



栗菓子にかける思い、喜びを皆様へ。

2023
10
カタログ有効期限
2023年10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 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+**
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9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

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。特に法人様で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滞りとなりますので、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まして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ません。また、 ・「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 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

●常温 常温 冷蔵 冷蔵 冷蔵 冷蔵 常温 常温 冷蔵 冷蔵
常温 冷蔵 冷蔵 冷蔵 常温 冷蔵
常温 冷蔵 冷蔵 冷蔵 常温 冷蔵
常温 冷蔵 冷蔵 冷蔵 常温 冷蔵

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。

さあ。旬の栗で、

くりエーション！



恵那川上屋では四季折々の栗きんとんをお届けしています。



冬

完熟の市田柿をまるごと贅沢に合わせた

「ひなたぼっこ」



夏

とろける栗餡、ひんやりのど越しで味わう

「栗観世」



春

自然薯入り練り切りと自家製黒糖のkok

「里長閑」

活気に満ちた
工房での
栗きんとん
づくり

毎年この季節になると、恵那山の麓にある工房では栗きんとん炊きから1日のはじまりです。炊きたての甘い香りに包まれる中、菓子職人たちは今秋もお客様にお届けできる喜びと感謝の気持ちを胸に抱いて、栗きんとんづくりに励んでいます。栗の良い香りと黄みがかったきれいな色、ほっくりとした食感がお楽しみいただけるように品種・産地を厳選。栗は鮮度が命のため、生産者と菓子職人が力を合わせて収穫から加工まで早く行います。恵那川上屋では創業以来、栗の収穫時期や品種によっても炊き方を工夫するなど試行錯誤を重ねてきました。材料は栗と砂糖のみのシンプルなお菓子だからこそ、誤魔化しのきかないおいしさを私たちは探求し続けます。



香り高さ

ふるさとの味わい

栗きんとんは岐阜県東美濃地方の郷土菓子。おぼあちゃんが手鍋で炊いてこしらえてくれた素朴な味わいをお手本に、菓子職人が真心を込めて炊き上げています。材料は厳選した栗とほんの少しの砂糖だけ。旬の栗そのものの魅力を存分に引き出した、里山の風情漂う逸品です。

秋がふわほる、

ひとくち惚れ

香ばしい焼き栗の
ような味わい。

2つの異なる栗きんとんを詰め合わせた期間限定セット。焼ききんとんは、焼き栗に適した貴重な品種だけを選び抜き、表面にこんがりとした焼き色をつけています。まるで焼き栗のようなほくほくとした食感と香ばしさをお楽しみください。

栗きんとん



焼き栗きんとん



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	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	26×17.6×4cm
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	26×26×7.8cm

【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】1月下旬まで ※10月15日お届けまで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。



焼栗きんとん
栗きんとん
詰め合わせ



●栗きんとん5個 ●焼き栗きんとん5個
1箱 3,456円
限定1000箱
箱寸法...25.7×12.5×5cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】10月18日～11月下旬まで
常温



みんな大好き！
ほっとする優しい
甘さの栗きんとん。



ご予約受付
10月2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>



型破りのプレミアム感
栗尽くしのパウンドケーキ



栗きんとん、スペイン栗のオリジナルペースト、栗の甘露煮と渋皮煮をぎっしりと詰め込んだ、まるで玉手箱のようなパウンドケーキです。栗の風味が引き立つよう甘さは控えめにし、香りづけにブランデーを加えてしっとり焼き上げました。栗専門店の技を結集した至極の逸品を木箱に入れてお届けします。



くり きわみ
栗の極

1箱 6,804円

限定 300箱

箱寸法: 10.5×17.5×8.5
【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。

ラグジュアリーな秋の宵にひたる
風味、香り。すべてが特別

ご予約受付
10月2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>

職人の技が冴える、とびきり贅沢な年に1度の通販限定品が登場。甘さを控えめにし、栗の風味を際立たせた渋皮煮と甘露煮それぞれをトッピングし、生地よりも多く栗を盛り込みました。北海道産小豆で作ったこし餡の生地は、じっくりと蒸し上げることでもっちりとなめらかな食感に仕上げられています。

しゅうしょう こう
秋宵の香

1箱 2,808円

限定 400箱

お一人様 2箱まで

箱寸法: 14.1×11.2×5.1cm
【お日持ち】5日
【販売期間】10月11日~11月上旬

小麦 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!





