



秋いちばんの、栗だより。

2023
8
カタログ有効期限
2023年8月23日

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

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

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。

QRコード
オンラインショップQRコード

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。 (2023年7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らせていただきます。

オンラインショップ 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**

お電話注文

●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コードよりご確認ください。

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。

■お届け先の変更(転送)について

●長期のご不在、ご転居、および住所不明などで、送り状記載の住所から別の住所に届け先を変更(転送)することになった場合には、所定の送料(実費)が必要となります。送料はご贈答用であっても、お荷物をお受け取りになる方の負担となりますので、ご注文時にはお届け先様のお受け取りのご都合、ご住所表記などに十分ご注意ください。

■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います。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です 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

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)

アレルギーマーク

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 アーモンド 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 加工 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 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

常温 常温 冷蔵 冷蔵 冷蔵 冷蔵 常温 常温
発送 発送 発送 発送 発送 発送 発送 発送

里の栗から、いづくし日本を。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

○ご注文以外の各種お問い合わせは 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。



栗づくりは、
土づくりから。

全国に広がる、
栗の栗づくり。



おかしな大地の
仲間たち。



素材まるごと、
生かしきる。



栗畑から食卓へ。みんなで喜び合える世界をつくりたい。

恵那川上屋では、栗の栽培から加工・お菓子の開発・製造、販売まで一貫して手がけています。

栗栽培
研究

栗の品質を追求し
各生産地を結びます

素材調達

地域の輝く素材を
発掘して厳選

素材加工

栗は収穫後、新鮮な
状態でいち早く加工

企画
開発

オリジナリティ豊かな
お菓子を企画・開発

お菓子づくり

恵那・信州・種子島
の工房で製造

品質保証
安全管理

表示・検査・衛生管理
により、安心安全を追求

プロモーション
販売

直営店・通販を通して
お客様と結びつくり

新しい物語を、つぎつぎと。

私たちのふるさと岐阜県東美濃地方で土づくりからはじまった栗づくりは、やがて大地に豊かさをもたらし、数々のご縁や素晴らしい素材との出会いにも恵まれながら、たくさん笑顔のストーリーを紡いできました。育てる人、つくる人、味わう人。みんなの喜びがめぐり続けるような未来へとつなげていくために。恵那川上屋の旅は、これからも続いていきます。

*Harvest season.
for you*

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
携帯電話からは、QRコードより簡単アクセス!



「いちばん栗、みいつけた。」

恵那の山の麓では実りの秋を迎え、いよいよ収穫シーズンへ。
 自然の恵みに感謝して、大切に育てられた栗。
 その一つひとつにまごころ込めて。
 旅先から届く絵ハガキのように、受け取った相手がほっこり温かくなる、
 そんな栗菓子をお届けしたいと思えます。



そう、この味。 ほっこり甘い 栗菓子の代名詞

とれたての新栗そのものおいしさを引き出した、恵那川上屋謹製「栗きんとん」。岐阜県東濃地方に伝わる「おばあちゃんの味」をお手本に、厳選した栗と少しの砂糖を合わせ、菓子職人が丁寧に炊き上げています。栗の品種や収穫期によって砂糖の量や炊き時間もひと工夫。シンプルだからこそ際立つ栗の風味、口の中ではほろりとほじける素朴な食感をお楽しみください。



恵那川上屋謹製 栗きんとん

お求めやすい
4個入りが新登場

4人	1,080円
箱寸法: 12×12×4cm	
6人	1,620円
箱寸法: 16×12×4cm	
10人	2,700円
箱寸法: 26×12×4cm	
15人	4,050円
箱寸法: 26×17.6×4cm	
20人	5,400円
箱寸法: 26×23.5×3.8cm	
25人	6,750円
箱寸法: 26×28.5×3.8cm	
30人	8,100円
箱寸法: 26×17.7×7.8cm	
50人	13,500円
箱寸法: 26×29×7.8cm	

常温 冷蔵 冷凍

【お日持ち】冷蔵・常温3日、冷凍30日

【お届け期間】9月1日～1月下旬まで ※10月15日までのお届けは冷蔵便もしくは冷凍便となります。常温便はお選びいただけません。

※7月・8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。
 10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。

おひとり様や
少人数にぴったりな
4個入りが新登場

ストックに便利な
冷凍タイプも
お選び
いただけます

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!



