感性に響く秋。

タイトル：晩秋　技法：エッグテンペラ　制作年：2005年

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

2022年 11月号 通販カタログ
カタログ有効期限／2022年11月25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9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

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）の便は **送料無料となります**

●一出荷便とは? 複数商品を送る場合、お届け先が1箇所であっても配送温度別に複数の配送便に分かれることがあります。一出荷便とは、それぞれの配送便を指します。
送料の課金は出荷便ごと、送料無料サービスの適用は出荷便ごとの商品代金合計で行います。

①〈常温〉＋〈冷蔵〉をご注文……………………… 一出荷便 ◎　冷蔵便に集約してお届けします（※1）
②〈常温〉＋〈冷蔵〉＋〈冷凍〉をご注文………… 一出荷便 ×　冷蔵便・冷凍便に分かれます。（※1）
※1 一部、冷蔵便に集約されない商品もございます。

詳しくは右記QRコードよりご確認お願いいたします。

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。
④**GMO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 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。

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。

掲載商品の表記は税込価格です。

秋里を彩る職人のアトリエ

「Art ―感性に響く秋―」をテーマにお贈りするコレクション

信州伊那谷が紅葉色に染まる頃、夕景に映えて軒先にぽっと明かりを灯す「柿すだれ」。そんな里山の美しい情景を感じていただけるような干し柿と合わせた栗きんとんをはじめ、栗の風味が一層高まる晩生品種を使った逸品など、この時期ならではの品々を個性豊かにご用意しました。菓子職人が感性を研ぎ澄ませ、素材そのものの声を聴き、口どけや食感など一つひとつにこだわり尽くした栗菓子を、大切な人への贈り物にもどうぞ。

土づくりからこだわった「市田柿」。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ています。

長い歴史を持ち、かつて皇室にも献上された市田柿の干し柿。昔ながらの製法を大事にしながら、生産者は丁寧に手もみを繰り返し、熟成した干し柿のもっちりとした食感と優しい甘みを引き出しています。

タイトル：晩秋

技法：エッグテンペラ
制作年：2005年

横井照子が頻繁に描くモチーフとして、ひなげしや水蓮といった花の他に"林"や"木"があります。木々をモチーフにした「晩秋」は、平面的な絵画の特性を超えて、見る者を絵の中へ誘うように、奥行きや広がりを感じさせる風景画です。また、寒さと温かみが混じり合う晩秋の自然を、絶妙な色彩のコントラストで表現。色彩表現を得意とする横井の別の魅力が発見できる作品の一つであり、情景に込められたストーリーを鑑賞者に語りかけてくるかのようです。

そんな自然豊かな田舎の情景をお菓子で感じていただけたらという思いを込めて、熟れた果実の恵みや晩生の栗を使った栗きんとんなど季節限定のおいしさを揃えました。お世話になった方へのご贈答にもふさわしい品々をご紹介します。

市田柿をまるごと、冬の栗きんとん

南信州で古くから愛され、贈り物としても重宝されてきた市田柿。手間暇をかけて丁寧に作られた干し柿の名品をまるごと贅沢に使い、恵那川上屋自慢の栗きんとんと合わせました。栗きんとんの水分が浸透圧の作用で糖度の高い柿へと移り、栗きんとんの味わいはぎゅっと凝縮されて濃厚に。柿は一層みずみずしくなります。2つの素材が互いの魅力を引き立て合い、もっちり、しっとりと噛むほどにおいしい冬季限定品をお届けします。

ひなたぼっこ

5入 2,000円 箱寸法 25.5×7.5×5.5cm

10入 4,000円 箱寸法 26×12.3×6cm

15入 6,000円 箱寸法 26×17.8×6cm

【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

公式ショップ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!

