



Creation 栗と、クリエーション。

2023
9
カタログ有効期限
2023年9月24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

恵那川上屋

検索

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 + 別途 一出荷便ごとに 280円 が必要となります。

冷蔵「冷蔵発送」 冷凍「冷凍発送」の商品につきましては

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

お電話注文

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。

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

(2023年8月1日現在)

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)することとなった場合には、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、万が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・冷蔵

常温・冷凍

常温 冷蔵 冷凍 冷蔵・冷凍 常温・冷蔵 常温・冷凍
発送 発送 発送 選択可能 選択可能

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 あわび いかに

イクラ いくら オレ オレンジ ガシ ガシ ナッツ キウイ キウイフルーツ 牛 牛肉 鶏 鶏肉 豚 豚肉 松茸 まつたけ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ ゼラ ゼラチン

大豆 大豆 鶏 鶏肉 豚 豚肉 松茸 まつたけ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ ゼラ ゼラチン

○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。

くり好み、 くりごよみ。

栗は収穫時期によって品種が異なるため、
味わいも少しずつ変化していきます。
季節を先取りする「走り」、シーズンの「盛り」、
最後を惜しむ「名残」という言葉があるように
個性や魅力もそれぞれ。
いろいろな時期の「旬」を楽しみ、
自分好みの味わいを見つけてみませんか。

走りの^わ^せ早生

収穫時期：8月下旬～9月下旬

●超特選栗対象品種●

えな宝来^{ほうらい}、胞衣^{えな}、丹沢^{たんざわ}、出雲^{いずも}、金華^{きんか}、
えな宝月^{ほうげつ}、大峰^{おおみね}、林^{はやし}

●特徴●

シーズン到来を告げるトップバッター。栗生産者や農業研究所のみなさんによる長年の研究、そして試行錯誤によって改良が進み、以前より早い時期から収穫できるようになりました。収穫時期だけでなく品質も向上しています。

●食味●

旬の走りとなる作物のイメージと同様、みずみずしく
あっさりした味わいが特徴です。

盛りの^{なか}^て中生

収穫時期：9月下旬～10月中旬

●超特選栗対象品種●

筑波^{つくば}、有磨^{ありま}、銀寄^{ぎんよせ}、利平^{りへい}

●特徴●

シーズンの盛りに登場する品種です。中生から晩生にかけては
大粒の栗が収穫できるとともに、昼夜の寒暖差が大きくなるため、
デンプン質がしっかりと蓄えられて栗の風味も増していきます。

●食味●

ほっくりした食味や、栗らしい香りなど、栗の王道
とも言える味わいを感じられます。

名残の^{おく}^て晩生

収穫時期：10月上旬～10月中旬

●超特選栗対象品種●

美玖里^{みぐり}、石鎚^{いしづち}

●特徴●

シーズン終盤に出てくる名残の栗。東美濃地域ではあまり多くは栽培
されておらず、標高が高い場所や他の農作物と収穫時期が重なる
などの理由から、九州など他地域で栽培されています。

●食味●

甘みや香りが強く、そのまま蒸し栗や焼き栗に、菓子
や料理などの加工品としてもおいしい栗です。

生産者 からの メッセージ

有限会社 恵那栗

大竹正人



お客様に今年もおいしい栗きんとんが届けられるのは、栗生産者と恵那川上屋との信頼関係があってこそ。
朝収穫した栗をいち早く加工できる仕組みをつくることで、採れたてのおいしさをお楽しみいただいています。
栗の収穫時期によって栗きんとんも味わいが変わるので、お客様が好きな時期の栗きんとんを探していただければと思います。

恵那山の麓で栽培される「超特選栗」は…
岐阜県東美濃地域のブランド栗。土づくりからこだわり、品種・栽培・出荷などに関する厳しい条件をクリアしたもののだけが「超特選栗」として出荷され、恵那川上屋の栗きんとんにも使われています。
超特選栗部会のメンバーとして現在約80名の生産者が力を合わせ、勉強会や情報交換も行いながらよりおいしい栗づくりに励んでいます。

※恵那川上屋では東美濃地域で栽培される「超特選栗」をはじめ、時期や収穫状況によって国内の産地から選りすぐった栗を栗きんとんの材料として使用しています。

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!





