

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。

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

FAX・郵便でのご注文受付は終了させていただきました。

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。(2022年8月1日現在)

Table with 3 columns: 配送地域, 通常, フール便, 冷凍クール便. Rows include 愛知・岐阜・三重, 静岡, 関東・関西, 信越・北陸, 中国, 東北, 四国, 九州, 北海道, 沖縄・離島.

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」...包装した上へのし掛け。 「内のし」...箱などへ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。
●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。

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。

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。

限定品等、商品に関するご注意点

- 該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。

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。
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。

Table with 2 columns: 支払期限, 手数料. 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。

誌面使用マークについて

Icons for shipping methods: 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.

特定原材料等28品目 ●原材料に下記アレルギーを含む場合があります(マークがない商品は特定原材料等28品目の使用なし)

- エ 小麦 卵 乳 落花生 アーモンド アーモンド あわび イカ
ク いくら オレ オレンジ カシューナッツ 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 ごぼう
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 ごぼう

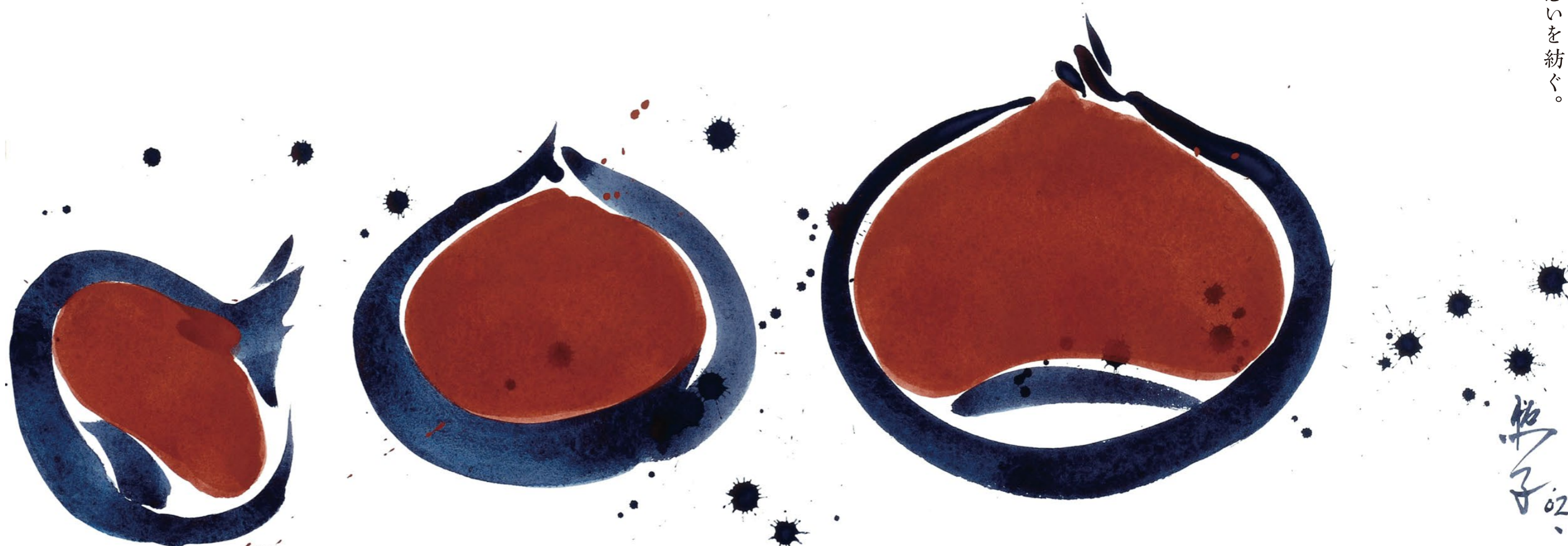
酒 酒類

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。

○ご注文以外の各種お問い合わ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、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。



柿子

タイトル: 栗 手提袋 原画 技法: エッグテンペラ 制作年: 2002年

恵那川上屋 ENAKAWAKAMIYA

2022年 9月号 通販カタログ カタログ有効期限 / 2022年9月30日

栗の里・恵那からつながる物語 1000年 先もずっと、思いが紡がれますように。



人をつなぎ、 新たな喜びを創造

生産者の皆さんは「良質な栗をたくさん実らせたい」という思いのもと、学びと試行錯誤を繰り返し、力を合わせながら本当にいつも素晴らしい栗を届けてくださいます。心からの感謝とともに、我々もその気持ちをお菓子に託して皆様へお届けいたします。

恵那川上屋では、農業から開発、加工、製造販売まで一貫して手掛け、クリエイティブなアイデア、話題性と恵那川上屋らしさを常に意識しながら商品をご提供しています。

私たちが大切にしていることは、「人」を大事にすることです。お客様、スタッフ、生産者と、皆様からいただいたご縁、栗やお菓子に込めた思いをつなぎ、新たな喜びが未来へと紡がれていくことが、我々にとって最大の喜びです。