帰省の手土産にもぴったり、夏のおすすめセレクション

お日持ちが長く、常温で持ち運びできる品々をご用意しました。

プチギフトや手土産、お試し買いにもおすすめ

栗餡と小豆餡をもちり生地で包んだ「栗きんとん焼き餅」や、渋皮入りの漉し粉を練り込んで香ばしく焼き上げた「きんとんぼうろ」など、お日持ちの長い人気のお菓子をバリエーション豊かに詰め合わせました。ちょっとした贈り物や手土産、お試し買いにもおすすめです。

パーソナルギフト

栗蒸きんつば、朧衣栗万頭、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箱 **1,188円**

箱寸法：24×11.9×4.9cm

【お日持ち】5日～30日 **小麦 卵 乳 アーモンド 山芋 常温**

※こちらの商品は包装することができません。



もちもち求肥に自家製餡、刻み栗入り里山の夏を感じる若鮎のお菓子

溪流を泳ぐ若鮎に見立て、ふるさとの情景を映した郷土菓子。ふんわりとした生地は菓子職人が一枚一枚手作業で丁寧に焼き上げています。求肥のもちもちとした食感に自家製小豆こし餡の上品な甘み、刻み栗の食感と風味が合わさった季節の一品を、お茶請けや手土産にどうぞ。

太公望 5入 **1,080円**

箱寸法：18.2×12×4.7cm

【お日持ち】4日 【お届け期間】8月中旬まで

小麦 卵 常温

※こちらの商品は包装することができません。



凍らせてシャリッ!ぷるん♪ アイスクリームみたいな栗プリン

“凍らせて食べる”アイスクリーム感覚のプリン。凍らせてもカチカチに固くならず、シャリッとしたアイスらしい歯触りの後、口の中でとけてぷるんとした食感へと変化します。バナナが香る濃厚なアイスクリームのような味わいに、刻み栗が味と食感のアクセント。

栗あいすぷりん 3入 **1,053円**

箱寸法：23×7.5×3.7cm

【お日持ち】60日 【お届け期間】8月中旬まで **卵 乳 常温**

※こちらの商品は包装することができません。



※盛り付けイメージです

くりどら

口どけなめらかで濃厚な栗餡がたっぷり!栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせて焼き上げ、ふんわり生地で包んだ季節限定のどら焼きです。

5入 **1,350円** 10入 **2,916円**
箱寸法：30×12×9.7cm 箱寸法：30.2×21×7.5cm

15入 **4,266円** 20入 **5,616円**
箱寸法：30.5×30.5×7.5cm 箱寸法：27.5×40.5×7.5cm

【お日持ち】5日 **小麦 卵 乳 常温**

【お届け期間】9月1日～12月下旬まで

※7月・8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。
※5入の商品は包装することができません。

朧衣栗万頭



きんとん羹



くりどら



きんとん羹

まるで栗きんとんをそのまま羊羹にしたかのような、みずみずしく、さらりとしたのど越しの一品。栗の豊かな風味が口いっぱいに広がります。

10入 **2,646円**
箱寸法：26×12.3×6cm

15入 **3,861円**
箱寸法：26×17.8×6cm

【お日持ち】10日 **常温**

【お届け期間】9月1日～11月下旬まで

※7月・8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。



栗きんとん

秋の限定詰め合わせ

恵那川上屋の秋を代表する「栗きんとん」をはじめ、朴葉の香りをまとった栗きんとん入りの蒸し羊羹「くりどら」、まろやかな栗餡がたっぷり入った「朧衣栗万頭」など、定番の栗菓子詰め合わせを各種取り揃えました。大切な方への贈り物や手土産、お供え物に好適です。



秋の限定詰め合わせ(3)

1箱 **5,886円**

・栗きんとん5個・きんとん羹5個
・朧衣栗万頭5個・くりどら(大)1本
箱寸法：26×28.8×5.8cm

【お日持ち】3日～10日 **小麦 卵 乳**

冷蔵 常温



秋の限定詰め合わせ(2)

1箱 **4,941円**

・栗きんとん5個・きんとん羹5個
・くりどら(大)1本
箱寸法：25.5×19×5.7cm

【お日持ち】3日～10日 **小麦**

冷蔵 常温



秋の限定詰め合わせ(1)

1箱 **2,781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

冷蔵 常温

【お届け期間】9月1日～11月下旬まで ※10月15日お届けまでは冷蔵便となります。常温便はお選びいただけません。

※7月・8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。

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!