風味と甘さを凝縮した渾身の作

風味がさらに強い晩生（おくて）の栗「美玖里（みくり）」

晩生（おくて）品種の厳選素材「美玖里（みくり）」を使用した、特別な栗きんとん。気温が一気に下がる10月後半に収穫することで糖分と風味が凝縮された栗を、晩秋の栗きんとんにふさわしい素材として選びました。栗は鮮度が命。採れたての栗を素早く生地に加工し、冷凍して寝かせることにより、さらに甘く旨味がぐっと増した珠玉の一品です。年に一度のご案内、ぜひお試しください。

栗きんとん ー美玖里（みくり）ー

5入 1,890円
箱寸法：27・9×12・3×3・7cm

【お日持ち】3日

【販売期間】12月中旬まで

常温

11月10日からのお届けとなります

職人が描く栗の芸術

生産者が大切に育てた自慢の栗をお菓子に

採れたて新栗の風味を最大限に引き出した恵那川上屋の栗きんとん。全国各地の栗を厳選し、栗の品種や収穫期によって砂糖の量や炊き時間を工夫。栗と少しの砂糖を合わせて丁寧に炊き、茶巾絞りで仕上げています。口の中でほろほろと優しくほどける、素朴でほっと心温まる栗菓子を、年末のご挨拶や手土産にもぜひどうぞ。

栗きんとん

入数	価格	箱寸法
6入	1,500円	16×12×4cm
10入	2,500円	25・8×12×4cm
15入	3,750円	25・8×17・5×4cm
20入	5,000円	25・8×23・5×3・8cm
25入	6,250円	25・8×29×3・8cm
30入	7,500円	25・8×17・5×7・7cm
50入	12,500円	25・8×29×7・7cm

【お日持ち】3日

【販売期間】1月中旬まで

常温

公式ショップ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!
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

細密なマロンコレクション

ご予約受付
11月7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

3種類のペーストが楽しめると大好評

和栗と洋栗が絶妙なバランスのロングセラー「栗山」、和栗の風味を生かした甘さ控えめの「栗里」、洋栗の濃厚でまろやかな「栗欧」を詰め合わせた人気のモンブラン食べ比べセット。専門店こだわりのマロンペーストをたっぷりと絞り、栗の渋皮煮がまるごと入った贅沢なおいしさです。

モンブラン食べ比べセット

限定1000箱 お一人様3箱限り
※こちらの商品は包装することができません。

1箱（3個入）**2,800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【お届け期間】11月16日〜12月上旬

小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍

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

栗山 —くりやま—

和栗 ― 洋栗
甘い ― 甘さ控えめ

リッチな口どけ創作アイス

和栗の旨味と香り広がる、リッチなアイス誕生。

厳選した和栗のおいしさを、アイスクリームケーキで楽しんでいただけたら。そんな思いを込めて恵那川上屋のパティシエが一つひとつ手作業で丁寧に作る新商品です。口どけなめらかな栗アイスに、刻み栗の食感、和栗ペーストが合わさり、ひとさじ口に入れると濃厚な栗の旨味と香りがふわり広がります。クリスマスシーズンのおもてなしにもぴったりな至福のデザートをこの機会にぜひご堪能ください。

モンブランアイス

1箱 **3,000円**

限定300箱
お一人様3箱限り

箱寸法：16.5×24.5×7.7cm

【お届け期間】11月16日〜12月上旬

卵 乳 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

公式ショップ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!

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

2022 Winter Gifts

ギフトでつながる冬のセレモニー

Winter ceremony connected with gifts

お世話になった方へ、おすすめ。

目上の方や両親へのお歳暮、ご贈答に好適

厳選した和栗の味を丁寧に炊き上げて茶巾絞りに仕上げた秋の定番「栗きんとん」、市田柿をまるごと使った冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」。２種の栗きんとんが一度に味わえる今だけのギフトセットです。栗蒸し羊羹との詰め合わせもご用意しました。

12月1日からのお届けとなります

冬の限定詰め合わせ❶

1箱 3,470円

・栗きんとん5個
・ひなたぼっこ5個

箱寸法：26×12.3×6cm

【お日持ち】3日
【販売期間】1月下旬まで

冷蔵

冬の限定詰め合わせ❷

1箱 4,720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
【販売期間】1月下旬まで

冷蔵

冬の限定詰め合わせ❸

1箱 5,120円

・栗きんとん5個 ・ひなたぼっこ5個
・栗蒸し羊羹1本

箱寸法：25.5×19×5.8cm

【お日持ち】3日～5日
【販売期間】1月上旬まで

小麦 冷蔵

個包装だから、配りやすさも◎

家族や仲間の集まりにうれしい、個包装タイプ

栗餡のとろりと濃厚な味わいがお楽しみいただける季節限定の大人気商品です。ふんわりもちもち生地の中には、栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を加えた栗餡がたっぷり。素材を生かした優しい甘みのお菓子を、手土産や団欒のひとときにどうぞ。

