舎の祖母の家へ行くと、庭先には燃え上がる炎のように真っ赤なカンナの花が咲き乱れていました。その傍らにある古井戸を覗くと、涼しげに浮かぶ大きな西瓜や黄色い瓜。こうした幼い頃の記憶をたどり、脳裏に浮んだ光景を鮮やかに描いたのが『Summer Evening』です。当作品以外にもカンナを題材にした作品を多数手掛けた彼女にとって、カンナは夏の表現に欠かせない存在なのかもしれません。

真夏の日差しに負けない強さ、華やかさを併せ持ち、いきいきと輝くカンナ。その姿は、太陽の恵みを享受し、収穫期に向けて大きく成長していく栗の実、そして恵那川上屋の栗にかける情熱とも重なります。栗きんとんの季節、いよいよ今年もはじまります。



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!

新サイトのURL ▶ <https://www.enakawakamiya.co.jp>



栗づくり、おいしさづくり、幸せづくり。

栗の里から喜びを紡ぐ、 恵那川上屋の物語

恵那川上屋が思い描く夢。それはふるさとの栗とともに生産者の誇りや地域の自慢が育ち、1000年先もずっと栗菓子が愛される未来。恵那から全国へと広がる里の栗づくり、仲間や魅力ある素材との出会い。そんな栗がつかないでくれたたくさんのご縁を大切に紡ぎながら、誰もが喜び合えるような栗とお菓子文化を創造していきます。

栗づくり

栗のブランド化に取り組んで18年。大粒で良質の栗を育てる仕組みづくりを、恵那から全国へと広げています。

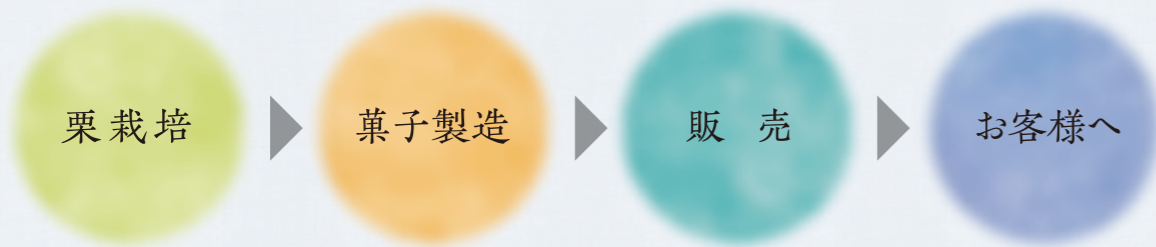
おいしさづくり

この秋に収穫した厳選栗のおいしさそのまま。郷土のお菓子にかえて。

幸せづくり

味わう人、つくる人。縁ある人たちがみんなの笑顔につながる未来へ。

栗畑から工房・販売まで
価値を、かたちに。思いを、ひとつに。



素材の良さを生かしたお菓子をお届けするために。

恵那川上屋では栗の栽培・研究から素材の厳選・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携わるスタッフみんなが思いを一つにし、独自の価値を生み出しています。



くりどら

栗餡が贅沢に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炊き上げ、ふんわりと焼いた生地ではさみました。

5入 **1,250円** 10入 **2,720円**
箱寸法: 30×12×9.7cm 箱寸法: 30.2×21×7.5cm

15入 **3,970円** 20入 **5,220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 乳 卵 常温

【お届け期間】9月22日～1月上旬まで

恵那栗おこわ

もちもち食感のおこわに、ほくほくとした恵那栗がたっぷり。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っくらと蒸し上げました。

780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22日～1月上旬まで
なくなり次第終了

きんとん羹

みずみずしくなめらかな食感とともに、口の中でふわっと広がる栗の風味。まるで栗きんとんをそのまま水羊羹にしたかのようなおいしさをぜひ。

10入 **2,320円**

箱寸法: 26×12.3×6cm

15入 **3,370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



1箱 **5,420円**

・栗きんとん5個・きんとん羹5個
・胞衣栗万頭5個・くり老(大)1本
箱寸法: 26×24×5.8cm

【お日持ち】3日～10日

小麦 卵 乳



1箱 **4,520円**

・栗きんとん5個・きんとん羹5個
・くり老(大)1本
箱寸法: 25.5×19×5.8cm

【お日持ち】3日～10日

小麦



1箱 **2,520円**

・栗きんとん5個
・きんとん羹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

【お届け期間】9月1日～11月下旬まで ※10月15日までのお届けは冷蔵発送 冷蔵 常温

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!





この幸せは夏だけ!

ご予約受付
8月1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>

モンブラン
食べ比べセット
—夏—
1箱(3個入) 2,800円
限定 800個

箱寸法: 31.7×10.6×8cm
【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵当日中
【お届け期間】8月10日～8月下旬まで

小麦 卵 乳 オレ 大豆 ゼラ 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

マロンペーストと
オレンジの爽やかな
夏の出会い。

大好評の食べ比べセットに、柑橘系のすっきりとした軽やかな味わいの「栗欧セゾン」(サマーモンブラン)が登場。シトロン風味のチーズテリーヌも味わえる、欲張りモンブランです。恵那川上屋 人気No.1ケーキ「栗山」、濃厚好きに支持される「栗欧」とともに、期間限定のおいしさをこの機会にぜひ。



栗欧セゾン (サマーモンブラン)