菓子職人の技と真心を。

採れたて秋の厳選素材に



幼い頃、おばあちゃんが手鍋でこしらえてくれた思い出の栗きんとん。そんな素朴でほっくりとした優しい味わいをお手本にしながら、まごころ込めてお作りする秋の逸品です。材料は厳選した栗と少しの砂糖だけ。栗の品種や収穫期によって、砂糖の量や炊き時間も工夫しています。シンプルなお菓子だからこそ際立つ素材の良さ、口の中でほろりとほどける食感をお楽しみください。

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



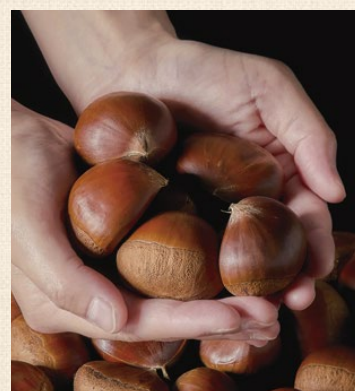
ご家族やお仲間とのシェアにもうれしい4入りのセットもご用意。ひとり贅沢からご贈答まで、人数やシーンに応じてお選びいただけます。

先進の冷凍システムで採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がお選びいただけるように。お日持ちを気にすることなく、いつでも好きな時にお楽しみいただけます。ストックや急な来客時にも重宝。

解凍方法：常温（15℃～25℃）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。（パ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。



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入

箱寸法：12×12×4cm

1,080円

6入

箱寸法：16×12×4cm

1,620円

10入

箱寸法：26×12×4cm

2,700円

15入

箱寸法：26×17.6×4cm

4,050円

20入

箱寸法：26×23.5×3.8cm

5,400円

25入

箱寸法：26×28.5×3.8cm

6,750円

30入

箱寸法：26×17.7×7.8cm

8,100円

50入

箱寸法：26×29×7.8cm

13,500円

【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。

こつくり、しっとり
栗そのものの贅沢を



黒糖入り生クリームたっぷり 進化形モンブラン

ご予約受付

8月31日(木)
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>



くり かせ
栗風
1箱(3個入) 2,500円
限定 700箱
お一人様 2箱まで

箱寸法: 約10×17.5×6.5cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵当日
【お届け期間】9月9日～10月上旬まで

乳 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



「栗風」は、栗きんとん約4個分を贅沢に使用した茶巾絞りのモンブラン。種子島で自社製糖した黒糖入り生クリームを、洋風に炊き上げた栗きんとんで優しく包みました。和栗ならではの繊細な風味となめらかな口どけ、ふわふわに仕上げたコク豊かな生クリームが織りなす逸品です。

舌の上でなめらかにほどける 3種の感動マロンペースト

栗里

栗山

栗欧

ご予約受付

8月31日(木)
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>

モンブラン 食べ比べセット

1箱(3個入) 2,800円

限定 1000箱

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】9月9日～10月上旬まで

小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



栗山—くりやま—

和栗 洋栗
甘い 甘さ控えめ

栗里—くりさど—

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



30年の時を経て、さらに進化し続ける恵那川上屋のモンブラン。和栗や洋栗の魅力を引き出したオリジナルペーストに加えて、まるごと栗の甘露煮、栗の鬼皮を練り込み香ばしく仕上げたタルト生地など、どこから味わっても栗を感じる栗専門店の自信作を揃えました。どうぞご堪能ください。

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!



秋の限定詰め合わせ

ご贈答や手土産、お彼岸のお供え物にも好適

きんとん羹

えなぐりまんじゅう
胞衣栗万頭

くり壺

栗きんとん

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
・くり壺(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

秋の限定詰め合わせ〈4〉



1箱 **3,726円**
・栗きんとん5個
・くり壺(大)1本
箱寸法:26×13×5.8cm
【お日持ち】3日～7日
小麦 冷蔵 常温

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
・胞衣栗万頭5個・くり壺(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

【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。

厳選した和栗そのもののおいしさが際立つ「栗きんとん」、朴葉香る栗きんとん入り蒸し羊羹「くり壺」、まろやかな栗餡と焼き皮の食感にこだわった「胞衣栗万頭」など、恵那川上屋が自信をもっておすすめる限定セットを多彩にご用意。ご贈答やお彼岸のお供えにもどうぞ。

口どけなめらか
みずみずしい栗の味わい

ふわり広がる栗の風味、のどを潤すみずみずしさ。まるで栗きんとんをそのまま水羊羹にしたかのような、さらりとしたのど越しが魅力の栗菓子です。まだまだ暑さが続くこの時期は、ひんやりと冷やして味わうのがおすす。常温でお日持ちがするため、ギフトや手土産にも好適です。

きんとん羹

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



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!