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

自分にも、ご褒美ギフト。

特別な記念日の贈り物や頑張った私へのご褒美にも

栗きんとん、スペイン栗のオリジナルペースト、栗の渋皮煮と甘露煮がぎっしり。栗の魅力を余すところなく詰め込んだ至極のパウンドケーキです。素材の味が引き立つように甘さを控えめにし、風味豊かに焼き上げています。香りづけにブランデーを加えました。

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

小麦 卵 乳 酒 常温

※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

公式ショップ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!

もっちり上品な甘みの羊羹が栗の魅力を一層引き立てて。

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。

栗をふんだんに散りばめた、定番人気の蒸し羊羹です。こし餡生地には北海道産小豆「むらさきわせ」を使用。熟練の技で素材を生かし、じっくりと蒸し上げることでもっちりとした歯ごたえに仕上げています。淡い甘さが栗の風味を一層引き立てるこだわりの逸品です。お歳暮にもぜひどうぞ。

おうちで手軽に、絞りたて栗きんとんを。

採れたての和栗を丁寧に炊き、炊きたての栗きんとんの風味そのままに急速冷凍しました。栗を下ごしらえする手間がかからず、絞りたての栗きんとんをはじめ、お菓子やさまざまな料理にお使いいただけます。

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】冷凍保存にて6ヶ月 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

甘栗と甘露煮がごろっと旨味が溢れ出す。

ほくほく甘栗と、しっとり甘露煮2種がお楽しみいただける恵那川上屋特製中華ちまき。中華のしっかりと濃いめの味付けにも素材が引き立つよう、さまざまな栗の中から相性の良い中国栗を選び抜きました。とろっとやわらかな豚の角煮や干し貝柱などの旨味がたっぷり染み込み、オイスターソースのコク豊かな本格派です。

ふたつ栗ちまき

1箱(3入) 2,000円

箱寸法：10×17.5×6.5cm

【お日持ち】90日

小麦 ゴマ 大豆 豚 冷凍

栗菓子とのペアリングにもおすすめ栗焼酎。

恵那川上屋の栗きんとんに使われている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」で蒸留した栗焼酎。くせのないクリアなその味わいは水割りもおいしく、これからの季節はお湯割りもおすすめ。

栗焼酎 ―栗人(くりうと)―

1瓶 1,980円

内容量：720ml

アルコール度数25度

箱寸法：9×9×28.5cm

常温

※こちらの商品は包装することができません。

新しいお店が名古屋にオープン！
できたてモンブラン・覚王山バージョンや、
名古屋限定の栗サブレ『粒あんとバター』
『黒糖ときなこ』も登場。

恵那川上屋のおかしなハナシ

栗と、お菓子と、日常と。

今年9月、名古屋の覚王山に新店舗『おかしな大地 farm to spoon』1号店がオープンしました。恵那川上屋では「栗の里を、ずっと未来へ。」の理念のもと、生産者の皆さんと力を合わせ、岐阜県・恵那の地から全国に栗づくりの輪を広げてきました。その経験を糧に農業ブランド「おかしな大地」を立ち上げたのが2021年11月。「すべての人の心と体によろこびを」を合言葉に、これまでのご縁でつながった各地の素材を用いて、お菓子の枠を超えた新しいおいしさ、食の楽しみをお届けしています。覚王山の新店舗では素材を吟味し、農園からスプーンでお口に運ぶまで、おいしさ、食の安全にこだわった選りすぐりのものだけをご提供します。名古屋にお越しの際はぜひお立ち寄りください。