恵那川上屋の経営理念は「環喜・貫喜・大歡喜」。周りを喜ばそう、そしてその気持ちを貫くと、もっとたくさんの人に喜ばれるという意味を込めています。この志を抱いて、前へと進んでまいります。栗から始まる新しい1年をどうぞよろしく願いたします。

代表取締役

鎌田 真悟



こだわりの栗菓子で 幸せを皆様へ

〔和菓子職人〕
牧野玲希/千田五十鈴

この秋も看板商品の栗きんとんをはじめ毎年お客様にご好評いただく品々を多数ご用意しました。素材や製法など細部までこだわった商品をお届けし、お客様に少しでも幸せや満足感を感じていただけたらうれしいです。



「おいしかった」の 声にお応えしたい

〔洋菓子パティシエ〕
岩井祐子

「収穫の時期にしか食べられない」栗菓子が揃うことが秋の最大の魅力だと思います。ご来店されたお客様から「おいしかった、またくるね」といった言葉をいただくことが私たちの励み。小さな言葉を逃さないよう、そして何度も聞くことができるよう心を込めてお菓子を作っていきます。



収穫できる喜びは 人一倍です

有限会社恵那栗
大竹正人

栗農家はよく「1年作って1年生、10年作っても10年生」と言います。栗は1年に1回しか収穫できず、毎年勉強し知識経験を貯えながら仲間と精一杯栽培を行っています。収穫まで期待と不安が交錯しますが、天候の善し悪しや結果に関わらず、収穫した栗を皆様に届けられることは喜びでしかありません。

和栗を味わう、
至極の逸品。

恵那川上屋謹製 栗きんとん

栗の豊かな風味、自然な色合い。栗にこだわる恵那川上屋が、素材の魅力を最大限に引き出した栗きんとん。厳選した栗と少しの砂糖を合わせて炊き、茶巾絞りで仕上げた逸品です。栗の品種や収穫期によって、砂糖の量や炊き方もひと工夫。岐阜県東美濃地方に伝わる「おばあちゃんの味」をお手本に、真心込めてお作りしています。口の中でほろりとほどける素朴な秋のおいしさをお楽しみください。

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 【販売期間】9月1日～1月中旬まで

※10月15日までのお届けは冷蔵発送 **冷蔵 常温**

栗を楽しむ 1年が始まります

恵那川上屋がお届けする四季の栗きんとん。秋は栗そのものの風味を、冬は干柿と組み合わせ噛みしめるたびに混ざり合うおいしさを、春は自然薯を贅沢に使い優しいくちどけを、夏は飲み込めるほどのみずみずしさを。季節に応じて品種、産地など素材を一つひとつ吟味し、食感や味のバランスにも工夫を凝らしています。

選りすぐりの栗に、磨き上げた技と心を込めて。



くりどら

とろりまろやかな栗餡を、ふんわり生地ではさんだ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、栗の風味を損なわないように職人の技で手早くなめらかに炊き上げています。

5入 1,250円 箱寸法: 30×12×9.7cm	10入 2,720円 箱寸法: 30.2×21×7.5cm
15入 3,970円 箱寸法: 30.5×30.5×7.5cm	20入 5,220円 箱寸法: 27.5×40.5×7.5cm

【お日持ち】5日 **小麦 卵 乳 常温**

【販売期間】9月22日～12月下旬まで

※5入は包装することができません。



きんとん羹

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味わい。甘さを控えめにし、みずみずしくなめらかな口当たり仕上げました。口の中でふわっと広がる栗の風味をお楽しみいただけます。

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**

【販売期間】11月下旬まで



秋の限定詰め合わせ<1>

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

【販売期間】9月1日～11月下旬まで

秋の限定詰め合わせ<2>

1箱 **4,520円**
・栗きんとん5個・きんとん羹5個
・くり壺(大)1本
箱寸法: 25.5×19×5.8cm
【お日持ち】3日～10日
小麦

【販売期間】9月1日～11月下旬まで

秋の限定詰め合わせ<3>

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・くり壺(大)1本
箱寸法: 26×24×5.8cm
【お日持ち】3日～10日
小麦 卵 乳

【販売期間】9月1日～11月下旬まで

秋の限定詰め合わせ<4>

1箱 **3,470円**
・栗きんとん5個
・くり壺(大)1本
箱寸法: 26×13×5.8cm
【お日持ち】3日～7日
小麦

【販売期間】9月1日～1月中旬まで

※10月15日のお届けまでは冷蔵発送 **冷蔵 常温**

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

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!