夏休みのお昼やおやつにもうれしい!



可愛い栗の形をしたアイスは食べてたえも大満足! シェアして食べても◎



ふたつ栗ちまき

3入 1,998円

箱寸法:17×12×6.5cm

【お日持ち】冷凍保存にて90日

小麦 コマ 大豆 豚 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

具材ごろつと贅沢、
極まる旨味。
ほくほくした甘栗と、しっとりとした栗の風味豊かな甘露煮の2種類がまるごと入った具だくさんの中華ちまき。濃いめの味付けに合うよう吟味した中国産栗を使用しています。とろつとやわらかな大ぶりの豚の角煮や干ししいたけなど具材の旨味がたっぷりと染み込み、オイスターのココも感じられる本格派です。電子レンジで温めると香りが立ち上り、ふっくらもちもちの食感に。冷凍庫にストックしておけるので、夏休みの手軽な昼食やおやつにもおすすめです。



栗最中冷蔵
くりもなかあيس

5入 1,566円 10入 2,916円

箱寸法:14.9×28.9×9.2cm 箱寸法:29.6×28.9×9.2cm

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。

人気の味をおうちで♪
まるやか栗アイス。
恵那峡店併設のカフェで評判の栗のソフトクリーム。ご家庭でも楽しんでいただけるよう最中仕立てにしました。オリジナルの栗ペーストを贅沢に使った、まるやかでコクのある栗アイスがぎゅっしりと中に詰まっています。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、最中皮はパリッと香ばしく、アイスは程よいやわらかさに。もち米の自然な甘みを感じる最中皮とのハーモニーをお楽しみください。



覚王山のまちをぶらり、大地の恵み豊かなスイーツで夏涼み



覚王山に誕生した コンセプトショップ第1号店

「おかしな大地 from farm to spoon」は、食と農をテーマとした「おかしな大地」ブランドを柱とするコンセプトショップ。2022年9月にカフェ併設型の店舗としてオープンしました。大地の恵みを生かした、覚王山店オリジナルの商品やカフェメニューが充実！ここから新たな食の発信・名物を作り上げます。覚王山の街をぶらり散策した後は、おいしいスイーツでほっと一息つきませんか？

夏季カフェメニューのイチオシ！



ひょうざん モンブラン氷山 1,210円

和栗とスペイン栗をブレンドしたモンブランペーストをたっぷり絞り、中には栗ソフト、特製シロップをのぼせています。パッションフルーツ・抹茶・桃の3種類のシロップからお選びいただけます。

イートインスペースのある店内。
作りたてのおいしさをぜひお楽しみください。

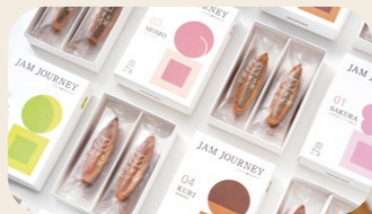


イートインスペースを20席ご用意。



覚王山限定のカフェメニューも！

旅する山ノ葉シリーズの「覚王山観月サブレ」や「ジャムジャーニー」など、オリジナル商品を多数取り揃えています。



「ジャムジャーニー」
(さくら・うめ・もも・栗)



「覚王山観月サブレ」
(黒糖ときなこ・粒あんどバター)

名古屋市覚王山エリアとは…

名古屋駅から地下鉄で東へ約15分。小高い丘陵地に位置する覚王山は、その昔お月見の名所として知られ、覚王山日泰寺をはじめ財界人ゆかりの庭園・建造物などが点在する歴史と文化が色濃く残る街。駅から日泰寺へと続く参道でカフェやクリエイターの雑貨店などが軒を連ねる人気観光スポットです。毎月21日に縁日が開かれ、多くの人で賑わいます。



DATA おかしな大地 from farm to spoon 覚王山店

〒464-0841 愛知県名古屋市千種区覚王山通9-15-2

052-715-7157 AM10:00~PM7:00 (L.O PM6:00)

