

特別な瞬間が訪れる夏へ。

2023
6
カタログ有効期限
2023年6月24日

通信販売のごあんない

全国配送承ります

【お電話受付分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日より、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きました。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るとともに、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。

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

お電話でのご注文が難しい場合に限らせていただきます。

■ 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。　（2023年5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

オンラインショップ　お電話注文　共通

1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

●1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。1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…… 1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…… 1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。
④GMO後払い　※ご注文専用ダイヤルからのご注文に限ります 下記案内をご覧ください。

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	冷蔵	冷凍	冷蔵・冷凍	常温・冷凍
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

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。



栗と果実をふんだんに詰め込んだ、まるで宝石箱のようなケーキが誕生しました。鮮度にこだわった乳脂肪分48%のプレミアム生クリームを使用した口どけなめらかな生地は、ナッツ類や漬け込みドライフルーツ、チョコレートとさまざまな食感をプラス。栗の焙煎粉をブレンドして風味豊かに仕上げています。甘さを抑えた生地に栗のコンフィチュールを流し込み、色とりどりのベリー、マロングラッセ、ピスタチオを華やかにトッピングした、おもてなしの主役となるスイーツです。冷凍・半冷凍・解凍した状態の3つの食感がお楽しみいただけます。



自家製の栗のコンフィチュールに、ベリー・ナッツ・チョコレートなど厳選素材がぎっしり。鮮度にこだわった乳脂肪48%のプレミアム生クリームを贅沢に使用し、なめらかな口当たりとコクを生み出しました。

栗と果実のカッサータ



限定600個

2,484円

箱寸法：8.3×22×6.6cm

【お日持ち】30日
【お届け期間】6月11日～7月中旬

小麦 乳 アーモ オレ 酒 冷凍

※解凍後はお早めにお召し上がりください。
※こちらの商品は包装することができません。

The Moment
特別な瞬間。

大切な人と過ごす笑顔のひとときや自分へのご褒美時間、
幸せの一瞬一瞬を涼やかなお菓子とともに過ごしていただきたい
そんな思いを込めて、この夏のとっておきをご用意いたしました。
恵那川上屋から皆様へ、まごころを込めてお贈りします。

彩り果実と
チョコレートを散りばめた
イタリア生まれの
栗入りひんやりスイーツ

ご予約受付
6/2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!



The Moment
特別な瞬間。

のど越し、つるん。夏の栗きんとん

燦々と陽光が降り注ぐ季節は、ひんやりと冷やしてつるんとしたのど越しで味わう栗きんとんを。そんな思いから熟練の和菓子職人が試行錯誤を繰り返して生み出したロングセラー商品です。麦飯石に通した美しい水ときめ細やかな空気をたっぷりと含ませた独自製法の「泡沫（うたかた）生地」は、栗きんとんを包み込むぎりぎりのやわらかさ。口の中でとろけるような食感に仕上げた風味豊かな栗きんとんを優しく包みました。一粒の小豆をあしらい、水辺に憩う蛍の情景を映し出した涼やかな逸品を、夏のご挨拶やギフトにもどうぞ。

季節に合わせて
包装紙が
変わりました！



栗きんとん−夏− 栗観世（くりかんぜ）

5入 1,377円
箱寸法：27.9×6.8×3.7cm

10入 2,700円
箱寸法：26×12×4cm

15入 3,969円
箱寸法：26×17.5×4cm

20入 5,211円
箱寸法：26×23.5×3.8cm

「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めです。

【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。



そのみずみずしさに
心も潤うひととき

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!



The Moment
特別な瞬間。

夏に喜ばれる和スイーツ

栗のしずく

5入 1,350円
箱寸法：27.9×6.8×3.7cm

10入 2,916円
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

※ご注文の際は常温・冷凍の種別をご指定ください。



季節に合わせて
包装紙が
変わりました！

口当たりなめらかにやわらかく炊いた栗きんとんを、もっちりとしたわらび餅風の生地で包んだ「栗のしずく」。生地には自家製小豆餡を練り込み、かわいい栗に見立てました。栗の優しい甘さが口の中で広がり、けしの実のぷちぷち食感も楽しい一品です。手土産や贈り物にもうれしい常温タイプ、ストックに便利な冷凍タイプの2種類をご用意。少し冷やすと、より一層おいしく召し上がれます。