濃厚ペーस्टの誘惑。



ご予約受付
9月5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>

素材を探求し、独自のペーストを開発

「栗山」発売は30年前。開発を重ね、恵那栗のペーストを使い、当時は珍しい和栗のモンブランが誕生しました。その後も改良を続け、縁あって協働開発したスペイン栗のペーストと合わせることに。和栗と洋栗をバランスよく組み合わせるのが現在の「栗山」です。さらに和栗と洋栗それぞれの味が際立つ「栗里」「栗欧」も開発。3種の違いがお楽しみいただけるようになりました。



栗山—くりやま—

和栗 ———— 洋栗
甘い ———— 甘さ控えめ



栗里—くりさと—

和栗 ———— 洋栗
甘い ———— 甘さ控えめ



栗欧—くりおう—

和栗 ———— 洋栗
甘い ———— 甘さ控えめ

和栗・洋栗の魅力を引き出した専門店のモンブラン。

「ペーストを楽しむモンブラン」をコンセプトにした、大好評の食べ比べセットです。和栗と洋栗をバランスよく合わせた恵那川上屋のロングセラー「栗山」をはじめ、和栗の風味を存分に生かした甘さ控えめの「栗里」、洋栗オリジナルペーストを使った濃厚でまろやかな「栗欧」の3種類を詰め合わせました。マロンペーストをたっぷりと絞り、中には栗の渋皮煮がまるごと入ったリッチな味わいをこの秋お届けします。

モンブラン
食べ比べセット

1箱(3個入) 2,800円

限定 800箱

お一人様 3箱まで

箱寸法:31.7×10.6×8cm
【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵当日
【お届け期間】9月14日～10月中旬まで

小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

栗ペーストを極めた、モンブランの奥深い世界へ。

栗きんとん4個分を贅沢に使用した、茶巾絞りのモンブラン。

選りすぐりの和栗をたっぷりを使用した、茶巾絞りのモンブラン。鹿児島県種子島の自社工場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きんとんと好相性の、コクのあるクリームが口の中でふわりと優しく溶けていきます。恵那川上屋の菓子職人が栗きんとんづくりの技を生かし、一つひとつ手絞りで仕上げる自慢のおいしさを、ぜひどうぞ。



栗風

1箱 3個 2,500円

限定 600箱

お一人様 3箱まで

箱寸法:約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】9月14日～10月中旬まで

乳 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



ひとさしで、栗の風が吹く。

ご予約受付
9月5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>

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

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!



ふわっと、優しい
風味が溢れ出す。

ご予約受付
9月5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>

この秋再登場！
大好評の栗きんとん入り
生食パン。

22年1月に誕生し、多くの方から好評をいただいた「栗白」。恵那川上屋の自家製栗餡を贅沢に練り込んだ生食パンです。パン生地にもこだわり、名古屋コーチン、三温糖、発酵バター、ゲランドの塩を使用し、ふっくらと焼き上げています。そのままだとふわふわもちり生地としっとり栗餡の食感、トーストするとバターの香りとほくほくした栗の風味が一層引き立ち、カリッとちとした食感がお楽しみいただけます。



とろけるバターのコクが
栗のほくほく感と相性抜群

おすすめの食べ方は、軽くトーストしてバターをたっぷり。香ばしさとともに栗の香りが立ち上がり、バターの塩気とコクが栗の優しい甘みにマッチします。

栗 白

1本 1,620円

限定 600本

箱寸法：18.9×12.8×10.8cm

【お日持ち】 冷凍20日

【販売期間】 9月14日～11月中旬まで

小麦 卵 乳 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

恵那川上屋の“ひと味違う”パン&ペストリー、解禁!!

渋皮入り栗餡が
ぎっしり詰まった
新作パイ誕生。

栗をふんだんに使った恵那川上屋特製マロンパイがこの秋登場。渋皮を残しながらバティシエが丁寧に炊き上げた栗きんとん餡を包みました。しっとりとしたパイ生地に、素材本来の風味が引き立つ甘さ控えめの栗餡、トッピングした甘露煮の食感が絶妙なハーモニーを醸し出します。お茶うけにはもちろん、手土産や贈り物にもぴったりな新作スイーツを、この機会にぜひお試しください。



栗きんとんパイ

1箱(5個入) 1,820円

箱寸法：26×12.3×6cm

【お日持ち】7日

小麦 卵 乳 大豆

※こちらの商品は包装することができません。

栗の贅沢な
余韻に包まれて。



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

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!



食べて、やみつき! 秋の醍醐味を食卓へ!