定休:水曜日 ※水曜日が祝日・日泰寺縁日(21日)の場合は営業、翌木曜日が臨時休業



恵那川上屋 Renewal WEBサイトリニューアル



より
使いやすく
リニューアル
致します。



「今月の表紙作品」

タイトル:
Pastoral Sonate-Vivace

リトグラフ、紙 制作年:1998年

横井照子氏がひなげしを描いた数ある作品の中でも、最も色使いが華やかな作品のひとつ。いよいよ栗の収穫シーズンがはじまる歓びそして沸き立つ思いを、鮮烈な印象を放つ当作品に重ねました。8月号では、とれたての味わいを楽しむ栗菓子が多数登場します。この機会にぜひどうぞ。



「日本各地の豊かな恵みを旅するように楽しむ新サブレ」

「栗サブレ」山ノ葉」という名前は、山の木陰で読書する旅人が落ち葉を本に挟むといった、人と葉が旅するような情景を思い浮かべて名付けました。

「食べ飽きないし、栗は栄養があるとあって毎日一枚ずつ朝食にいただいている」「日持ちが長く贈答用にぴったり。個包装だから配りものにも使い勝手がいい」など、多くのうれしい声をいただいています。



新しい名物になることを願って。
旅に出て生まれたご当地サブレ
「旅する山ノ葉」シリーズ



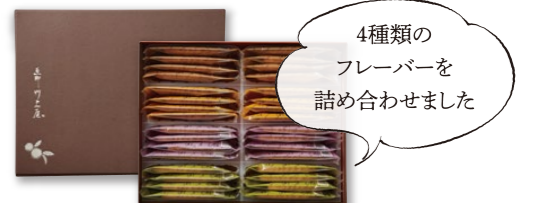
「くり」めぐりあい物語

第六話

ロングセラー栗サブレから 新しい旅へと物語を紡ぐ

30年以上愛され続ける
「栗サブレ」山ノ葉

「栗サブレ」山ノ葉は、栗とバターの風味豊かなサブレ。フランスのブルターニュ地方のサブレ生地に近い近づくため、バターと卵黄を贅沢に使用し、さつくりと香ばしく焼き上げています。2022年春、焼き菓子の新工場が誕生したことを機に、特別な設備によって粉砕した渋皮や鬼皮を生地に加え、栗の風味をより引き立たせるサブレとしてリニューアルしました。香ばしさがさらにアップし、お客様からは「知っているサブレとは大違いで驚いた。おいしくて感動した」「食べ飽きないし、栗は栄養があるとあって毎日一枚ずつ朝食にいただいている」「日持ちが長く贈答用にぴったり。個包装だから配りものにも使い勝手がいい」など、多くのうれしい声をいただいています。



4種類の
フレーバーを
詰め合わせました



プレーン 紅茶 黒糖 ココア

栗サブレ-山ノ葉-

12入 1,836円 20入 2,916円
箱寸法:14.9×17.6×9.26cm 箱寸法:14.9×28.9×9.26cm

32入 4,536円 40入 5,616円
箱寸法:23.1×29.6×9.26cm 箱寸法:29.6×28.9×9.26cm

【お日持ち】30日 小麦 卵 乳 アーモンド 常温

※これらの商品は包装することができません。



Enakawakamiya KURI KINTON From 1964-2023

栗きんとん早期予約のご案内

先のご予約受付 / 7月25日(火)9時より受付スタート



里の栗から、いつくし日本を。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

おひとり様や
少人数にぴったりな
4個入り新登場

ストックに便利な
冷凍タイプも
お選び
いただけます



恵那川上屋謹製
栗きんとん

お求めやすい
4個入り新登場

4入	1,080円
箱寸法: 12×12×4cm	
6入	1,620円
箱寸法: 16×12×4cm	
10入	2,700円
箱寸法: 26×12×4cm	
15入	4,050円
箱寸法: 26×17.5×4cm	
20入	5,400円
箱寸法: 26×23.5×3.8cm	
25入	6,750円
箱寸法: 26×28.5×3.8cm	
30入	8,100円
箱寸法: 26×17.7×7.8cm	
50入	13,500円
箱寸法: 26×29×7.8cm	

【お日持ち】冷蔵・常温3日、冷凍30日

常温 冷蔵 冷凍

【お届け期間】
9月1日～1月下旬まで
※10月1日までのお届けは
冷蔵もしくは冷凍便となります。
常温便はお選びいただけません。

※7月・8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。
10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。