口の中で完成する
栗きんとん餡とバター为一体感



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



素材の持ち味を生かした
上品な甘さの栗きんとん
餡がたっぷり！渋皮を
残しながら丁寧に炊き上
げた栗きんとん餡をしつ
とりとしたパイ生地で包
み、仕上げに栗の甘露煮
をトッピングしました。昨
年の発売以来、大人気のバ
ター香る特製マロンパイをお
茶請けや手土産にどうぞ。



栗の個性を引き出した
違いのわかる味比べ

栗欧

栗山

栗里

ご予約受付
10月2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>

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】10月11日～11月上旬

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。



長年研究を重ね、
和栗と洋栗の黄
金比を導き出し
た当店人気No.1
ケーキ「栗山」に
加えて、和栗の繊
細な風味を生か
した「栗里」、洋栗
の濃厚でまろやか
な「栗欧」をセッ
トに。たっぷり絞つた
オリジナルペース
ト、栗の渋皮煮、
栗の鬼皮入りタル
ト生地とまさに
栗尽くしの自信
作をぜひ。



おいしい秋の定番を
ギフトに手土産に。

恵那川上屋の秋を代表する「栗きんとん」をはじめ、朴葉香る栗きんとん入り蒸し羊羹「くり壺」、まろやかな栗餡がたっぷり入った「胞衣栗万頭」など、定番の栗菓子詰め合わせを各種ご用意しました。大切な人へのご贈答にどうぞ。



胞衣栗万頭

きんとん羹

くり壺

栗きんとん

しっとり贅沢な栗餡を
ふんわり生地包み込んで



秋季限定の大人気商品「くりどら」は、栗専門店自慢の栗餡をたっぷりとはさんだどら焼き。栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせてなめらかに炊き上げました。ふんわり生地と、とろりとした濃厚で風味豊かな栗餡が絶妙にマッチする、今だけのおいしさを堪能ください。



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
【販売期間】12月下旬まで

秋の限定詰め合わせ(1) 1箱 2,781円 箱寸法: 26×12.3×6cm 【お日持ち】3~7日 常温 冷蔵 栗きんとん5個 きんとん羹5個

秋の限定詰め合わせ(2) 1箱 4,941円 箱寸法: 25.5×19×5.7cm 【お日持ち】3~10日 常温 冷蔵 栗きんとん5個 きんとん羹5個 くり壺(大)1本

秋の限定詰め合わせ(3) 1箱 5,886円 箱寸法: 26×28.8×5.8cm 【お日持ち】3~10日 常温 冷蔵 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

秋の限定詰め合わせ(4) 1箱 3,726円 箱寸法: 26×13×5.8cm 【お日持ち】3~7日 常温 冷蔵 栗きんとん5個 くり壺(大)1本

【お届け期間】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。



栗の旨味をあますことなく
なめらかに閉じ込めて

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
【販売期間】11月下旬まで



恵那川上屋の秋の定番「きんとん羹」は、まるで栗きんとんをそのまま水羊羹にしたかのようなみずみずしさ。栗の香りが口の中いっぱいに広がり、甘さ控えめで素材そのもののおいしさをお楽しみいただけます。常温でお日持ちもするため、ご贈答や土産にもおすすめ。

栗きんとんのためを使って

アレンジ自在で誰もが職人 プロの味をご家庭で

採れたて栗の風味そのままに、丁寧に炊いて急速冷凍した恵那川上屋謹製 栗きんとんのため。栗を下ごしらえする手間がらず、絞りたての栗きんとんや手作りモンブランなどがご家庭でいつでも簡単にお楽しみいただけます。



手料理のおいしさ&楽しさグレードアップ!



ポテトサラダに加えてほんのり甘い2色のサラダにしたり、ポターージュやコロッケにしたりとアイデア次第でいろいろな料理にもお使いいただけます。

栗きんとん約8個分



恵那川上屋謹製 栗きんとんのため

1箱 1,728円
内容量: 200g

箱寸法: 12.2×11×4.2cm
【お日持ち】冷凍180日 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

甘栗も甘露煮も味わえる
栗がこぼれるもちりちまき



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 豆 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種の異なる栗がまるごと入った中華ちまき。濃いめの味付けに合うように吟味した中国産の栗を使用し、とろっとやわらかい豚の角煮など具材の旨味が染み込んだ本格派です。電子レンジで温めるだけで手軽に召し上がれます。





咲久舎 可児御嵩インター店併設 サブレファクトリーで アウトレット開催!



2022年春、恵那川上屋では咲久舎 可児御嵩インター店隣りに「旅する山ノ葉サブレファクトリー」をオープンしました。30年以上愛され続ける栗とバター風味豊かな商品「山ノ葉」をはじめ、バウムクーヘンや焼き饅頭など和洋さまざまな焼き菓子を製造しています。サブレファクトリーでは不定期でアウトレット品を工場直売しています。環境に配慮しフードロス削減にも貢献できたらという思いから、人気の焼き菓子をお得な価格にてご提供。包装などは省き、お日持ちもレギュラー商品より短めですが、お友達とのティータイムや職場でのおやつにもぴったりです。

開催の有無はSNSにて随時お知らせしています。近くへお越しの際は気軽にどうぞお立ち寄りください!