押し寄せる
香りと旨味。



ほくほくの甘栗

しっとり栗の甘露煮

やわらか豚の角煮

旨味しみしみ、
もちもち食感の
中華ちまき。

恵那川上屋の新しい定番となるような本格派の中華ちまきをつくりたい。そんな思いから今年誕生しました。中華ちまきに合うように厳選した中国栗のしっとりとした甘露煮とほくほくとした甘栗。食感や味わいも異なる2つの栗に加え、柔らかくジューシーな豚の角煮も盛り込んでいます。具材の旨味がしっかりと染み込み、オイスターソースのコク豊かな一品です。冷凍保存できるので、小腹が空いた時や急な来客時にも重宝します。



ふたつ栗ちまき

1箱(3入) 2,000円

【お日持ち】90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。

採れたての美味しさ、
ふっくらおこわに。



栗の炊き方にとことんこだわった、 栗専門店の評判おこわ。

中山道名物「こわめし」を再現し、栗の収穫シーズンのみお届けする毎年大人気の「恵那栗おこわ」。恵那栗の剥き栗を使い、国産のもち米とうち米をふっくら蒸し上げました。栗の炊き方にもこだわり、ほっくりとした栗の自然な甘みと香りが口の中で広がります。冷凍庫に入れてストックしておけば、いつでも食べたい時にレンジで温めるだけで、手軽に旬のおいしさをお楽しみいただけます。

※1日に出荷できる量に限りがございます。ご注文からお届けまでにお日にちをいただく場合がございます。

恵那栗おこわ

1箱(280g) 780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
【販売期間】9月22日～11月下旬まで
(なくなり次第終了)

ゴマ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



恵那川上屋のおかしなハナシ

栗と、お菓子と、日常と。

『今年も育ってくれてありがとう』
朝つゆ光る栗を見ながら感慨深くなる
この季節。

8月後半から栗畑は収穫真っ盛りです。先月号でご覧いただいた栗の赤ちゃんは今、自然の恵みを楽しみ、今年もぶっくりとした大きな実になりました。年間を通して生産者の皆さんがたっぷり愛情を注いだ栗。その成熟した姿を見ると、感謝の気持ちがあふれてきます。

収穫された栗は、選別され、恵那川上屋の工場に搬入。その後、加工工程に入ります。恵那峡本店横の工場では、朝から栗を蒸した蒸気が広がり、今年もこの季節がやってきたんだと実感します。秋の味わいを皆様のお手元にお届けできるまで、まもなくです。

皆様にお届けするのは、
もうすぐ! 今年もぶっくり、
大きく育ってくれました♪



今話題! 360°カメラ映像

スマホでできる栗畑体験!



上記QRコードからアクセス!
栗畑がご覧いただけます。



スマホ画面内の
マークをタップすると
スマホの景色が
360°栗畑に!?



旬の商品&情報をお届けしています。

オンラインショップ

下記オンラインショップからも
商品をご購入いただけます。

<https://www.enakawakamiya.co.jp>

恵那川上屋 検索

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します

<https://twitter.com/enakawakamiya>

インスタグラムは
右記からアクセス



店舗・催事出店のご案内

販売店舗についての情報は右記の
QRコードよりご確認ください。



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わ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、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。

栗にかける 思いを紡ぐ。



大切な笑顔
恵那から
誇り
未来へ
感謝
栗文化
物語
喜ぶの
新たな秋、
新たな

恵那川上屋

ENAKAWAKAMIYA

栗の里・恵那からつながる物語

1000年先もずっと、 思いが紡がれますように。

里山の恵み豊かなふるさと恵那の歴史や文化を受け継ぎながら、1000年先もずっと愛され、みんなで喜び合えるような農と食の新しい世界を創造していきたい。恵那川上屋は、全国へと広がる栗の里づくりから、栗栽培、加工、商品の企画開発・製造・販売まで一貫して力を注ぎ、仲間と思いを一つにして、物語を未来へと紡いでいきます。

人をつなぎ、 新たな喜びを創造

恵那川上屋では、農業から開発、加工、製造販売まで一貫して手掛け、クリエイティブなアイデア、話題性と恵那川上屋らしさを常に意識しながら商品をご提供しています。私たちが大切にしていることは、「人」を大事にすることです。お客様、スタッフ、生産者と、皆様からいただいたご縁、栗やお菓子に込めた思いをつなぎ、新たな喜びが未来へと紡がれていくことが、我々にとって最大の喜びです。恵那川上屋の経営理念は「環喜・貫喜・大歡喜」。周りを喜ばそう、そしてその気持ちを貫く、もったくさんの人に喜ばれるという意味を込めています。この志を抱いて、前へと進んでまいります。栗から始まる新しい1年をどうぞよろしく願っています。

代表取締役 鎌田 真悟



和栗を味わう、
至極の逸品。

恵那川上屋謹製 栗きんとん

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、茶巾絞りで仕上げた逸品です。お手本は、その昔おばあちゃんが手鍋でこしらえてくれた、素朴で心温まる味わい。栗の品種や収穫期によって、砂糖の量や炊き方も工夫しながら、職人が真心込めて炊き上げています。口の中でほろりとほどける食感、秋ならではの贅沢をお楽しみください。