ご予約受付: [7月25日(火)9時より受付開始] 【お届けは9月1日からとなります】

オンラインからのご予約は ▶ <https://www.enakawakamiya.co.jp>



○ご注文以外の各種お問合せは下記ダイヤルで承ります

0120-26-9610 (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。

くり、めぐり。
未来と笑顔をつなぐ旅。

たくさんの「待ち遠しい」に、お応えしたくて。 新しい栗きんとんの季節、はじまります。



ごあいさつ

広大な栗畑の真ん中を走る一本道、その先には青々とした恵那山の美しい情景が広がり、私たちの心を癒やしてくれます。栗は水気に弱く、天候の影響を受けそうな時にはその都度私自身も栗畑の様子を見て回ります。新芽が出た頃の霜、花が咲いた時の雨、そして最も脅威なのが収穫時に訪れる台風です。近年の収量は、実のなり具合よりも予期しない気象に左右されることのほうが多くなりました。そんな中、生産者は一年を通じて栗の木を大切に育て、葉が生い茂る頃には日が木全体に当たるように剪定し、やがて穂となる雌しべの数を一つひとつ数えては、仲間と情報交換し収量予測を立てます。雨にも負けず、風にも負けず。もし超特選栗が低樹高栽培でなかったら影響はさらに大きくなりますが、このリスクを最小限にとどめようとする生産者の熱意と技術力にはいつも頭が下がる思いです。なんとしても、おいしい栗のお菓子に変えて、たくさんのお客様に今年の栗を味わっていただくために、生産から加工まで今年も精一杯の準備をしています。

栗きんとんのおいしさは、素材の良さが際立ってこそ。栗は鮮度が命のため、朝収穫された栗をいち早く加工する体制を整え、毎年改善を繰り返しながらおいしさにつなげています。今年の栗を評価するのはお客様自身です。私たちは自信をもってご提供することだけを考えて、今年の栗きんとんづくりが始まります。

栗は収穫時期によって品種が異なるため、味わいも変化していきます。早生・晩生など味の好みも人それぞれ。季節を感じ、旬を楽しむには、気まぐれな農作物と向き合うことで、より深い味に感じ取っていただけるのではないのでしょうか。

代表取締役 鎌田真悟

通販でのお買い物がさらにご利用いただきやすくなりました。

NEWS1

選べるバリエーションがさらに広がりました
「栗きんとん4入」が仲間入り



6入・10入・15入・20入・25入・30入・50入に加えて、今年はさらに4入タイプが新しく登場。
ひとり贅沢からご贈答まで、人数やシーンに応じてお選びいただけます。ご家族やお仲間とのシェアにもうれしい4入りのセットもご用意しました。

NEWS2

先進の冷凍システムでとれたてのおいしさをお届け
「冷凍タイプ」を通販限定販売

今秋から新しく冷凍タイプの栗きんとんがご選べるようになりました。これまでの3日間というお日持ちを気にすることなく、いつでもお好きな時にとれたてのおいしさをお楽しみいただけます。ストックや急な来客時にも重宝します。

旬を冬眠させる冷凍技術



収穫された栗は加工後、冷凍装置へ。先進技術により急速冷凍で旬を冬眠させ、解凍時にはとれたての風味が再現されます。

解凍方法: 常温(15°C~25°C)解凍で2~3時間(目安)解凍後そのまま召し上がりいただけます。(バック入りのまま解凍ください。)再冷凍は風味が劣りますので避けてください。

家族との夏の思い出を
もつと特別にする
ご馳走スイーツ



〈三ノ段〉



〈二ノ段〉



〈一ノ段〉

恵那川上屋
今夏のおすすめを、
ちよつとずつ贅沢に。

ご予約受付

7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>

夏おせち

三段重 5,400円

限定 300個

【お日持ち】冷凍:30日、

解凍後1日~20日

【お届け期間】8月6日~8月31日まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 桃 山芋

リンゴ ゼラ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

三ノ段
和魂洋オデザート

フルーツの
セミフレッド(2種)

甘酸っぱい果実のソースとムースにまろやかなカスタードムースが絶妙。半解凍にするとひんやりなめらかな舌触りに。

生くず餅(2種)

もっちり生くず餅と色鮮やかな果実のマリアージュ。「マンゴーとパッション」「栗と抹茶」2種類をお届けします。

ごほうび練り餅(2種)

とろとろによく伸びるミルク餅に濃厚なソースが相性抜群。大きな丸印をつけるようにぐるぐると練り混ぜてどうぞ。

二ノ段
ふるさと恵那の夏景色

ジャムジャーニー(3種)