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

公式ショップ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！

毎年大人気!栗専門店こだわりの特製ブッシュ・ド・ノエル。

栗きんとん、渋皮煮、ちょこきんとんなど、和栗と洋栗のいろいろなおいしさが一度に楽しめる、栗専門店ならではの贅沢なブッシュ・ド・ノエルです。毎年いち早く完売となる大好評のケーキを、今年は数量をさらに増やしてお届けいたします。

ご予約受付

11/7㊊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

4,800円

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

限定 600台

お1人様 3台限り

小麦 卵 乳 大豆 酒　冷凍

12/18からのお届け

恵那川上屋がお贈りする、
とっておきのクリスマスをあなたに。

ENAKAWAKAMIYA
2022ウインタークリスマス

Winter Christmas

栗尽くしのクリスマスケーキやシュトーレン、クリスマスギフトにもぴったりな焼き菓子をご用意しました。

自慢の恵那栗がごろごろ。フルーツやナッツの食感も楽しい、名物シュトーレン。

恵那栗の甘露煮やドライフルーツ、ナッツ、自社製糖の黒糖を贅沢に使って焼き上げました。岐阜県恵那市のパン工房『BONELLO』とのコラボレーションから生まれた、贈り物にも好適なオリジナル商品です。

シュトーレン

2,900円

限定 1000 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

11/12 からの お届け

クリスマスカップ

フロランタン

チョコラスク、チョコ漬けフリーズドライ苺、抹茶のマーブルクッキー、星型クッキーが入った限定商品「クリスマスカップ」。栗とアーモンドを香ばしく焼き上げ、ざっくり食感の「栗のフロランタン」と一緒に贈り物にどうぞ。

クリスマスカップ(105g)

700円

限定 300 カップ

箱寸法:直径9×9.5

〈お日持ち〉30日
〈お届け期間〉12月25日まで

小麦 卵 乳 アーモ ゴマ 大豆 常温

クリスマスカップ・フロランタン詰め合わせ

(クリスマスカップ:105g、フロランタン:120g 各1カップ)

1,450円

限定 200 セット

箱寸法:10.4×18.4×10.5cm

〈お日持ち〉30日
〈お届け期間〉12月25日まで

小麦 卵 乳 アーモ ゴマ 大豆 常温

11/15 からの お届け

Christmas Florentine

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)

お待たせしました！
おかしなトマトの季節がはじまります♪

甘くておいしい
二年目の物語
はじまり、はじまり。

おかしなトマト

昨年デビューし大好評をいただいた恵那山ファームの「おかしなトマト」がいよいよシーズン開幕！二年目も甘いトマトが育ちますようにと願いを込めて、今年は五万本の苗を植えました。シーズン初頭のトマトは甘さに加えて酸味も程よく、サラダや煮込み料理にもぴったり。収穫時期に応じてさまざまな味わいの変化をお楽しみください。

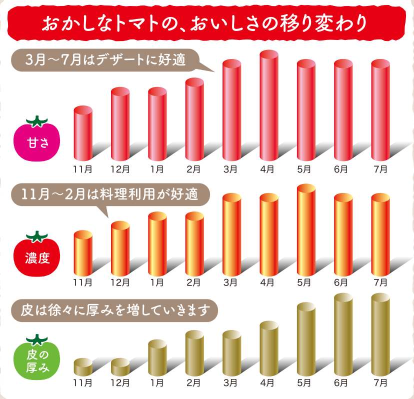
岐阜県恵那市産 おかしなトマト 送料込

(1kg)	(200g×6パック)	(200g×12パック)
3,500円	4,000円	7,500円
(税、送料込) 冷蔵	(税、送料込) 冷蔵	(税、送料込) 冷蔵

※他の商品とは同梱することができません。お届けは商品1点ごと別々の梱包(配送便)となります。

11月10日からのお届けとなります

恵那山麓で太陽の光をたっぷりと浴びて元気に育った、甘く濃厚なトマト(フルティカ)です。そのままはもちろん、料理のアレンジやお友達とのシェアにもうれしい大容量タイプをご用意しました。