涼やかな贅沢を届けたくて

夏の特選詰め合わせ

お中元・ご挨拶に評判の栗菓子を
のど越しの良い独自製法の泡沫(うたかた)生地で包んだ夏の栗きんとん「栗観世」、わらび餅風のもちもち生地と合わせた「栗のしずく」、朴葉香るロングセラー商品「くり壱」。この時季におすすめの栗菓子詰め合わせを取り揃えました。



夏の特選詰め合わせ〈4〉

4,978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
●くり壱(大)　1本
●栗のしずく　5個

小麦 卵 冷蔵



夏の特選詰め合わせ〈3〉

4,071円
箱寸法：26×17.8×6cm
【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



夏の特選詰め合わせ〈2〉

3,628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
●くり壱(大)　1本

小麦 卵 冷蔵



夏の特選詰め合わせ〈1〉

2,818円
箱寸法：26×12.3×6cm
【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

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!

「おいしいね」って



「練りねりとろ〜り」

混ぜておいしいミルキー練り餅

ごほうび練り餅

限定400箱
お一人様3箱まで

6入 2,322円
（苺、パッション、栗ミルク 各2個）
箱寸法：23.5×17×9.5cm
【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵2日
【お届け期間】6月11日〜7月中旬まで
乳 冷凍

ご予約受付
6/2（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

※こちらの商品は包装することができません。

濃厚でジューシーな特製ソースがマッチ

がんばった自分へ大きなマルをつけるように、ぐるぐると練り混ぜて楽しむ餅スイーツです。とろとろによく伸びる、なめらかでもっちりとした食感のミルク餅に濃厚なソースが相性抜群。別添えのソースはクリーミーでコクのある栗ミルク、甘酸っぱい苺、トロピカルなパッションの3種類をお届けします。

家族と笑い合える幸せ



「つるっと、なめらか」

こだわり小豆餡と刻み栗が醸す涼味

餡炊きの技が冴える逸品

北海道産小豆「むらさきわせ」を熟練の技でふっくらと炊き上げた小豆餡。これを丁寧に裏ごしし、口どけなめらかに仕上げました。厳選素材の持ち味を生かした上品な甘み、さらりとしたのど越し、刻み栗の甘露煮がアクセントとなる季節限定品です。家族だんらんのひとときや贈り物にもおすすめ。

恵那川上屋謹製
栗水ようかん



6入 1,836円
箱寸法：15.8×19×4.3cm
9入 2,646円
箱寸法：23.4×19×4.3cm
12入 3,456円
箱寸法：23.4×25.2×4.3cm
18入 5,076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

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!

「こっちも食べる?」楽しさ分け合おう



「もちもちぷるぷる」

断面も映えるカップデザート

ご予約受付
6/2 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

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】7月下旬まで　乳　冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

味わいと色彩のグラデーションを楽しむ

もっちりとした生くず餅と彩り鮮やかな果実のマリアージュに魅了される、夏のひんやりデザートです。香り高い西尾抹茶の「栗と抹茶」、トロピカルな「マンゴーパッション」、甘酸っぱい「苺とブルーベリー」の3種類。美しい層に仕立て、濃厚からあっさりへと味のグラデーションが楽しめ、後味も爽やかです。



「冷やひやクリーミー」

栗を味わう大満足アイス

栗ソフトをかわいい最中仕立てに

恵那峡店で人気の栗のソフトクリームをご家庭でもお楽しみいただけるよう最中皮で包みました。ミルクのコクと栗の風味豊かなアイスがぎっしりと詰まった、食べごたえも大満足の氷菓です。お好みでアルミホイルにのせてトースターで30秒ほど温めると、最中皮はパリッ、アイスは程よいやわらかさに仕上がります。

栗最中冷菓

くりもなかあいす

5入 1,566円　箱寸法：14.9×28.9×9.3cm
10入 2,916円　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。

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!

「旨餡ぎっしり。」
バターとほのかな塩気。

―夏には夏のおいしさ、栗入りどら焼き―



夏のバタどら

10入 **2,106円**
箱寸法：30×21×7.5cm

15入 **3,051円**
箱寸法：30.5×30.5×7.5cm

【お日持ち】5日
【お届け期間】8月中旬まで

小麦 卵 乳 大豆 常温

冷やしてしっとりとおいしい夏仕立て

恵那川上屋の定番人気商品「バタどら」の夏季限定バージョン。自家製ブレンドの小麦粉を使ったもちもちの生地は、冷やしてもしっとり、ふんわりとした食感に仕上がるように改良を重ねました。ほんのり塩気のある刻み栗入り小豆餡にバターのコクが合わさった、今だけのどら焼きをこの機会にどうぞ。