生地に栗粉を練り込み、さっくりと風味豊かに焼き上げた木の葉型クッキー。ジャムで甘さと彩りをプラスしました。

太公望(大・小)

もちもち求肥をふんわり生地で包んだ岐阜県の郷土菓子。鮎の親子に見立て、親鮎には小豆餡、刻み栗も入っています。

水わらび餅【黒蜜、きな粉付き】

透明の涼しげなわらび餅。琥珀色をした優しい甘みの種子島産黒糖蜜ときな粉をたっぷりかけてお召し上がりください。

一ノ段
職人の技と感性を込めて

栗きんとん-夏-栗観世(2個)

つるんとど越しの良い独自製法の「泡沫生地」でやわらかな栗きんとんを包み、小豆で水辺に憩う蛍の情景を表現しました。

泡沫とまと(2個)

甘さにこだわった恵那山ファームのトマトを使用。フルーティーで酸味爽やかなトマト餡を「泡沫生地」で包みました。

上生菓子【夏金魚、潮彩】

羊羹と錦玉で涼しげな情景を映す「夏金魚」、練り切りとし餡で浜辺に光る貝殻をイメージした「潮彩」をご用意しました。

栗山



栗里



コクがあるのにすつきり爽やか
夏だけの柑橘系モンブラン

栗欧セゾン<オレンジ>



ご予約受付

7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>

柑橘の爽やかな香りが広がるチーズケーキ風モンブラン「栗欧セゾン<オレンジ>」が期間限定で登場。ロングセラー商品「栗山」に加えて、今夏は高い人気を誇る和栗ペーストのモンブラン「栗里」をセットにてお届けします。



栗山—くりやま—

和栗 ———— 洋栗
甘い ———— 甘さ控えめ

25年以上愛される恵那川上屋人気No.1ケーキ。和栗と洋栗の黄金バランスをお楽しみください。



栗里—くりさと—

和栗 ———— 洋栗
甘い ———— 甘さ控えめ

和栗を贅沢に使用。甘さ控えめで栗の風味を存分に生かした、栗好きにおすすめのモンブラン。



くり おう
栗欧セゾン<オレンジ>

和栗 ———— 洋栗
甘い ———— 甘さ控えめ

マンダリンピューレを加えた爽やかな酸味の洋栗ペーストに、オレンジジュレ、ざくざく食感のクロカントロン、シトロン風味のチーズテリーヌを合わせ、軽やかに後味すっきりと仕上げました。

モンブラン
食べ比べセット
—夏—

1箱(各1個) 2,800円

限定 600個

箱寸法:31.7×10.6×8cm

【お日持ち】冷凍7日、解凍後

冷蔵10°C以下で当日中

【お届け期間】8月6日～8月31日まで

小麦 卵 乳 オレ 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。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

☎ 0120-26-9610 (午前9時～午後5時)

オンラインショップ <https://www.enakawakamiya.co.jp>

○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)

MIYU'S NOTE

今回は栗きんとんを使いながら、夏らしいシンプルなお菓子づくりを目指しました。季節を感じていただけるよう、さまざまな南国のフルーツとの組み合わせを考え、試行錯誤の結果、酸味が少なく甘みが優しいバナナと合わせることにしました。栗の繊細な風味が引き立ち、とろりとした黒糖ソースとも相性は抜群。今だけの味わいをぜひお試しください。

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・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。

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

○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.13

栗きんとんで包み込んだ とろける生ロールケーキ



Miyu

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.13

KURIKINTON NAMA ROLL

スポンジ生地を使わず
栗きんとんで贅沢に巻き上げた
なめらか&とろける食感の生ロール。

栗好きの皆様にも夏場でもおいしく栗スイーツを楽しんでいただけたら。そんな思いを込めた、今この季節にぴったりなパティシエールミユ流ロールケーキが生まれました。厳選した和栗を贅沢に使用した風味豊かな栗きんとんペーストに、優しい甘さのふんわりバナナムースクリーム、香りと味わいのアクセントとして種子島産の自社製黒糖ソースを絶妙なバランスで組み合わせた一品です。半解凍の状態で召し上がっていただくと、口当たりなめらかなバナナムースクリームの中から黒糖ソースがとろりと溶け出し、隠し味として加えたほうじ茶の香ばしさが鼻に抜けていきます。ひとくちで新しい栗の風が吹きわたるようなおいしさ、今夏ぜひご体験ください。