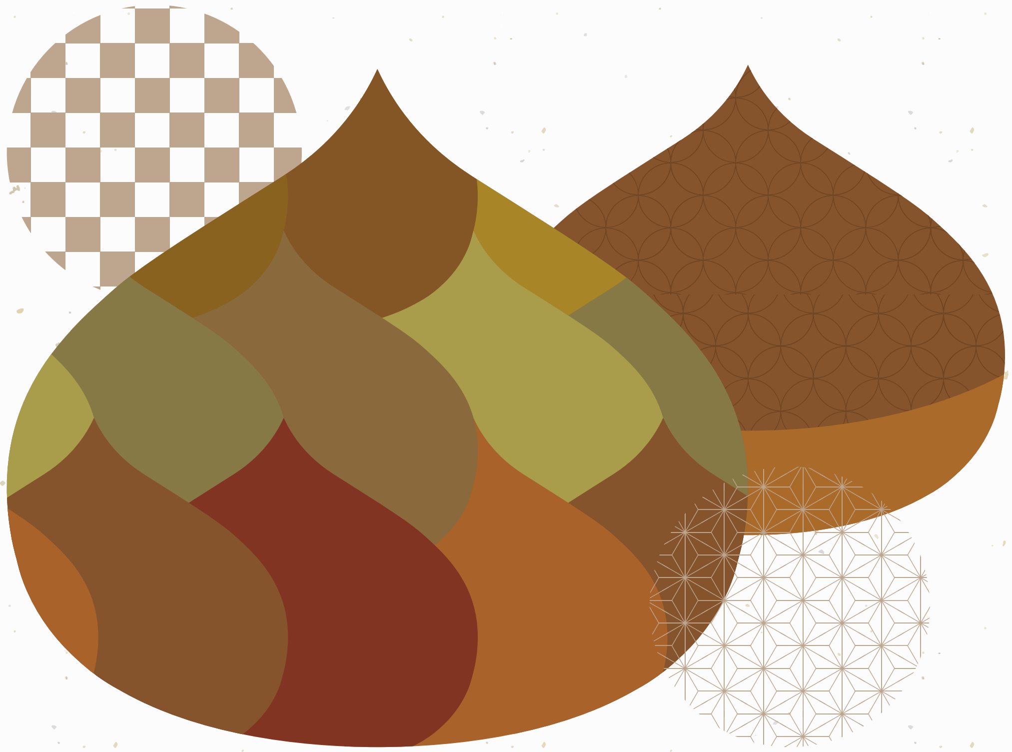


ご注文専用ダイヤル
受付時間 午前9時～午後5時
0120-26-9610 番号のおかけ間違いにご注意ください

公式ショップ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!

株式会社恵那山ファーム
by Enakawakamiya
〒509-7201 岐阜県恵那市大井町2632番地105 第一ハウス



栗菓子カタログ

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

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9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
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

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)の便は **送料無料となります**

●一出荷便とは? 複数商品を送る場合、お届け先が1箇所であっても配送温度別に複数の配送便に分かれることがあります。一出荷便とは、それぞれの配送便を指します。送料の課金は出荷便ごと、送料無料サービスの適用は出荷便ごとの商品代金合計で行います。

①〈常温〉＋〈冷蔵〉をご注文……………………… 一出荷便 ◎ 冷蔵便に集約してお届けします(※1)
②〈常温〉＋〈冷蔵〉＋〈冷凍〉をご注文………… 一出荷便 × 冷蔵便·冷凍便に分かれます。(※1)
※1 一部、冷蔵便に集約されない商品もございます。

詳しくは右記QRコードよりご確認お願いいたします。

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。
④**GMO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 常温発送 / 冷蔵 冷蔵発送 / 冷凍 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。

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。

掲載商品の表記は税込価格です。

四季の栗きんとん

季節を愛でる
里山からの贈り物

栗きんとんは、岐阜県の東美濃地方の郷土菓子。手鍋で丁寧に炊き上げる昔ながらの味をお手本に、菓子職人が真心込めてお作りしています。生産者の皆さんと一緒に土づくりから愛情を注いで育てた里の栗。季節にあわせて美味しく召し上がっていただけるよう工夫し、里山の美しい風景を映した四季の栗きんとんをお届けします。