柑橘類の爽やかな酸味を楽しむ夏季限定モンブラン。マンダリンピールを加えた栗欧ペーストにクリーミーなオランジュブリュレ、ざくざく食感のクロカンシトロン、シトロン風味のチーズテリーヌを合わせ、軽やかで後味すっきりとした一品に仕上げました。



栗欧セゾン (サマーモンブラン)

柑橘類やチーズテリーヌと合わせ、爽やかな酸味が口の中で広がるモンブラン。軽やかで後味すっきりとした、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。和栗と洋栗のペーストをバランスよく合わせました。

洋栗ペースト



栗欧 (くりおう)

和栗 洋栗
甘い 甘さ控えめ

バターと洋栗のペーストを使い、なめらかに仕上げました。濃厚でまろやかな味をお楽しみください。



お菓子の玉手箱を帰省土産やおもてなしに。

色とりどりの涼やかなお菓子と一緒に素敵な夏のひとときを過ごしていただけたら。そんな思いを込めた、恵那川上屋の「夏おせち」。贈り物やおもてなしにもふさわしい和洋スイーツを三段重に詰め合わせました。



※写真はイメージです



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」。夏の風情漂う上生菓子2種をご用意しました。



うたかた 泡沫とまど

甘さにこだわった恵那山ファームのトマトを使用。爽やかでフルーティなトマト餡を「泡沫生地」で包んだ今夏の新作です。



栗きんとん-夏- 栗観世

なめらかな栗餡を独自製法の「泡沫(うたかた)生地」で包んだ夏の栗きんとん。ひんやりつるんとしたのど越しが魅力です。

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

二ノ段 涼やかな 恵那の夏景色

清流を泳ぐ鮎の親子、夏風に揺れる木の葉などふるさとを情緒豊かに



水わらび餅

【黒蜜、きな粉付き】
もちりぶるとした食感のわらび餅。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。



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「カッサータ」を、とうもろこし風味のサブレにはさみました。



太公望・太公望(小)

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。



フルーツのセミアフレッド

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のハーモニー。半解凍にすると、ひんやりなめらかな食感に。



生くず餅

栗甘露煮、小豆、西尾の抹茶の「栗と抹茶」、トロピカルな「マンゴーとパッション」。生くず餅と彩り果実のデザートです。



ごほうび練り餅

とろとろミルク餅に濃厚な果実のソースが絶妙。丸印をつけるように、ぐるぐると練り混ぜてお召し上がりください。

三ノ段 彩りカップ デザート

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



思い出
華やぐ夏。

ご予約受付
8月1日(日)
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>

夏おせち
涼み夏子-すずみかしー
三段重 **5,400円**
限定 **200個**

【詰め合わせ内容】
栗観世：2個、泡沫とまど：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
フルーツのセミアフレッド「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 アーモンド 大豆 山芋 セラ 冷凍

【お日持ち】冷凍：30日、解凍後1日～4日
【お届け期間】8月10日～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。

VRで栗の冬季剪定に
チャレンジ!! 技術向上のため、
どんどん進化していきます。



恵那川上屋のおかしなハナシ 栗と、お菓子と、日常と。

おいしい栗を育てるためには、夏と冬の剪定が欠かせません。不要な枝を取ることで、まんべんなく枝葉に日が当たり、花付きがよくなります。また収穫後の土壌や樹木の手入れも大切で、栗が気持ちよく育つ環境を整えれば、次の秋も実り豊かになるからです。

先日、東美濃振興競技会が主催する栗栽培についての集いに参加し、そこでVR(仮想現実)での冬季剪定を体験しました。ゴーグルを付けると目の前に栗畑のVRが現れ、コントローラーで剪定作業を疑似体験。剪定技術を楽しみながら学ぶことができました。同時にこうした取り組みが新規就農者のサポートにつながると思ひ、大変感銘を受けた一日となりました。

いま栗畑では、栗の雄花がつけた白い花が落ち、雌花が小さな実を付けています。かわいらしい栗の赤ちゃんを皆様にぜひお届けしたいと思ひ、写真を紹介いたします。この赤ちゃんが立派な実になつてくれることを待ち遠しいです。



まるやかな栗とミルクのコク。
大人気の味を、おうちでも。



栗最中冷菓
くりもなかあيس

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。

栗を味わう、
贅沢アيس

恵那映店の喫茶「里の菓茶房」
で人気の栗ソフト。このおいし
さをご家庭でも手軽に楽しん
でいただけるよう、かわいい最
中アيسに仕立てました。栗の
風味を生かしたまろやかでコ
クのあるアيسと、もち米の自
然な甘みの最中皮が好相性。
お子様から大人まで愛される
夏の定番商品です。お好みでア
ルミホイルにのせてトースターで
30秒ほど温めていただくと、最
中皮はパリッと香ばしく、ア
イスは程よいやわらかさで召し上
がれます。

もちもち、
旨味じゅわつ。

とろける豚肉、2種の栗入り。



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】8月20日～

小麦 コマ 大豆 豚 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



味わい格別
新・中華ちまき

ほくほくとした甘栗と、しっとり
りと栗の風味豊かな甘露煮。
異なる2種類の栗に、とろっと
やわらかな豚の角煮を贅沢に
盛り込んだ中華ちまきです。
おこわに、ジューシーな肉の甘み
や干し椎茸などの旨味がたっ
ぷりと染み込み、オイスター
ソースのコクも感じられる本格
派です。電子レンジで温めると
香りが立ち上り、ふっくらもち
もちの食感に仕上がります。
冷凍でお届けしますので、来客
時のおもてなしや手土産、
夜食などのストックにも重宝
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.co.jp>

○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)