ふわふわ生地の中から
とろりあふれる栗餡



くりどら

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

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



とろけるようになめらかで濃厚な栗餡がたっぷりに入った、秋季限定どら焼き。栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせて炊き上げ、ふんやり生地ではさみしました。栗の豊かな風味が口いっぱいに広がる今だけのおいしさ、ぜひお試しください。

ぎゅっと栗餡が詰まった
大人気パイ



栗きんとんパイ

5入 1,836円
箱寸法: 26×12.8×6cm

10入 3,456円
箱寸法: 26×17.8×6cm

【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 大豆 常温



昨春秋の発売以来、好評を得ている恵那川上屋特製マロンパイ。渋皮を残しながら丁寧に炊き上げた栗きんとん餡が中にぎゅっと詰まっています。しっとりとしたバター香るパイ生地に甘さ控えめの栗きんとん餡が合わり、栗の甘露煮も贅沢な栗づくしのパイです。贈り物にもどうぞ。

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!





もっちり本格派
2種の栗まるごと欲ばりちまき



ふたつ栗ちまき

1箱(100g 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 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。



ほくほく甘栗としっとり甘露煮。2つの栗がまるごと入った、恵那川上屋の新定番です。中華ちまきのしっかりとした濃いめの味付けに合うよう、中国産栗を選び抜きました。とろっと柔らかな豚の角煮や干しいたけなど具材の旨味がじゅわつと染み込み、オイスターソースのコクも感じられる本格派です。



まるで炊きたて
栗のほくほく感が口いっぱい

ご予約受付

8月31日(木)

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>



ゴマ塩付き

恵那栗おこわ

1箱(280g) 810円

箱寸法: 11.5×18.5×4cm

【お日持ち】冷凍保存にて60日

【お届け期間】9月23日～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。



里山の秋の味覚、中山道名物「こわめし」を再現した毎年大好評の栗おこわ。恵那栗の剥き栗を使い、国産のもち米とうるち米をふくらと蒸し上げました。栗のほっくりとした自然な甘みと香りが引き立つよう、炊き方にもこだわっています。ストックや急なおもてなしにも便利な冷凍状態でお届けします。



国際画家が描く、アートと出会う旅



横井照子 ひなげし美術館

一人の画家が創造する淡く、やさしい世界へ

横井照子ひなげし美術館
〒509-7201
岐阜県恵那市大井町2632-105 恵那川上屋東
TEL:(0573)20-1181
URL:<http://www.enakawakamiya.co.jp/hinageshi/>

恵那川上屋の包装紙や手提げ袋などのパッケージデザインも手がける愛知県出身の国際画家、横井照子。横井氏とはじめての出会い、鎌田（恵那川上屋現代代表 横井照子ひなげし美術館館長）がまだ19歳の頃、洋菓子を学ぶためにヨーロッパを巡る旅の途中でした。スイスで出会った彼女の素晴らしい作品、そして生き様に感銘を受けた鎌田は「将来、横井さんの美術館を日本で開館したい」と本人に宣言。その後、交流を重ねて少しずつ作品を収集し、スイスでの約束は2004年に現実のものとなりました。



スイスでの約束が 恵那の地で花開く

四季の表情を映す
風雅な美術館

パッケージデザインの制作について話を進めていた頃、横井氏がスイスから来日し恵那峡店を訪問。店舗の横に広がる栗畑と山々の風景を眺めながら「ここに美術館を建てない?」「日本独自の文化を大切にしたい、日本らしい建物が良い」と横井氏からの提案を受けて、明治時代築の板倉2棟を現在の岐阜県高山市からそれぞれ移築しました。

中庭に植え込んだ「しだれ梅」をはじめ、横井氏自らが庭園を設計し、四季折々の草花や風景が訪れる人の心を和ませてくれます。

美術館には1930年代〜2000年代にかけて描かれた約500点の作品を収蔵。油彩・水彩・エッグテンペラ・リトグラフ・墨など、描かれた技法は多岐にわたります。企画展に合わせてワークショップも開催。館内のショップで手に入れたポストカードを旅のお土産に、スイスの美しい情景や季節の花々が描かれた1枚をお部屋に飾りませんか。

ご利用案内

開館時間／午前10時～午後5時（入館は午後4時30分まで）
休館日／毎週月曜日（祝日の場合は翌日）・年末年始 ※展示替えのため臨時に休館することがあります
入館料／大人400円 小・中・高校生300円（団体10名様より100円割引）

（身体障害者手帳等をお持ちの方とその付添いの方（1名様まで）は入館料半額）



「今月の表紙作品」 タイトル: ひなげし

制作: 1980年代
エッグテンペラ、紙

横井照子が恵那川上屋のパッケージ用とした描き下ろした作品としてもおなじみ。恵那川上屋を象徴する作品であり、生命力があふれる「ひなげし」を、栗の季節と合わせて表紙に選定しました。