愛され続けて30年。
「栗山」は、さらなる高みへ。

―栗を味わい尽くす専門店のモンブラン―

栗山（くりやま）

1箱（3個入） **2,500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

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。

上から土台まで栗ざんまい

恵那川上屋1番人気のケーキ「栗山」が今夏、さらにおいしくリニューアル！ 新しく改良したタルト生地には栗の鬼皮を練り込み、香ばしい栗の風味をプラスしました。和栗と洋栗を絶妙なバランスで合わせたオリジナルペーストをたっぷりと絞り、まるごと入った栗の甘露煮、そしてタルト生地とまさに栗づくしの一品です。30年の歴史を経て、これからも愛され続けるモンブランとなるよう、おいしさの探求を続けてまいります。

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!

恵那川上屋のおかしなハナシ ~Local Food Project~

農水省の「ローカルフードプロジェクト」に参画！

食に関わるパートナーたちと手を結び、人と環境にやさしい「栗の鬼皮を再利用した米粉パスタ」を開発しました







栗の鬼皮粉入り米粉パスタは
食物アレルギーのあるお子様にも
安心の「グルテンフリー」♪
SDGs・環境にも
配慮しています

NPO法人こどもトリニティネットのみなさん

農林水産省の推進事業である、「地域食品産業連携プロジェクト（ローカルフードプロジェクト：通称LFP）」。地域の農林水産物を有効活用するため、各都道府県が地域の食品産業を中心とした多様な関係者のそれぞれの経営資源を結集し、地域の社会課題解決と経済性が両立する新たなビジネスを持続的に創出する仕組みの構築を目指す取り組みがあります。

このLFPに、岐阜県チームとして恵那川上屋も参画いたしました。私たちはまず子育て当事者341名へのアンケート調査を実施し、実際に食物アレルギーの子を持つ子育て当事者が多くいること、そして食に関しての悩みも多いことがわかりました。そこで、食物アレルギーの子も安心して食べられること、家族みんなが同じものを食べ、岐阜の食に触れることができることを目的に、幼児から大人まで好まれる麺を開発しようという運びとなりました。

結果、NPO法人こどもトリニティネット・小林製麺・恵那川上屋の3社を中心に、「栗の鬼皮を練り込んだグルテンフリーの米粉麺」を開発いたしました。

恵那川上屋では栗きんとんを製造する過程で、年間40トン以上もの鬼皮が出ます。通常なら廃棄される鬼皮を活用し、パウダー化したものを生地に練り込むことで、栗の産地である岐阜らしさを打ち出しました。

もっちりと、コシのある麺は、どんなパスタソースにもあわせていただける人気商品として恵那川上屋の店舗に並んでいます。

あれこれじっ“くり”VOICE

ショコラもモンブランも大好きな夫と私。
結婚記念日に合わせて、ショコラ味のモンブランが入った食べ比べセットをオーダーしました。
到着が待ち遠しい♪

ひとくちコメント
お客様の特別な時間に寄り添うことができて大変嬉しく思います。
いつもご愛顧いただきありがとうございます。



「今月の表紙作品」

タイトル：
Pastoral Sonate-Capriccioso

技法：リトグラフ、紙
制作年：1998年

太陽を浴びて緑と花がいきいきと輝き、やがて恵みの雨をもたらす季節へ。心が晴れやかになるよう思いを込めて、ひなげしが鮮やかに描かれた作品を今月号の表紙に選びました。ご贈答にもふさわしいお菓子を多彩にご用意してお送りします。

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!



“くり”めぐりあい物語

第四話

受け継がれる味「くり壱」のストーリー

朴葉香るロングセラーの棹菓子

恵那川上屋の棹菓子「くり壱」は、栗きんとんを芯に小豆餡の生地を朴葉で巻いたオリジナルの蒸し羊羹。爽やかな朴葉の香りをまとわせた里山の風情漂う一品として高い人気を誇り、最近では口コミやメディアなどでも数多く取り上げられることから全国各地の皆様よりご注文をいただいています。