四季の栗きんとんは販売期間限定の商品です。ご注文の際はご注意ください。

秋

栗きんとん
kurikinton

【販売期間】9月上旬から1月中旬

ほろり、ほどける食感

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丁寧に炊き上げて絞りました。シンプルなだけに素材の良さが際立つ逸品です。ほっこり心温まる素朴な秋の味わいをお楽しみください。

6入	1,500円
10入	2,500円
15入	3,750円
20入	5,000円
25入	6,250円
30入	7,500円
50入	12,500円

【お日持ち】3日
常温 冷蔵
10月15日頃までは
冷蔵便でのお届けとなります。

冬

栗きんとん-冬-
ひなたぼっこ
hinatabokko

【販売期間】11月下旬から2月下旬

二つのあふれる素材の甘み

手間暇をかけて作られた信州市田柿の干し柿。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。市田柿をまるごと使った冬のお菓子です。

5入	2,000円
10入	4,000円
15入	6,000円
20入	8,000円

【お日持ち】3日 冷蔵

春

栗きんとん-春-
里長閑
satonodoka

【販売期間】2月下旬から4月下旬

しっとり淡い口どけ

自社製糖の黒糖を加えて炊き上げたコクのある栗きんとんを、恵那産自然薯の練り切りで包みました。仕上げには花咲く里山の風景を型押しし、桜のジュレをアクセントに。しっとりと口どけなめらかな上生菓子です。

5入	1,250円
10入	2,500円
15入	3,750円
20入	5,000円
30入	7,500円

【お日持ち】3日 常温 山芋

夏

栗きんとん-夏-
栗観世
kurikanze

【販売期間】4月下旬から8月下旬

ひんやりとろける涼味

清らかな水と、空気を含んだきめ細やかな泡が醸し出すぷるんとした食感。独自開発した「泡沫(うたかた)生地」で、みずみずしくなめらかな栗きんとん餡を優しく包み、小豆ですくった川の水に沿う蛍の姿を表現しました。

5入	1,250円
10入	2,500円
15入	3,750円
20入	5,000円
30入	7,500円

【お日持ち】冷蔵3日/冷凍30日
冷蔵 冷凍 卵

定番栗和菓子

職人のこだわり息づく
和の味わい

栗の風味を引き出しつつ、自家製小豆餡や生地とのバランス、
食感などにも一つひとつこだわり尽くした和菓子の数々。
ご家族との団らんや、大切な方へのご贈答にふさわしい品々をご紹介します。

栗菓子百味

栗の棹菓子

菓子職人が素材を吟味し、風味豊かに仕上げた恵那川上屋の棹菓子。
里山の風情を感じるお菓子とともに、心が和むひとときを……

山つと

栗きんとんに栗の甘露煮を加え押し固めて蒸し上げました。食感のアクセントとなる栗の甘露煮で断面に「石畳」をイメージした棹菓子です。

1本 1,200円 【お日持ち】7日 冷蔵

中仙道

香り高い抹茶の羊羹に栗の甘露煮がたっぷり。街道の山坂を越える旅人へのほっと一息つく、当時のおもてなしを表現した抹茶の練り羊羹です。

1本 1,650円 【お日持ち】20日 常温

栗焼酎 ―栗人（くりうど）―

超特選恵那栗の規格外の栗
（サイズが小さい等）を素材に、岐阜県養老郡養老町の蔵元「玉泉堂酒造」で蒸留した恵那栗の焼酎です。栗の実を丁寧にくり抜いて作られるその味わいは、雑味がなくクリアな仕上がりです。水割りでもおいしく、オンザロックかお湯割りがおすすめです。栗の香りが一層際立ちます。

1瓶 1,980円
（720ml・アルコール度数25度） 常温

くり壱

創業から続く恵那川上屋のロングセラー羊羹。栗きんとんを芯にした甘さ控えめの蒸し羊羹を、岐阜県の郷土料理にも使われる朴葉で包みました。ひと口食べると朴葉の爽やかな香りがふわっと広がります。