NEW

“くり”
めぐりあい
物語

第七話

美しい感性が響き合う
アートの世界へようこそ



ご予約受付

8月31日(木)
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>

パレットの上で色と色を自由にかけ合わせては新たな色彩を生み出していくアーティストたち。絵の具を混色するそのプロセスは、創造する喜びに満ちあふれ、やがてひとつのアート作品として見る者の心を揺さぶります。

恵那川上屋から新しく生まれた「パレット」は、素材それぞれが持つ色・香り・風味・食感・趣などの個性をパレット上の色彩になぞらえて、抽象画のような美しさを追求したスイーツ。

口どけの優しいふんわりムースは栗をモチーフに、そして栗皮焙煎パウダーを練り込んだ香ばしいダクワーズは額縁に見立てながら、恵那川上屋らしいエッセンスも感じられるセミフレッドケーキに仕上げました。異なる素材の魅力が響き合い、口の中で心地よいハーモニーを奏でる新しいおいしさをこの秋お送りします。

豊富なバリエーションを取り揃え、その中から今回は「バニラ×栗」



パレット

1箱(3入) 1,350円

【詰め合わせ内容】
バニラ×栗、マンゴー×ココナッツ、
グアバ×メロン 各1個

限定 300箱
お一人様 2箱まで

箱寸法: 20.8×11.4×3.6cm

【お日持ち】 冷凍30日
【お届け期間】 9月9日～10月上旬まで

卵 乳 アーモンド 大豆 セラ 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

◆バニラ×栗
バニラ香るムースに栗の濃厚な風味が引き立つ一品。バニラムースには種子島の自社工場で製糖した黒糖の甘みとコクをプラスしました。栗の渋皮煮がアクセント。

◆マンゴー×ココナッツ
マンゴーの濃厚な甘みと好相性のココナッツを合わせ、爽やかですっきりとしたムースに仕上げました。ふわふわとした軽い口どけに刻み栗の食感も楽しい一品です。

◆グアバ×メロン
みずみずしくトロピカルな果実感があふれる2種のムースにジューシーなメロンゼリーを合わせました。グアバの香りが広がり、メロンの上品な甘さとともに口の中で優しく溶けていきます。

「マンゴー×ココナッツ」「グアバ×メロン」の3種類をセットにしました。恵那川上屋の店舗でもさまざまなフレーバーをご用意しています(※)。この機会にぜひどうぞ。

※一部店舗を除きます。詳しくは各店舗お問い合わせください。



そう、この味。 ほっこり甘い栗菓子の代名詞

採れたての新栗そのもののおいしさを引き出した、
恵那川上屋謹製「栗きんとん」。岐阜県東美濃地方に
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、
口の中でほろりとほどける素朴な
食感をお楽しみください。



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、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。

採れたての栗に
真心込めて。



恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA



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、仲間と情報交換して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。

新しい物語を、つぎつぎとお届けしていきます。

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、たくさんの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どっつながっていくために。恵那川上屋の旅は、これからも続いています。

旬な商品&情報をお届けしています。

下記公式ショップURLからも商品をご購入いただけます。

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

恵那川上屋

検索

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



里の栗から、いつくし日本を。

*Harvest season.
for you*



代表取締役

鎌田 真悟

MIYU'S NOTE

パルフェは卵黄や生クリームを泡立てる際に気泡をたっぷりと含ませることで、やわらかな口どけに仕上げます。冷凍庫から出すとすぐに溶け始めてしまうほど繊細で、本来はレストランのデザートとして作りたてを味わいます。冷凍のまま、ひんやりととろける舌触りをお楽しみください。紅茶ともよく合います。

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.14

とろけ合う、秋のシンフォニー。
麗しのアイスデザート
「モンブラン・パルフェ・グラッセ」



Miyu

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.14

MONT-BLANC PARFAIT GLACE

栗、りんご、アーモンドブラリネ。
3種のパルフェが奏でるシンフォニー、
ひんやりと贅沢な秋のおいしさ。

まだまだ暑さが残る季節、ひんやりとした食べ心地とともに秋の訪れを感じられるようなデザートができました。濃厚な洋栗ペースト入りパルフェ、優しい酸味のりんごパルフェ、風味豊かなアーモンドブラリネパルフェと、大きく3つのフレーバーで構成。冷凍した状態でもすっとスプーンが通るやわらかさに仕上げています。ふわり軽やかに舌の上で溶けていき、シャーベット状のシャキシャキとしたりんごシロップ漬けや、自社製の栗サブレにアーモンドブラリネとチョコレートを合わせたクランブルも食感のアクセントに。カスタード入り洋栗ペーストをたっぷりとデコレーションした見た目も華やかな一品を、おもてなしやご褒美デザートにいかがですか。