先代から守り抜くおいしさを

くり壱が誕生したのは、今から約35年前に遡ります。熟達した餡炊きの技によって仕上げる蒸し羊羹と、自慢の栗きんとん。これらを合わせて棹菓子ができないかと模索し、和菓子職人である創業者の鎌田満が生み出しました。恵那川上屋には栗きんとんを使ったお菓子が多数ありますが、くり壱はその代表格です。栗の炊き方や素材の配合、裏ごした粒の大きさなども小豆餡の生地と合うように工夫を凝らしています。凝縮された栗の味わい、上品な甘さで口どけなめらかなこし餡、蒸し上げることでさらに朴葉の香りをふくよかにした逸品です。



朴葉の収穫は今が最盛期

岐阜県東美濃地方では朴葉寿司や朴葉団子といった食文化が根付き、青葉が大きく成長する5・6月頃になると朴葉でくるんだ料理が各家庭の食卓を彩ります。古くから親しまれてきた朴葉料理ですが、近年では朴葉の栽培も他の農業・林業と同様に生産者の高齢化が進み、継承していくことが年々難しくなってきています。恵那川上屋では栗栽培を行う関連会社の農業生産法人（有）恵那栗を通して、数年前から朴葉の収穫・加工に取り組んでいます。

ふわっと広がる朴葉の香りに季節の移ろいを感じていただけたら。そして郷土の味を未来へと受け継いでいけるように願いを込めてお届けします。



くり壱

（小）1,134円　箱寸法：11×6.5×3.6㎝
（大）2,160円　箱寸法：22.7×6.5×3.6㎝

【お日持ち】7日　小麦　常温

MIYU'S NOTE

恵那川上屋らしさを演出しようと、栗きんとんに見立てたポルボローネづくりに挑戦しました。水分が少ない生地はまとまりづらく、温かい状態を保ちながら分割し、一つひとつ手作業で成形するため、とても手間がかかっています。可愛いルックスとともに、栗の香りと優しい甘さ、素朴な味わいをお楽しみください。

素材がよろこぶ
新しいお菓子の魔法を、
パティシエールミユから。



自然豊かな岐阜県恵那市で育ち、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。
どんなスタンダードなお菓子でも、彼女は素材に魔法をかけて、人の心に響くお菓子へと変身させます。
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のお菓子「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ろこぶような、
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。

Miyu

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・バ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。

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
○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.12

MARRON POLVORÓN

しっとり、ホロホロ。ほどけていく食感がたまらない栗のポルボローネ。

ポルボローネはスペイン、アンダルシア地方で「ポルボロン」の名で親しまれている郷土菓子。口の中でホロホロと崩れていく食感が特徴で、溶けて消える前にその名を3回唱えると幸せが訪れると言い伝えられています。そんな幸せの焼き菓子にパティシエールミユが魔法をかけて、栗のポルボローネをつくりました。栗きんとんに見立てた可愛いその形は、一つひとつ大変手間のかかる手作業。また、焼いた小麦粉や栗粉で生地を練ることにより風味を格段にアップさせ、しっとりしながらもほろりと崩れるような独特の食感を生み出しています。口に入れた瞬間、栗の香りと素朴で優しい味わいが広がるお菓子とともに、至福のひとときをお過ごしください。

沁みわたる、栗の甘い香りと優しい風味。幸せのスペイン郷土菓子をミユ流にアレンジ。

1 栗の風味豊かに。飽きのこない素朴なおいしさ

自社製造の栗粉を焙煎し、生地に練り込んでふっくらと焼き上ました。栗の優しい風味と香ばしさがすっと鼻に抜ける、素朴な味わいのクッキーです。

2 しっとり、ホロホロとした独特の食感

生地に焼いた小麦粉を使うことで粘り気を抑え、つなぎとなる水分を極力控えることによって、しっとりとしつつホロホロとした食感に仕上げています。

3 一つひとつ手間暇かけて、可愛い栗きんとんの形に

大変手間のかかる手絞りで栗きんとんに見立てました。可愛いクッキーと一緒に、おもてなしや心和むティータイムをお楽しみください。



栗のポルボローネ

限定 500箱
お一人様3箱まで

1箱（6入）1,836円
箱寸法：11.5×16×4.2cm

【お日持ち】10日
【お届け期間】6月11日～7月中旬まで

小麦 卵 乳 アーモ 大豆 常温

※こちらの商品は包装することができません。

ご予約受付
6月2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

おいしい仲間とのコラボレーションが実現♪

素材自慢のジュースがうれしいセットに！

ご家族みんなでゴクゴクおいしく飲める評判のジュースをセットにしました。
ギフトにもぜひどうぞ。



おいしい仲間とのコラボレーションが実現しました！

おかしな大地ジュース詰め合わせ

おかしなトマトジュース・
林檎果汁りんごジュース
／1ℓ×各1本）

2,646円 常温

【お日持ち】90日
箱寸法:33.3×21×9.4cm

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

恵那山ファームで育てられたトマト（フルティカ）だけを使いました。
真空濃縮釜で煮詰めることで、濃厚で甘みが強く、また素材本来の
鮮やかな色合いや爽やかな酸味が感じられるジュースです。