1本（小）1,150円　1本（大）2,000円
【お日持ち】7日 常温 小麦

栗羊羹

粒よりの小豆で甘さひかえめに炊いた羊羹生地に、やわらかく煮た栗の甘露煮をふんだんにちりばめました。
なめらかな羊羹生地と栗の食感が楽しめる贅沢な小豆の練り羊羹です。

1本 1,650円 【お日持ち】20日 常温

栗きんとん焼き餅

栗餡と小豆餡をもっちり生地で包んだ焼き餅。

もっちりとした歯切れの良い生地で、風味豊かな栗餡と北海道産小豆「むらさきわせ」の自家製餡を包みました。生地、栗餡、小豆餡のハーモニーをお楽しみいただけます。

10入 2,420円 【お日持ち】10日 常温 小麦 卵 乳

胞衣栗万頭（えなぐりまんじゅう）

風味豊かでまろやかな栗餡がたっぷり。昔からある素朴な和菓子だからこそ、焼き皮の食感、栗餡とのバランス、甘さなどにこだわりました。栗菓子に精通した職人が何度も試作を重ねた栗万頭です。名前には恵那の古い呼び名「胞衣（えな）」を冠しました。

5入 1,010円　20入 3,820円
10入 2,020円　25入 4,720円
15入 2,920円　30入 5,620円
【お日持ち】10日 常温 小麦 卵 乳

栗蒸きんつば ―陶三彩―

ほっくりとした栗、上品な甘さの小豆、香ばしい米はぜ、三つの風味をひとつにした餡に薄皮をまとわせ蒸しあげました。仕上げに焼き色と抹茶の彩色を施し、岐阜県恵那市正家廃寺跡の出土品「三彩陶器」の姿を映しました。

10入 2,220円　15入 3,220円
【お日持ち】7日 常温 小麦 山芋

バタどら

自社ブレンドの小麦粉を使用したしっとりもちもちの生地に、刻み栗入りの小豆餡とバターをはさみました。バターのコク、栗と小豆の風味が絶妙などら焼きです。

10入 2,020円
15入 2,920円
20入 3,820円 【お日持ち】5日 常温 小麦 卵 乳

手合栗最中（てあわせくりもなか）

じっくりと炊き上げた栗餡と、香ばしく焼き上げた最中皮を別々に包装しました。
いつでもできたてのパリパリとした食感をお楽しみいただけます。

10入 2,420円
15入 3,520円
【お日持ち】20日 常温 小麦 大豆

きんとんぼうろ

渋皮入りの栗の渡し粉を練り込んだ生地を加えてさっくりと焼き上げたぼうろ。
歯ごたえがあり、かむたびに自然な甘みが広がります。

6入 450円
20入 1,500円
30入 2,250円 【お日持ち】30日 常温 小麦 卵 乳

栗のおこげせんべい

栗きんとんを炊き上げる際、釜底にできる「おこげ」風のせんべいです。
渋皮入りの栗に、砂糖を混ぜて風味豊かに焼き上げました。

3入 990円
6入 2,200円
9入 3,190円 【お日持ち】45日 常温

ロングセラーのモンブランから、香ばしい焼き菓子、ひんやりデザートまで。
恵那川上屋が栗好きの方々にお贈りする自慢の栗菓子を揃えました。
自分へのご褒美やおもてなしに、贅沢な味わいをお楽しみください。

定番栗洋菓子

栗の風味を贅沢に楽しむ
至福のスイーツ

ちょこきんとん
chocokinton

生クリームやバターを加えた洋風の栗きんとんをガナッシュで包んだ大人の贅沢ショコラ。栗の豊かな風味、ガナッシュのなめらかな口どけ、カリッとしたチョコレートの食感をお楽しみください。

1箱6入 1,740円
箱寸法：15.5×12.3×3.8cm
【お日持ち】10日 乳 大豆 酒 常温

青い山脈の焼菓子
aoisanmyaku no yakigashi

栗をたっぷり散りばめた「栗タルト」、安納芋にバターを加えなめらかに仕上げた「安納芋タルト」など、素材を生かした風味豊かな人気の焼菓子4種を詰め合わせました。贈り物に好適です。