栗きんとんの豊かな風味とふんわりクリーム、
とろり黒糖ソースが奏でるハーモニー。

1 和栗の繊細な風味を引き出した栗きんとんペースト

厳選した栗を使用し、職人技で丁寧に炊き上げた自慢の栗きんとんペーストを絞って巻き上げました。栗専門店ならではの味わいをお楽しみください。

2 ふんわりムース仕立てのバナナクリームがたっぷり

バナナピューレにホワイトチョコレートを少量入れることで味わいにコクと深みをプラスしました。口当たりの良い、やわらかなムース状のクリームです。

3 種子島産の自社製黒糖ソースがアクセント

種子島の工房で製糖したコクと深みのある黒糖ソースがとろりと溶け出します。ほうじ茶でのばして香ばしさを加え、キレの感じられる甘さに仕上げました。



栗きんとん生ロール

限定500個

お一人様3個まで

1個 2,450円

箱寸法：22×8.2×5.2cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】8月6日～8月31日まで

小麦 乳 大豆 卵 カゼラ 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

※冷凍もしくは半解凍でカットしてください。

ほうじ茶香る自社製黒糖ソース

栗きんとんペースト

バナナムースクリーム

ご予約受付

7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>



おもてなし&手土産に
インパクト絶大!

見た目も味も 大きなのです。

完熟トマト100%のジャッキーです。

恵那山ファームの甘さにこだわった完熟トマトだけを使用し、特殊な技法で旨味をぎゅっと凝縮させました。そのままパリパリと食べておいしく、少し外気にさらしておくともビーフジャーキーのような食感がお楽しみいただけます。この夏誕生した新感覚のおいしさを、おもてなしや手土産にどうぞ。



サラダにかけたり

チーズをはさんだり

彩りと食感のアクセントとして、お好みの大きさに砕いてサラダにトッピングしたり、チーズやサラミをはさんでミルフィーユ仕立てにしたり。アイデア次第で、さまざまなおいしさが広がります。



甘くて濃い味わいの完熟トマトをふんだんに使用。トマトを砕き、薄く伸ばして円盤状にしたものを乾燥させて旨味を凝縮させています。

完熟トマトジャッキー

1枚入 **864円** 常温

【お日持ち】20日

※こちらの商品は包装することができません。



食べる前に温めると
ホクホク絶品!
種子島のソウルフード

ゆで落花生に適した「ナカテユタカ使用」

種子島の自社工房製 塩ゆで落花生

1袋(250g)

810円 冷凍

3袋セット(250g×3袋)

2,430円 冷凍

【お日持ち】 冷凍180日

【お届け期間】 8月8日～なくなり次第終了

※こちらの商品は包装することができません。

島の豊かさをお届けしたくて。

眼前に青い海と落花生畑が広がる種子島。島の人は落花生を枝豆のように早穫りして塩ゆでし、季節の味わいとして楽しめます。種子島で自社製糖を行う恵那川上屋が会った、素晴らしい素材と食文化をお届けします。



とれたてをスグゆで上げ!
やみつき塩ゆで落花生

海風を受けてミネラル豊富な土壌で育まれた種子島産の落花生。とれたての食感を生かすために早穫りし、収穫後すぐに塩ゆでしました。薄桃色にゆで上がった落花生はやわらかく、絶妙な塩加減がおつまみやおやつにもぴったり。手が止まらなくなる一品です。



夏おやつに、ぴったり!



真空濃縮で濃い果汁感 おかしな大地のゼリーな果実

【お日持ち】 20日 箱寸法:21.8×17.3×3.9cm

各(190g×3個入り)

1,674円 常温 桃 リンゴ

※こちらの商品は包装することができません。



岐阜県恵那産
トマト

国産
白桃

愛媛県産
不知火

お届け期間 8月下旬まで

毎日のヘルシー習慣に!



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

1本(1ℓ)

1,620円 【お日持ち】 90日 常温
箱寸法:32×9.2×9.2cm

小:6入(180ml×6本)

2,592円 【お日持ち】 90日 常温
箱寸法:17.4×12×14.3cm

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 【お日持ち】 90日 常温
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。



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>

番号のおかけ間違いにご注意ください

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!