1本（1ℓ）

1,620円 常温

【お日持ち】90日
箱寸法:9.2×9.2×32cm

小：6入（180mℓ×6本）

2,592円 常温

【お日持ち】90日
箱寸法:17.4×12×14.3cm

※こちらの商品は包装することができません。
※パッケージが変更となる場合がございます。

長野県下伊那郡下條村 かねしげ農園謹製

林檎果汁りんごジュース

南信州の山麓で手間暇掛けて育てられた採れたて完熟りんごを、
園内の加工所でフレッシュなまま贅沢に搾りました。



（1ℓ×2本）

1,836円 常温

【お日持ち】90日
箱寸法:21×33.3×9.4cm



（180mℓ×6本）

1,620円 常温

【お日持ち】90日
箱寸法:17.4×12×14.3cm

※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

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!

贈り物に、プレミアム。

記憶に残る特別な一本をあの方へ。

おかしのように甘いトマト（フルティカ）１００％を使用した『おかしなトマトジュース』。真空濃縮釜でさらに約２倍の時間をかけて、じっくりと甘みと旨味を抽出したのがプレミアムです。「ドロッと濃厚、こんなにも甘いジュースは飲んだことない」と、きっとご満足いただけるギフト好適品です。



ご贈答におすすめ





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-

1本（720mℓ）

5,400円 常温

【お日持ち】90日
箱寸法:34.5×11×9.2cm
※こちらの商品は包装することができません。

おかしなトマト

お中元・ギフトにもおすすめ

旬、まっさかり♪「おかしなトマト」の仲間たち

ご贈答におすすめ

どちらも、売れています。

Premium

酸味 ★☆☆☆☆
コク ★★★★☆
甘み ★★★★★

濃い甘さに、感動！

トマト好きがきっと驚く特別感◎

これぞ求めていた、究極の甘み。

スタンダードとプレミアム、食べ比べたい！



糖度10度以上

「お菓子みたいに甘くておいしい」と評判の『おかしなトマト』。その中でも、さらに糖度の高いトマトだけを選び抜きました。フルーツを思わせる甘さと濃厚なコク、極上の旨味。まさにプレミアムな味わいをギフトやご家庭でどうぞ。