内容／栗タルト3個、洋風栗きんとん2個、栗マドレーヌプレーン2個、安納芋タルト3個

4種10入 2,470円 【お日持ち】5日
箱寸法：26×13×5.8cm
常温 小麦 卵 乳 アーモ

くりもなかあいす
—栗最中冷菓— kurimonaka ice cream

恵那峡店「里の菓茶房」で大人気の栗のソフトクリームを最中皮と合わせました。もち米の自然な甘みが香ばしい風味の最中皮とまろやかな味わいの栗アイスはやみつきになる一品です。

5入 1,470円
10入 2,720円
冷凍 卵 乳 大豆
※9月上旬から12月下旬まで販売休止させていただく場合がございます。

栗のフロランタン
kuri no florentins

渋皮入りの栗の漉し粉を加え、香ばしく焼きあげた栗サブレに、キャラメリゼしたアーモンドスライス・栗のおこげせんべいをのせじっくり焼き上げました。ちょっとした贈り物や、おやつに最適です。

1個 750円
2入 1,500円
【お日持ち】30日
常温 小麦 卵 乳 アーモ

青い山脈のコンフィチュール
—くり— aoisanmyaku no confiture

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（110g）600円 【お日持ち】20日
常温 乳

定番菓子の詰め合わせ

贈り物や手土産、お試し買いにもおすすめのセットがいろいろ。
※お日持ちの日数は組み合わせにより異なります。詳しくはおたずねください。※のし・メッセージカードはおつけできません。

パーソナルギフト

内容／栗蒸きんつば、胞衣栗万頭、栗タルト、洋風栗きんとん、栗きんとん焼き餅、きんとんぼうろ各1個
1,155円 【お日持ち】5日から30日
常温 小麦 卵 乳 アーモ 山芋

バタどら・山ノ栞・ぼうろ詰め合わせ

内容／バタどら5個、山ノ栞4入、きんとんぼうろ6入
2,170円 【お日持ち】5日から30日
常温 小麦 卵 乳 アーモ

山ノ栞・きんとんぼうろ詰め合わせ 20入

内容／山ノ栞10枚、きんとんぼうろ10枚
2,250円 【お日持ち】30日
常温 小麦 卵 乳 アーモ

焼き万頭・手合栗最中詰め合わせ 16入

内容／胞衣栗万頭10個 手合栗最中6個
3,340円 【お日持ち】10日から20日
常温 小麦 卵 乳 大豆

栗きんとんパウンドケーキ
kurikinton poundcake

栗きんとん、栗の甘露煮、渋皮煮、スペイン産マロングラッセを贅沢に盛り込んだ特製パウンドケーキ。スペインのホセ・ポサーダ社と協働開発したマロンペーストが、和栗の風味をさらに引き立てます。

1本 1,400円
【お日持ち】10日
常温 小麦 卵 乳 アーモ 大豆

栗山
kuriyama

通販限定

25年以上愛される恵那川上屋の定番モンブランの「栗山」。
洋風ペースト、栗きんとんの和風ペースト、クリーム、パイ生地を絶妙に組み合わせ、とてもリッチな口当たりに仕上げました。新たに加わったスペイン産のペーストが、和栗の風味を一層引き立たせます。

1箱（6入）4,720円
【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵1日
冷凍 小麦 卵 乳 大豆 酒

焼モンブラン
yakimontblanc

和栗ベースにバターや卵を加えた生地でモンブラン風の餡を包み、香ばしく焼き上げました。栗餡のしっとりした味わいと、上品な口どけが魅力の焼モンブランです。

1箱（5入）
1,350円 【お日持ち】7日
常温 卵 乳

山ノ栞
—栗サブレ— yama no shiori

栗とバターの風味豊かなサブレ。
渋皮入りの栗の漉し粉を加え、さっくりと焼き上げました。
プレーン、ココア、紅茶、黒糖の詰め合わせです。

4入 600円
8入 1,200円
12入 1,800円
20入 3,000円
32入 4,800円
40入 6,000円
【お日持ち】30日 常温 小麦 卵 乳 アーモ