



みずみずしい景色と出会う夏

2023  
5  
カタログ有効期限  
2023年5月24日

恵那川上屋

通信販売のごあんない

全国配送承ります

【お電話受付配送料改定に関するお知らせ】

誠に勝手ながら諸般の事情により、4月1日受付分から、ご注文専用ダイヤル受付分の配送料を改定させていただくこととなりました。お客様のご負担が大きくなりますことを心よりお詫び申し上げますとともに、何とぞご理解賜りますよう、お願い申し上げます。なお、オンラインショップでのご注文につきましては、今回は送料の改定はございません。

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。(下記配送料は4月1日受付分からの金額となります。)

(2023年4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	715円	990円	990円	東北	935円	1,210円	1,210円
静岡	825円	1,100円	1,100円	四国	935円	1,210円	1,210円
関東・関西	825円	1,100円	1,100円	九州	935円	1,210円	1,210円
信越・北陸	825円	1,100円	1,100円	北海道	1,320円	1,595円	1,595円
中国	935円	1,210円	1,210円	沖縄・離島	1,320円	1,595円	1,595円

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

お電話でのご注文が難しい場合に限りさせていただきます。

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コードよりご確認をお願いいたします。



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」…包装した上へのし掛け。「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)。至急交換手続き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。誌面にの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

常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温

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 アイカ いか  
イクラ いくら オレ オレンジ カブ カシューナッツ 物 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 りんご セラ セラチン  
大豆 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 りんご セラ 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。





抹茶のチョコレートテリーヌ生地

やわらかく煮た信州産の花豆

まろやかな栗のブリュレ

サクサク食感の  
黒糖栗サブレのクランブル

# 抹茶 MEETS 栗の ブリュレ

抹茶の風味がまったり  
とろける濃厚テリーヌ



## SWEETS MEETS NEXT

旅に出会いがあるように、お菓子の世界にも出会いがあります。  
和魂洋才、新しい季節との出会い。数々のよこびを掛け合わせて  
恵那川上屋らしさを詰め込んだ涼菓が揃いました。  
緑風が心に吹き抜けるようなおいしさ、お届けします。

ご予約受付

4月28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>

風薫る季節の新作デザートに、なめらかな口どけを楽しむ抹茶の生テリーヌが登場しました。香り高い抹茶のチョコレートとリキュールで伸ばしたテリーヌ生地は、まるで生チョコレートを味わうかのよう。ねっとりとした舌触りの後、抹茶の苦みと濃厚な味わいが広がり、口の中で優しくとけていきます。中には栗の自家製コンフィチュールで作ったまろやかなブリュレ、バニラで香りづけをしてやわらかく煮た信州産の花豆が隠れています。黒糖栗サブレをホワイトチョコレートで固めたクランブルのサクサク感も魅力の季節限定品です。薄めにカットしてお召し上がりください。

## 抹茶の生テリーヌ

限定300箱 お一人様  
3箱まで

1台 3,240円

箱寸法: 21.5×8×5.7cm

【お持ち】冷凍: 30日 / 解凍後冷蔵: 2日  
【お届け期間】5月7日～6月上旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド オレ 大豆 冷蔵

※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!





清らかな水と空気が醸す、  
ぷるん食感「泡沫生地」。

初夏に愉しむ栗の醍醐味、  
ひんやりきんとん



※写真はイメージです。

くり かん ぜ  
栗きんとん-夏- 栗観世

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】9月上旬まで

卵 冷蔵 冷凍

※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

「冷蔵」または「冷凍」の  
2種類からお選びいただけます。

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です。



山奥の溪谷、清流が岩に砕け散る白い泡のように、清涼感あふれるのど越しの良いお菓子がお届けできたら…そんな清々しい夏景色から着想を得て独自開発した「泡沫生地」で、とろけるようにやわらかな栗きんとんを包みました。麦飯石に通した美しい水と気泡をたっぷり含ませた生地は、みずみずしくつるんとした独特の食感。汗ばむ陽気でもひんやりとおいしく召し上がっていただけます。一粒の小麦を凝らしています。一粒の小麦をあしらった、水辺に憩う蜚の姿を映した目にも涼やかな逸品を、おもてなしや贈り物、土産にもどうぞ。

