



秋の実に、喜びと感謝を込めて。

タイトル：Herbstfest 技法：リトグラフ 制作年：1972-1995年

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。

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

■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9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

お電話注文

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。必ずご在宅日をご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限限定品、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。

■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	冷蔵	冷凍	冷蔵・冷凍	常温・冷蔵
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵・冷凍	常温・冷蔵
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵・冷凍	常温・冷蔵

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 アイ いか
イクラ いくら オレ オレンジ カシューナッツ キウイ キウイフルーツ 牛 牛肉 豚 豚肉 鶏 鶏肉 鶏 鶏肉
大豆 大豆 鶏 鶏肉 パナナ パナナ 豚 豚肉 松茸 まつたけ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ りんご セラチン

酒 酒類

お酒の風味を利かせた商品です。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 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、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。

掲載商品の表記は税込価格です。

ようこそ、 五感を満たす 栗菓子のフルコース。

さて、この秋は何から楽しみましょうか。

採れたての和栗を使ったアミューズに、

黄金色の栗がぎゅつと詰まった「皿」、

メインディッシュやお酒、デザートにも

風味豊かな旬の恵みをたっぷり生かして。

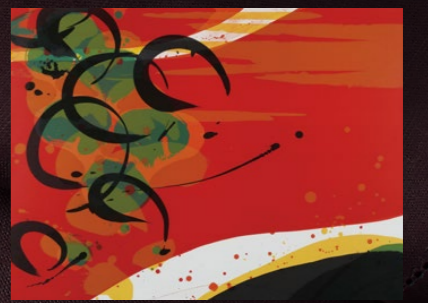
選りすぐりの素材に菓子職人の心と技を宿した

とっておきのおいしさ、どうぞ召し上がれ。

国際画家 横井照子の作品において、最も印象的な色彩の一つとして挙げられるのが「赤」。その赤をメインカラーに、鮮やかな色彩美で秋の表情をダイナミックかつ詩情豊かに表現したのが「Herbstfest」です。収穫祭と記される作品からは、『実り』『豊穡』『紅葉』といった、豊かな秋の風景を見る人に想起させます。

恵那山の麓もいよいよ、秋本番。恵那川上屋では今シーズンも良質の栗が収穫できた喜びと感謝の気持ちを込めて、こだわりの和洋栗菓子を多彩に取り揃えました。笑顔集うおもてなしや自分への褒美など、風味豊かなお菓子とともに味覚の秋を存分にお楽しみください。

タイトル：Herbstfest



技法：リトグラフ 制作年：1972-1995年



恵那川上屋 秋のスペシャルMENU

秋宵の香

焼栗きんとん・栗きんとん

恵那栗の渋皮煮

栗の極

栗焼酎 栗人

恵那栗おこわ

くりごら

栗きんとんパイ

and more...

もっちり生地に2種類のごろっと栗を
こっくり、ほっくり贅沢に味わって。

甘露煮と渋皮煮がぎっしり。
栗を贅沢に味わう通販限定品。
甘さを控えめにして栗の風味を存分に引き立たせたオリジナルの甘露煮と渋皮煮。それぞれを贅沢にトッピングし、生地よりもたっぷりの栗を盛り込みました。北海道産小豆を使用したこし餡生地をじっくりと蒸し上げること、なめらかでもっちりとした食感に。通販限定でお届けする特別な蒸し羊羹2種のセットを、贈り物やおもてなしにもどうぞ。



しゅうしょう こう
秋宵の香

1箱 2,700円
限定 400箱

箱寸法: 14.1×11.2×5.1cm
【お日持ち】5日
【お届け期間】10月16日～11月下旬まで
小麦 常温

ご予約受付
10月7日(金)
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>

新栗採れたて秋仕込み。
一栗二会の口どけをどうぞ。

ご予約受付
10月7日(金)
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>



焼栗きんとん
栗きんとん詰め合わせ

3,250円
限定 900箱
箱寸法: 25.7×12.5×5cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】10月16日～11月下旬まで
常温



2つの栗きんとんを
堪能できるのは今だけ。
恵那川上屋の秋を代表する「栗きんとん」は、厳選した和栗と少しの砂糖を使い、茶巾絞りで仕上げる逸品。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、真心込めてお作りしています。そしてもう一つの「焼栗きんとん」は、まるで焼き栗を食べているかのようなほくほくと香ばしい味わい。焼き栗に適した貴重な品種だけを使用し、表面にこんがりとした焼き色を付けています。