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

（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。

Standard

酸味 ★★☆☆☆
コク ★★★☆☆
甘み ★★★★☆

家族みんなのお気に入り、迷わずリピ買い！

甘くて程よい酸味も♪このトマトらしさがイイ感じ。

パクパク、おやつがわりに♪

- 寒暖差が育む、豊かな甘み
- 水分量を抑え、絶品トマトに
- 農薬を極限まで抑えて栽培
- 完熟で収穫し、即日出荷
- 高糖度のトマトのみを厳選

銅賞
日本野菜ソムリエ協会主催
《第1回全国ミニトマト選手権》

糖度7度以上

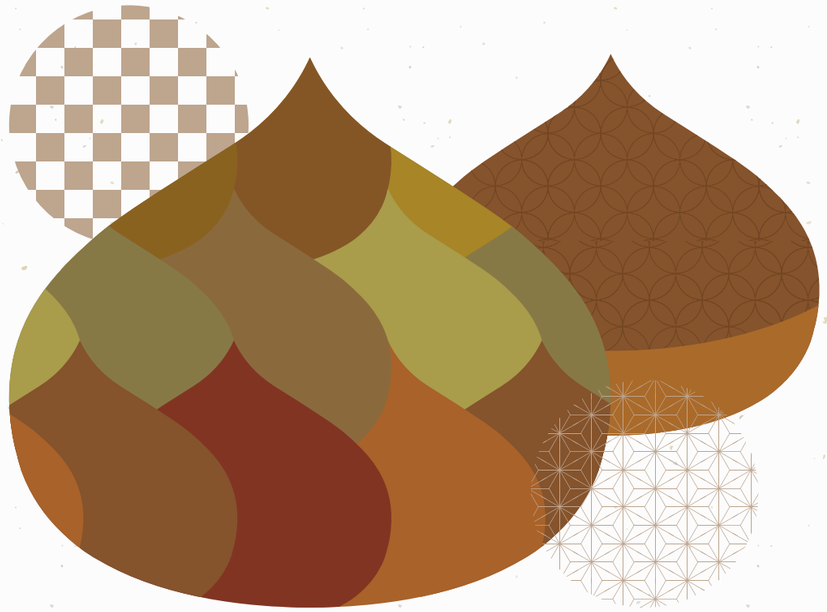


恵那山麓で太陽の光をたっぷりと溜め込んだ、高糖度トマト（フルティカ）です。濃厚な甘さに加えて程よい酸味があり、爽やかなトマトらしさも感じられる人気商品です。生でそのまま、デザート感覚でお召し上がりください。

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（税、送料込） 冷蔵	4,000円（税、送料込） 冷蔵	7,500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。



栗菓子カタログ

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

通信販売のごあんない

全国配送承ります

【お電話受付分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、2023年4月1日より、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きました。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るとともに、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。

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

お電話でのご注文が難しい場合に限らせていただきます。

■ 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。　（2023年5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

オンラインショップ / お電話注文　共通

1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

●**1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。1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……1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……1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**　※**ご注文専用ダイヤルからのご注文に限ります** 下記案内をご覧ください。

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）

アレルゲンマーク：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。

2023.6

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。



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材な秋の味わいをお楽しみください。

6入	1,647円
10入	2,700円
15入	3,969円
20入	5,211円
25入	6,480円
30入	7,749円
50入	12,528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



5入	1,998円
10入	3,996円
15入	5,886円

【お日持ち】3日 冷蔵



【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。

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	1,377円
10入	2,700円
15入	3,969円
20入	5,211円

【お日持ち】3日 常温 山芋

夏



栗きんとん-夏-
栗観世
kurikanze



5入	1,377円
10入	2,700円
15入	3,969円
20入	5,211円

【お日持ち】冷蔵3日/冷凍30日
冷蔵 冷凍 卵



【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泊う蛍の姿を表現しました。



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。

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。



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 1,215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 1,728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) 1,134円　1本 (大) 2,160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 1,728円 【お日持ち】20日 常温

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。



栗きんとんのたね

栗きんとん約8個分

1箱（内容量：200g） 1,728円
【お日持ち】冷凍保存にて6ヶ月 冷凍



定番栗和菓子

職人のこだわり息づく和の味わい



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「脆衣（たえ）」を冠しました。

5入 1,053円　15入 3,051円
10入 2,106円　20入 3,996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 2,376円　15入 3,456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 2,106円
15入 3,051円
20入 3,996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 2,376円
15入 3,456円
【お日持ち】20日 常温 小麦 大豆

栗きんとん焼き餅

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 2,376円
【お日持ち】10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 1,053円
6入 2,322円
9入 3,375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 1,782円
箱寸法：15.5×12.3×3.8cm
【お日持ち】10日 乳 大豆 酒 常温



焼モンブラン
yakimontblanc

和栗をベースにバターや卵などを加え炊きあげ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



くりもなかあいす
―栗最中冷菓―
kurimonakaice 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 1,566円
10入 2,916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 729円
2入 1,458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―
aoisanmyakuno 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)648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
1,188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
2,187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
2,376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
3,402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1,377円
【お日持ち】10日
常温 小麦 卵 乳 アーモ 大豆

通販限定





栗山
kuriyama

30年愛される定番モンブラン。和栗と洋栗を絶妙なバランスで合わせたオリジナルペーストをたっぷりと絞り、中には栗の甘露煮がまるごと入っています。新たに改良したタルト生地には栗の鬼皮を練り込み、香ばしい風味をプラス。上から土台までまさに栗づくしの一品です。

1箱(3入)2,500円
1箱(6入)4,719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



里ノ奏
種子島黒糖ざくざく食感ワッフル
sato no kanade

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みました。ザクッとした歯ごたえに栗の鬼皮の香ばしさ、噛むほどに黒糖の甘みがジュワッと広がるワッフルです。

1箱(5入)
540円【お日持ち】30日
常温 小麦 卵 乳 大豆



山ノ栞
―栗サブレー―
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 540円
8入 1,296円
12入 1,836円
20入 2,916円
32入 4,536円
40入 5,616円
【お日持ち】30日 常温 小麦 卵 乳 アーモ