栗きんとん  
MEETS  
夏







シロップ漬け苺と苺ソース  
苺のくず餅  
ブルーベリーのくず餅

苺とブルーベリー



マンゴーとマンゴーソース  
マンゴーのくず餅  
パッションフルーツのくず餅

マンゴーとパッション



栗甘露煮と小豆の蜜煮  
栗のくず餅  
西尾の抹茶のくず餅

栗と抹茶

彩り果実  
MEETS  
くず餅



生くず餅

限定400箱 お一人様3箱まで

6入 2,700円

箱寸法: 18.5×12.6×10.2cm  
(栗と抹茶、マンゴーとパッション、苺とブルーベリー 各2個)

【お日持ち】冷凍:30日/解凍後冷蔵:2日  
【お届け期間】5月7日~6月上旬まで

※これらの商品は包装することができません。

ご予約受付

4月28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>

味どりどり  
爽やかもちどろスイーツ  
もっちりとした生くず餅の食感と  
贅沢な果実感に魅了される初夏  
のデザートです。まるごと栗甘露  
煮をのせた「栗と抹茶」、果肉たっ  
ぷりのトロピカルな「マンゴーとパッ  
ション」、濃厚で甘酸っぱい「苺とブ  
ルーベリー」の3種類。どれも3層の  
上から下へと食べ進めていくうちに  
あっさりとして、後味も爽やかに  
仕上げています。

夏の特選  
MEETS  
笑顔



くりぢ

栗観世

栗のしずく

夏の特選  
詰め合わせ

栗好きを唸らせる  
おいしさを贈り物に  
四季の栗きんとんの中で最も  
みずみずしさとど越しの良  
さを追求した「栗観世」、わら  
び餅風の生地で栗きんとん  
を包んだ「栗のしずく」。そし  
て今夏は、里山の風情漂う人  
気の棹菓子「くりぢ」の詰め  
合わせを特別にご用意しま  
した。くりぢは、栗きんとん  
を芯にして、ようかん生地を  
朴葉で包んで蒸し上げた、創  
業以来愛され続ける一品。爽  
やかな朴葉の香りがふわっと  
広がり、甘さ控えめのこし餡  
と栗の風味をご堪能いただ  
けます。栗好きの方もきっと  
ご満足いただける3種類を  
お届けします。

4,720円  
箱寸法: 25.5×19×5.7cm  
【お日持ち】3~7日 【お届け期間】6月下旬まで



●栗観世 5個  
●くりぢ(大) 1本  
●栗のしずく 5個

小麦 卵 冷蔵

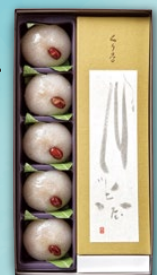
3,970円  
箱寸法: 26×17.8×6.6cm  
【お日持ち】3日 【お届け期間】6月下旬まで



●栗観世 10個  
●栗のしずく 5個

卵 冷蔵

3,470円  
箱寸法: 26×13×5.8cm  
【お日持ち】3~7日 【お届け期間】6月下旬まで



●栗観世 5個  
●くりぢ(大) 1本

小麦 卵 冷蔵

2,720円  
箱寸法: 26×12.3×6.6cm  
【お日持ち】3日 【お届け期間】6月下旬まで



●栗観世 5個  
●栗のしずく 5個

卵 冷蔵

夏の特選詰め合わせ(1)

夏の特選詰め合わせ(2)

夏の特選詰め合わせ(4)







もっちりつるりん  
涼感たっぷり栗きんとん

「栗のしずく」は、夏を涼やかに楽しむ栗のお菓子。やわらかめに炊き上げた口当たりなめらかな栗きんとんを、わらび餅風のもっちり生地で包みました。かわいらしい栗の形に見立て、けしの実のプチプチとした食感もアクセントに。常温で保存できるため、手土産にもぴったりです。召し上がる前に少し冷やして、ひんやりとしたおいしさをお楽しみください。



### 栗のしずく

5入 1,250円 10入 2,720円  
箱寸法: 27.9×6.8×3.7cm 箱寸法: 26×12.3×6cm

【お日持ち】常温:3日/冷凍:30日  
【お届け期間】6月下旬まで なくなり次第終了

常温 冷凍



のど越しさらり、  
小豆の風味イキイキなめらか

しっとり食感に焼き上げた定番人気のバウムクーヘン。マロンペーストを練り込んだガナッシュを流し込み、大粒の栗の甘露煮をトッピングしました。お好みで少し温めるとガナッシュがとろりと溶け出し、生地はふわふわ食感に。冷やして味わうのもおすすめです。