恵那川上屋謹製 栗きんとん

- 6入 1,500円 25入 6,250円
箱寸法: 16×12×4cm 箱寸法: 25.8×29×3.8cm
- 10入 2,500円 30入 7,500円
箱寸法: 25.8×12×4cm 箱寸法: 25.8×17.5×7.7cm
- 15入 3,750円 50入 12,500円
箱寸法: 25.8×17.5×4cm 箱寸法: 25.8×29×7.7cm
- 20入 5,000円
箱寸法: 25.8×23.5×3.8cm

【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



栗のコクをあますことなく、
ツヤツヤに煮含めました。

粒よりの栗に、
手間暇と愛情を
たっぷりかけて。

岐阜県発祥の品種「利平」。
朝一番に収穫された利平の中からさら
らに大粒を選び抜き、粗糖を使った
自家製シロップにじっくりと漬け込み
ました。渋皮が傷つかないように一つと
つ丁寧に鬼皮を剥き、熟練の職人が
丹誠を込めてお作りする季節限定
品です。無漂白・無着色で煮込み、
上品な甘みに仕上げた甘露煮との
セットもご用意しました。

栗を尽くしたプレミアム感に
魅了されるひとときを。

栗専門店の技を結集、
贅を極めた
栗尽くしケーキ。

栗を知り尽くした、テイシエが栗好き
に贈る、とびきり贅沢な味わいのパウ
ンドケーキ。栗きんとん、スヘイン栗の
オリジナルペースト、栗の甘露煮と
渋皮煮をきつりと詰め込み、香り
づけにブランデーを加えて焼き上げま
した。生地は甘さを控えめにし、栗の
豊かな風味を引き立たせています。
大切な方への贈答にもぜひどうぞ。



ご予約受付
10月7日(金)
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>



芳醇な栗菓子との
マリァージュを楽しんで。

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

超特選恵那栗の規格外(サイズが小さい等)の栗を素材に、養老の
蔵元「玉泉堂酒造」で蒸留した栗焼酎。栗の実を丁寧にくりぬき、
雑味のないクリアな仕上がります。おすすめの飲み方はオンザロック
かお湯割りで。くせがなく、栗菓子とのペアリングにもぴったりです。



栗の極 - くりのきわみ -
1箱 6,800円
箱寸法：10.5×17.5×8.5cm
【お日持ち】10日

※これらの商品は包装することができません。



こだわりの渋皮煮と甘露煮、
お試しにもうれしいセット。
恵那栗の渋皮煮・
甘露煮詰め合わせ(小)
限定 200箱
1箱 4,250円
箱寸法：9.5×15×8.5cm
【お日持ち】150日以上
【お届け期間】11月1日～12月上旬まで
常温



恵那栗の渋皮煮(大)
限定 200箱
3,460円
箱寸法：17.5×10.5×8.5cm
【お日持ち】150日以上
【お届け期間】11月1日～12月上旬まで
常温



恵那栗の甘みともち米の
もちっと食感を楽しんで。

恵那栗の収穫シーズンのみ
お届けする評判の味わい。

中山道名物「こわめし」を再現した
季節限定の恵那栗おこわ。国産のも
ち米とうるち米に恵那栗の剥き栗
を使用し、ふくらりと蒸し上げまし
た。ほくほくとした栗の自然な甘
みともち米の食感にお管がすすむ一
品です。冷凍庫にストックしておける
ので、レンジで温めるだけで栗専門店
のおいしさをご家庭でいつでも手軽
に召し上がれます。

栗がごろっと、はみ出す旨味。

恵那川上屋スタイルの中華ちまき。

もちもち食感、
具材の旨味がジュワツと
広がる話題作。

ほくほく甘栗と、しっとり甘露煮。
中国料理に合う栗をいろいろ試した
中で一番ツツし、濃いめの味付けにも
負けない中国産の栗を選び抜きま
した。2種の異なる栗に加えて、とろ
つとやわらかな大ぶりの豚の角煮を
盛り込んでいます。レンジで温めると
香りが立ち、ふくらもちもちの食
感に。ジューシーな肉の甘みや干し
貝柱などの旨味、オイスターソースの
コクも感じられる本格派です。



ふたつ栗ちまき

1箱(3入) 2,000円

【お日持ち】冷凍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。

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60日

【販売期間】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。





もっちりこし餡生地、
どこを切っても
ごろっと栗がそこかしこ。

恵那川上屋のお店で長年愛される「栗蒸し羊羹」がこの秋、通販で再登場。契約栽培された北海道十勝産小豆「むらさきわせ」のこし餡生地に、大粒の栗の甘露煮をふんだんに散りばめました。時間をかけて蒸し上げることで、もっちりとした独特の食感を生み出しています。上品な甘さが栗の風味を一層引き立てる自信作です。ぜひ一度お試しください。