シャリッ、とろり。なめらかな舌触りと食感の
コントラストを楽しむ3種のパルフェがひとつに。



1 スペイン栗ペーストを使用した濃厚マロンパルフェ

ホセ・ボサダ社と協働開発したスペイン栗のペーストと、口当たりまろやかなカスタードを混ぜ合わせ、パルフェの上からたっぷりと絞りました。濃厚で深い味わいのマロンパルフェです。

2 シャーベット状の果肉入り、淡いピンク色のりんごパルフェ

りんごのシロップ漬けには厳選したブランドりんご「ピンクレディ」を使用。シャーベット状のシャキシャキとした歯ごたえとすっきりした酸味がアクセントに。

3 アーモンドブラリネパルフェ×栗サブレのクランブル

アーモンドの風味豊かなふんわりパルフェに、クランブルの食感をプラス。クランブルには香ばしい自社製の栗サブレとアーモンドブラリネ、チョコレートを合わせています。

モンブラン・
パルフェ・グラッセ

限定800個

お一人様2箱まで

1台 2,916円

トレイサイズ：14.5×11.5×4cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】9月9日～10月上旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 リンゴ 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。

手作りのため、1日にお作りできる数が限られております。お届け日につきましては、オンラインで表示されているお日にちが最短、お電話注文はご注文時にお問い合わせください。

口溶けを重視している商品でとても繊細ですので、解凍せず冷凍状態のひんやりアイスクリームとしてお召し上がりください。

アーモンドブラリネのパルフェ

カスタード入りのまろやか洋栗ペースト

濃厚マロンパルフェ

果肉のシロップ漬け入り
りんごのパルフェ

ご予約受付

8月31日 木
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>



大地の恵みを

毎日のおやつに♪



まるで果実なスイーツ!

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

※これらの商品は包装することができません。

●のどに詰まらせないよう、すこしずつ中身を押出し、よくかんでお召し上がりください。
●キャップをしたまま軽くもんでいただくとお食べやすくなります。



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 9月下旬まで(なくなり次第終了)

「甘くておいしい」と、今シーズンもたくさんの反響が寄せられた恵那山ファーム育ちの絶品トマト。まるでお菓子のように甘いトマト(フルティカ)の魅力を毎日のように楽しんでいただけという思いを込めて、今秋もとおきの品々をご用意しました。真空濃縮金でトマトの甘みと旨味を濃縮させた「おかしなトマトジュース」、さらに約2倍の時間をかけて高濃度タイプに仕上げたプレミアムなトマトジュースに加えて、果実そのものをスイーツにしたかのような2023年の新作ゼリーも登場。恵那山ファームのトマト、愛媛県産の不知火(しらぬい)、国産白桃など厳選素材を生かした爽やかな3種類のフレーバーをセットにしてお届けします。お子様のおやつにもぜひどうぞ。



おいしいヘルシー習慣♪

お菓子屋さん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

小:6入(180ml×6本)

2,592円 【お日持ち】90日 常温

※これらの商品は包装することができません。

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



株式会社恵那山ファーム
by Enakawakamiya

0120-26-9610

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
携帯電話からは、
QRコードより簡単アクセス!



ひとふりで 私にデリシヤスな ご褒美を。



おかしな大地の

トマベジ 旨辛スパイス

1本22g入

648円

【お日持ち】30日 常温 干マ

※こちらの商品は包装することができません。



ミニボトル
入りなので
手軽に
ひとふり

トマトの贅沢な旨味と
辛味に満たされる

恵那山ファームの甘さにこだわったトマト、岐阜県中津川の伝統野菜あじめこしょう(唐辛子)や種子島産生姜など、素材探求の旅で出会った大地の恵みを厳選し、全く新しいオリジナルスパイスに仕立てました。ピリツとした食欲を刺激する辛みと香り、旨味成分が強いため少量でもしっかりと味付けができます。卵かけごはんやパスタ・ラーメンなどの麺類、サラダ、ステーキにそのままふりかけたり、お肉や魚の下味用として調味料代わりにしたりと、使い方はいろいろ。毎日の食事がもっと楽しく豊かになる魔法のようなスパイス、ぜひ一度お試しください。

恵那山
ファーム
のトマト

恵那山ファーム
トマトと
あじめこしょうを
使った畑からの
絶品スパイス
できました。

中津川産
あじめ
こしょう

長野産
しいたけ

淡路島産
たまねぎ

焙煎
あじめ
こしょう

種子島産
生姜

かみのほ
上之保産
ゆず