ご予約受付

4月28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>

しっとりバウムに  
栗とチョコレートの黄金比

### わぐり 輪栗

ーガナッシュバウムクーヘンー

限定 300箱 お一人様 3箱まで

1台(直径12cm) 3,240円  
箱寸法: 15.5×15.5×6.3cm

【お日持ち】冷凍:30日/解凍後常温:7日  
【お届け期間】5月7日～6月上旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

恵那川上屋謹製

### 栗水ようかん

6入 1,840円 箱寸法: 15.8×19×4.3cm  
9入 2,650円 箱寸法: 23.4×19×4.3cm

12入 3,460円 箱寸法: 23.4×25.2×4.3cm  
18入 5,080円 箱寸法: 23.4×19×8.4cm

【お日持ち】20日 【お届け期間】8月中旬まで 常温

先代の鎌田満から受け継いできた餡炊きの技で、ふっくらと艶やかに炊き上げた自家製小豆餡。これを丁寧に裏ごしし、のど越しの良い水ようかんに仕上げました。厳選した北海道産小豆「むらさきわせ」の風味が引き立つ上品な甘み、さらりとした口どけに刻み栗の歯ごたえが心地よい自信作です。夏のご挨拶や手土産にも好適。

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



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!



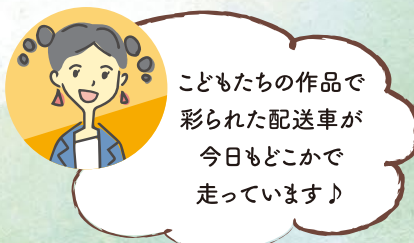


恵那川上屋のおかしなハナシ

# 栗と、お菓子と、日常と。



「こどもアートプロジェクト」から生まれた、花と緑いっぱいのラッピングトラック!



こどもたちの作品で彩られた配送車が今日もどこかで走っています♪

若葉が眩しい季節がやってきました。春のやわらかな日差しから、夏の力強い日差しへと変化し始め、風に乗せられた若葉の香りが心地よく感じる今日この頃です。

昨年の同時期、恵那川上屋本社恵那峡店に隣接する横井照子ひなげし美術館が主催し、小学校低学年以下を対象とした第1回「アートコンクール」を開催いたしました。「はな」と「みどり」をテーマとした総数293点もの応募作品の中から、見事6点が入賞。恵那川上屋では「こどもアートプロジェクト」と題して、この6点の受賞作品を自社配送車にラッピングし、地域の皆様にお披露目しています。当プロジェクトは、ある企業の取り組みに感銘を受けたことがきっかけでした。子どもたちの素敵な作品をたくさんの方にご覧いただきたいという思いだけでなく、ドライバーに心のゆとりをもたらし、事故を減らすことにもつながる取り組みに恵那川上屋は賛同しています。今日も子どもたちの夢を乗せて、県内を走行しています。

## あれこれじっ“くり”VOICE

ホワイトデー&結婚記念日🎁に、大好きな干し柿と和栗のコラボ「濃蜜果喜」をオーダーしました。昨年のバレンタインの時期には干し柿のミルフィーユが販売されていたのですが、完売で残念だった思いです。今年こそは、と、「濃蜜果喜」を楽しみにしております。^o^♥

### ひとくちコメント

コメントありがとうございます。お客様の大切な日に恵那川上屋が寄り添えること、大変嬉しく感謝しております!

水辺に咲くひなげしの花がひとときわ鮮やかな、「幸せ」という名の作品。恵みの雨の季節を想起させる、みずみずしい描写が印象的な当作品を選定しました。5月号の表紙を飾り、恵那川上屋の涼菓のはしまりを皆様にお伝えします。



技法：エッグテンペラメタリックペイント、紙 制作年：1994年

「今号の表紙作品」  
タイトル… 幸せ

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



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!