素材選びや技法に職人のこだわりが詰まった逸品。

栗蒸し羊羹
1,650円
箱寸法：22.7×6.5×3.6cm
【お日持ち】5日
【販売期間】1月上旬まで
小麦 常温

※こちらの商品は包装することができません。

秋の限定詰め合わせ<5>

1箱 **3,120円**
・栗きんとん5個
・栗蒸し羊羹1本
箱寸法：26×13×5.8cm
【お日持ち】3~5日
小麦

【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
・きんとん羊羹5個
箱寸法：26×12.3×6cm
【お日持ち】3~10日

【販売期間】11月下旬まで

秋の限定詰め合わせ<7>

1箱 **5,070円**
・栗きんとん5個・きんとん羊羹5個
・えなぐりまんじゅう
・脆衣栗万頭5個・栗蒸し羊羹1本
箱寸法：26×24×5.8cm
【お日持ち】3~10日
小麦 卵 乳

【販売期間】11月下旬まで

秋の限定詰め合わせ<6>

1箱 **4,170円**
・栗きんとん5個・きんとん羊羹5個
・栗蒸し羊羹1本
箱寸法：25.5×19×5.8cm
【お日持ち】3~10日
小麦

【販売期間】11月下旬まで



※10月15日お届けまでは冷蔵発送 冷蔵 常温

食べた瞬間、鼻に抜ける栗の香り。
ふんわり生地に栗餡染みるひと口。

なめらか栗餡たっぷり、
大人気のおいしさを。

恵那川上屋こだわりの栗餡をふんわり生地ではさんだ、季節限定のどら焼きです。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手早く炊き上げた栗餡を使用。とろりとまろやかに濃厚な味わいをお楽しみいただけます。販売期間以外にも多数間合い合わせをいただく人気商品を、お茶うけや土産にいかがですか。

くりどら
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】12月下旬まで





絞りたての栗の風味を
ご家庭のアレンジで。

採れたての栗を丁寧に炊き上げ、旬の風味をそのまま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はもちろん、さまざまな料理やお菓子作りにもお使いいただけます。

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 1,600円
内容量：100g×2本
箱寸法：12.2×11×4.2cm

【お日持ち】冷凍180日 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

栗きんとんのたねを使って

オリジナルパフェを作ってみませんか。

栗きんとんのたねと一緒に、栗の渋皮煮やコンフィチュール、アイスなど好みのスイーツを組み合わせるだけ。手軽で本格的な栗パフェが楽しめます。



栗を惜しみなく味わって
いただきたいという想いから
生まれた「栗一筋」。
岐阜県へお越しの際はぜひ!



※恵那峡店・咲久舎店・瑞浪店にて提供しております。

恵那川上屋のおかしなハナシ 栗と、お菓子と、日常と。

空気が爽やかで気持ちの良い10月。恵那川上屋の店舗では、「栗一筋」という絞りたてモンブランをお日当てに多くのお客様が来店されます。栗一筋は消費期限30分のため、店舗での「飲食・テイクアウトのみ」。ご注文後、サクサク食感のメレンゲにカラメルソースをとりつけかけたら、濃厚な旨味がぎゅっと詰まった栗のペーストをたっぷり絞りと絞り上げます。鮮度の高い栗を使用した季節限定の絞りたてモンブランは控えめな甘さで、まるで栗そのものを味わっているかのよう。そんな特別なペーストには作り方にもこだわりが凝縮されています。栗のでんぷんの粘りを出さない特殊な加工方法でペーストを作り、丁寧に裏ごしをすることでなめらかな、空気を含ませながら絞ること、ふわっとくちどけの良い食感になるよう何度も開発を重ねた逸品です。



バターが風味が栗餡を引き立て、
甘さかがじんわりほどけます。

渋皮入り栗餡と甘露煮
しっとりパイ生地の三重奏。

この秋誕生した、恵那川上屋特製栗きんとんパイ。パイ生地の中には、渋皮を残しながら丁寧に炊き上げた栗きんとん餡がたっぷり詰まっています。栗本来の風味が引き立つよう甘さ控えめに仕上げた栗きんとん餡、しっとりとしたパイ生地、トッピングした栗の甘露煮が一体となった新しいおいしさをお届けします。

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】10日

小麦 卵 乳 大豆



青い山脈のコンフィチュール—くり—

栗をたっぷり使いまろやかに仕上げた栗のミルクジャム。パンや焼き菓子のほか、ヨーグルトやアイスに添えるのもおすすめです。料理の隠し味にひとさじ加えれば、コクと風味がでます。