## 東美濃の豊かな自然の恵み 旬を味わう贅沢おこわ

ご予約受付

4月28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>

そんなこだわりの詰まった旬の味覚を贅沢にお楽しみいただけるのが、毎年好評の「栗入りたけのこおこわ」です。堀りたての新鮮なたけのこを灰汁抜きから丁寧に下ごしらえし、穂先や根元など部位によって切り方・刻み方などを変化させながら程よい歯ごたえに仕上げられています。

また、たけのこの魅力を引き立て、栗の風味を存分に味わっていただけるように甘みの強い中国栗を選び抜きました。もち米とうるち米の比率も工夫し、ふっくらと蒸しあげたお米に熱々の出汁を加えることで、お米一粒一粒にしっかりと味がしみ込んだおこわです。



## 掘りたてのやわらかな おいしさを評判おこわに

木曾川の朝霧、肥沃な土壌が育んだ「瀬戸の筍」

岐阜県恵那市のお隣り、中津川市瀬戸地区で栽培される飛騨・美濃伝統野菜「瀬戸の筍」。木曾川右岸の東・南面に広がる日当たりのよい竹林で、たっぷりと太陽の光を浴びてすくすくと元気に育ったブランドたけのこです。木曾川から立ち上る朝霧と御岳山の火山灰が積み重なってできた肥沃な土地に恵まれる中、生産者の皆さんは土壌改良にも力を注ぎ、おいしいたけのこづくりに日々取り組んでいます。お刺身で味わえるほどやわらかくアクが少ないのが特徴で、優れた食味から料理店向けや贈答用としても人気の高い銘柄です。

## 旬の味覚をいつでも ご家庭で手軽に

## 栗入りたけのこおこわ

1箱(250g)  
680円

箱寸法: 11.5×18.5×4cm  
【お持ち】冷凍:60日  
(解凍後は当日中に  
お召し上がりください)

【お届け期間】5月20日~6月中旬まで

小麦 乳 コマ 大豆 冷凍 ※こちらの商品は包装することができません。



(ゴマ塩付き)



こころと  
からだ喜ぶ

確かな

おいしい。



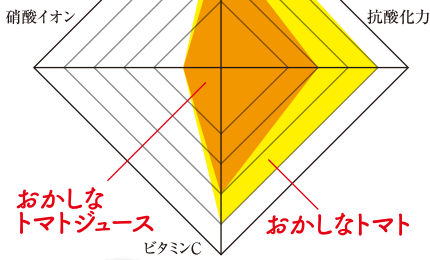
おかしなトマト

〈ビタミンA〉  
98μg/100g  
〈βカロテン〉  
1,170μg/100g  
〈リコピン〉  
9.22mg/100g

〈ビタミンA〉  
81μg/100g  
〈βカロテン〉  
974μg/100g  
〈リコピン〉  
5.12mg/100g

おかしなトマトジュース

糖度



そのままで食べてデザートに。プレミアムとの食べ比べやジュースなど、さまざまな楽しみ方で旬のおいしさを堪能ください。  
(※)2022年11月現在  
(株)オカシナトマト青果物研究所調べ



糖度  
7度  
以上

岐阜県恵那市産 おかしなトマト **送料込**

自然豊かな恵那山麓で元気に育った、おかしのように甘いトマトです。この時期に収穫されたトマトは特に甘みが強く、旨味が濃厚。果皮の厚みも増して、しっかりと食べごたえがあります。素材本来のおいしさを、そのまま生でお召し上がりください。

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

※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。



お菓子屋さんが作った甘いトマト使用  
おかしなトマトジュース

小:6入(180ml×6本) <b>2,700円</b> <b>常温</b> 【お日持ち】90日 箱寸法:17.4×12×14.3cm	1本(1ℓ) <b>1,620円</b> <b>常温</b> 【お日持ち】90日 箱寸法:9.2×9.2×32cm
--	--

※こちらの商品は包装することができません。



糖度  
10度  
以上

おかしなトマト  
Premium



まさにプレミアム。

糖度10度以上のフルーツのような甘さ  
**おかしなトマトプレミアム** 送料込

甘さにこだわった「おかしなトマト」の中でも、さらに高糖度のトマトだけを厳選。フルーツを思わせる甘みと濃厚なコクが感じられる、プレミアムな味わいのトマトです。贈り物やシェアにもうれしい3箱入りでお届けします。

(200g×3パック)

**3,100円**

(税、送料込) 冷蔵

※こちらの商品は包装することができません。  
※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。

ギフトにもおすすめ

糖度  
14度  
以上



濃厚な甘み

飲みごたえのある高濃度タイプ  
**おかしなトマトジュース**  
Premium -プレミアム-

おかしなトマトジュースと比べて約2倍の時間をかけて真空濃縮釜で甘みと旨味を抽出し、ドロツとした高濃度タイプに仕上げました。「こんなにも濃くて甘いジュースは飲んだことない」と驚く1本です。大切な方へのギフトにどうぞ。

1本(720ml)

**5,400円**

【お日持ち】90日 常温

箱寸法:9.2×9.2×32cm

※こちらの商品は包装することができません。



行楽や家飲み、おやつにも!  
凝縮した味わいをパッと手軽に。

低温でじっくりと時間をかけ、トマトの甘みと旨味を凝縮させた濃厚セミドライトマトです。冷凍した状態でもおいしく、トッピングや料理の具材、オイルと合わせてペースト状にしてソース代わりに重宝。程よいやわらかさで戻す手間がなく、そのままおやつやおつまみとして食べるのもおすすめです。さまざまなシーンで手軽にお使いいただけます。



おかしなトマトを使った  
**セミドライトマト**

小:35g 冷凍 中:70g 冷凍

**648円 1,296円**

【お日持ち】90日 【お日持ち】90日

※こちらの商品は包装することができません。



株式会社恵那山ファーム  
by Enakawakamiya

☎0120-26-9610 番号のおかけ間違いにご注意ください  
<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!





PÂTISSIÈRE MIYU  
—SAISON—

栗とピスタチオのマリアージュ

# 大反響! ミュ流ティラミス復活。

厳選した栗と香ばしく深い味わいのピスタチオが織りなす濃厚で口どけなめらかな初夏のデザートです。

ご予約受付

4月28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>

① ピスタチオ風味の栗粉

② ピスタチオクリーム

③ 栗とマスカルポーネクリーム

④ 刻み栗の甘露煮

栗とピスタチオが  
なめらかに溶け合う  
濃厚ティラミス

## 1 ピスタチオ風味の栗粉がたっぷり

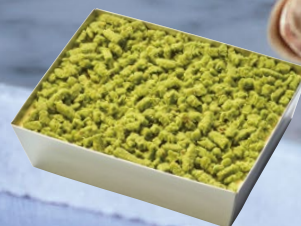
そぼろ状にしたピスタチオ風味の栗きんとんを贅沢にまぶしました。きれいな緑色が映える、新緑の季節にぴったりなデザートです。

## 2 濃く深い味わいのピスタチオクリーム

ピスタチオの香ばしい風味を引き出し、濃厚で深みのある味わいに。下の層の栗クリームとの黄金バランスを追求しています。

## 3 栗とマスカルポーネのまろやかクリーム

栗きんとんペーストにマスカルポーネのまろやかな風味と酸味をプラス。独自ブレンドのお酒を利かせ、後味もすっきりと爽やかに仕上げました。



## 栗とピスタチオの濃厚ティラミス

1箱 3,240円

箱寸法：14.5×11.5×4cm

限定800箱

【お日持ち】冷凍:30日、解凍後:当日中  
【お届け期間】5月7日～6月上旬まで

卵 乳 ゼラ 酒 冷凍

※食感維持の為、解凍後は当日お召し上がりいただくことを推奨しております。

※こちらの商品は包装することができません。

※写真はイメージです。



黒糖の甘みがジューツ♪  
カリッザクツのやみつつき食感!



NEW

種子島黒糖ざくざく食感ワッフル  
サトノカナデ  
**里ノ奏** 1箱(5入) 540円  
箱寸法: 14×8.5×6.5cm

【お日持ち】30日

小麦 卵 乳 大豆 常温

※こちらの商品は包装することができません。



種子島自社製糖の黒糖と栗の鬼皮パウダーを生地に練り込んだ、恵那川上屋らしい新作ワッフルが誕生しました。ザクツとした歯ごたえに栗の鬼皮の香ばしさが合わさり、噛めば噛むほどに黒糖の甘さと旨味がジューツと口の中に広がります。ついつい何枚でも食べたくなるおいしさ、ぜひ体験ください。

大人気の栗ソフトを  
愛らしい最中仕立てに



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: 14.9×28.9×9.3cm 箱寸法: 29.6×28.9×9.3cm

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。



恵那峡店「里の菓茶房」で評判の栗のソフトクリームを最中皮に挟んだ氷菓です。まろやかでコクのある栗アイズに、もち米の自然な甘みの最中皮は相性抜群。お好みでアルミホイルにのせてトースターで30秒ほど温めると、最中皮はパリッと香ばしく、アイズは程よいやわらかさに仕上がります。