1瓶 600円
内容量：110g

【お日持ち】20日 常温 乳

※こちらの商品は包装することができません。



栗スイーツ・ア・ラ・モード

Kuri Sweets à la mode

ご予約受付
10月3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>

恵那川上屋のお店で人気の和テイストモンブラン「栗かこい」がこの秋通販に初登場！濃厚で口どけなめらかな栗ペーストに、じゅわつとろける小豆クリーム、ほうじ茶香るムース、軽やかな食感のダクワーズを層に仕立てました。中にしのばせた渋皮栗や刻み栗の食感もアクセントに。みんなとシェアして楽しんだり、独り占めしてご褒美デザートにしたりと、お好きなサイズに取り分けてお召し上がりください。

栗の専門店が手掛ける本気のモンブランとして好評をいただき食べ比べセット。長年にわたり試行錯誤を重ね、和栗と洋栗を絶妙なバランスで組み合わせさせた恵那川上屋人気NO.1モンブラン「栗山」に加えて、和栗がもつ繊細な風味を引き出した「栗里」。洋栗の濃厚でまろやかな味わいが際立つ「栗欧」の3種類をご用意しました。異なるマロンペーストを贅沢に絞り、栗の渋皮煮がまるごと入った至福の味わいをご堪能ください。



ご予約受付
10月3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>

栗かこい
 1箱 1,500円
 限定 1000箱

箱寸法: 11.6×11.6×6.5cm
 【お日持ち】 冷凍30日、解凍後冷蔵当日中
 【お届け期間】 10月12日～11月中旬
 小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 セラ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



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箱限り

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】 10月12日～11月中旬
 小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍

栗欧—くりおう— 栗山—くりやま— 栗里—くりさと—

※こちらの商品は包装することができません。



栗欧—くりおう— 栗山—くりやま— 栗里—くりさと—
 和栗 洋栗 和栗 洋栗 和栗 洋栗
 甘い 甘さ控えめ 甘い 甘さ控えめ 甘い 甘さ控えめ



MIYU'S NOTE

栗に加えてレーズン、洋梨を盛り込み、秋の味覚を表現。見た目や色合いも秋らしく工夫し、モンブランのイメージを再構築しました。ラム酒の香りをまとわせることで、栗の風味も贅沢に感じられる一品です。

ラム酒がかなり利いていますので、お子様やお酒が苦手な方はお控えください。



素材がよるこぶ 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るこぶような、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。

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・ロ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。

Miyu

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

〇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.7

ラム香る大人のご褒美モンブラン

ご予約受付

10月3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>



Miyu

※写真はイメージです。

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.7

RHUM MONT BLANC

しっとりど、栗を味わう。 ラムがじゅわっと染みる「ラムモンブラン」

芳醇なラムの香りをまとった、とびきり贅沢な味わいのモンブランが今秋誕生しました。異なる3種類のマロンフレーバーを絶妙なバランスで組み合わせ、仕上げにラム酒漬けレーズンと洋梨をトッピング。ラム酒を利かせることで、上品な甘さとほのかな苦みも感じられるケーキに仕上げています。口に入れた瞬間、ふわりと鼻に抜けるラムの香りと栗の濃厚でリッチな風味。しっとりとなめらかな舌触りに、さっくりとしたサブレ生地や爽やかな果実感もアクセントとなっています。彩りや香りとともに、秋の実りをお楽しみいただける大人のご褒美モンブランです。

ラム酒のリッチな香りと栗の風味が
一瞬で口いっぱい広がるモンブラン。

1 3種類のマロンフレーバーとラムの香り

ラム酒を利かせたまろやかな甘さのマロンカスタードに濃厚でコクのあるマロンシャンティ、風味豊かなマロンペーストと、3種類のフレーバーをバランス良く組み合わせました。

2 ラム酒に漬け込んだ秋の果実をトッピング

栗と相性の良いラム酒漬けレーズンと洋梨を彩り美しく散りばめ、秋ならではのモンブランに仕上げました。果実の爽やかな酸味と食感もアクセントに。

3 さっくりと焼き上げたサブレ生地

しっとりなめらかなクリームにサブレ生地のさっくりとした食感が好相性。食べ応えのあるケーキです。



ラムモンブラン

限定400セット

1台 3,800円 送料込

直径：12cm 箱寸法：15×16×7cm

【お日持ち】冷凍：30日 / 解凍後冷蔵：当日

【お届け期間】10月12日～11月中旬まで

小麦 卵 乳 大豆 セラ 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

マロンペースト

サブレ生地

ラム酒漬けレーズンと洋梨

マロンカスタード

マロンシャンティ

ご予約受付

10月3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>

※写真はイメージです。