咲久舎 可児御嵩インター店併設 サブレファクトリー アウトレット情報

★9月から12月は第二・第四金曜日に隔週開催します。
ぜひお立ち寄りください!
★売切れ次第終了

【ラインナップ(一例)】 ※開催時によって異なります

- ◆しっとりバウムクーヘン(切り落とし)
- ◆栗きんとんパイ
- ◆サブレ「山ノ葉」4種(プレーン・紅茶・ココア・黒糖)
- ◆きんとんぼうろ
- ◆朧栗万頭



DATA 咲久舎 可児御嵩インター店
〒509-0212 岐阜県可児市柿田844-1
TEL: 0574-60-0398
営業時間 / AM9:00~PM6:00
喫茶営業時間 / AM9:00~PM5:30 (L.o PM5:00)



咲久舎 可児御嵩インター店ではお買い物のほか、 カフェでスイーツもお楽しみいただけます。



咲久舎のシンボルとなっている、栗きんとんの椅子。フォースポットとして人気です。

明るく広々とした店内。イートインスペースも大きく設けております。

お待たせいたしました! 恵那川上屋 WEBサイトリニューアル



より
使いやすく
リニューアル
致しました。



今月の表紙作品

タイトル: 無題

エッグテンペラ・メタリックペイント・墨、紙

自然豊かな環境でのびやかに咲き誇る、そんなひなげしの力強さを感じる作品。もうすぐ栗の収穫が終わりを迎える中、太陽、雨、大地といった自然の恩恵に感謝の気持ちを込めて表紙に選びました。

“くり” めぐりあい 物語

第八話

素材を生かし、みんなで
喜び合える栗焼酎を醸したい



当時は焼酎がブームだったこともあり、栗焼酎づくりに挑戦。くせがなく飲みやすい焼酎です。水割りでもおいしく、オンザロックもお湯割りがおすすめ。

いい栗、いい水で
いい焼酎づくり

恵那川上屋の栗菓子原料になる恵那栗「超特選栗」は、恵那山麓で土づくりからこだわったブランド栗。数々の厳しい条件をクリアしたものが超特選栗として出荷されています。一方でサイズが小さいなどの理由から規格外となった栗もあり、「少し手を加えることで商品に生かし、生産者の収入にもつなげられないか」そう考えた恵那川上屋代表の鎌田は、「恵那川上屋らしく栗を使った焼



栗焼酎 栗人

1瓶 1,980円
内容量: 720ml
箱寸法: 9×9×28.5cm

※こちらの商品は包装することができません。

酎をつくらう」と開発担当を立て、新しい挑戦をスタートさせました。良質な素材にこだわり、仕込み水には名水百選にも選出される岐阜県養老の名水を採用。そこで、養老の地にて1806年創業の玉泉堂酒造さんへ製造を依頼しました。試作を何種類もお願いしては検証と試飲を繰り返して、構想から約2年の歳月をかけてようやく、2011年に「栗人」は誕生しました。

ほのかに栗の香り、
味わいまるやか

「栗人」は、栗きんとんを製造する技術を生かし、栗の実を丁寧にくりぬいて果皮と渋皮を取り除いた「栗のこし粉」を使用しています。そのため、お米を磨き上げる吟醸酒のように、雑味がなくクリアな仕上がりに。香りもまるやかで優しい味わい特徴です。

丸みのある口当たり、鼻からほのかに抜ける栗の香り。秋の夜長は「栗人」の一杯とともに、ゆったりとした時間を過ごしてみませんか。



MIYU'S NOTE

土づくりからこだわった茶葉の栽培を行い、数々の受賞歴をもつ鹿児島県の和香園さん。そんな和香園さんの紅茶が使えたらいいなと思い、今回は旬の栗と紅茶を組み合わせました。シンプルに和栗のおいしさで勝負できるように、一つひとつの素材選びや製法、バランスなどにも工夫を凝らした今秋の新作です。紅茶やウイスキーなどのお酒とも合います。

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のような、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。



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.15

和栗×和紅茶のマリアージュ
「栗きんとん生ロール」
～ロイヤルミルクティー～



PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.15

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
とろける生ロール、待望の新作。

発売後たちまち完売となった2023年ヒット商品の第2弾が今秋早くも登場。「栗きんとん生ロール」はスポンジ生地を使わずに栗きんとんで巻き上げた、とろける食感の生ロールケーキです。旬を迎える和栗そのもののおいしさが引き立つよう、中には厳選した鹿児島県産紅茶のクリームとジュレを組み合わせています。半解凍の状態でご召し上がりいただくと、口当たりなめらかな紅茶のムースクリームの中からカソナード(フランス産ブラウンシュガー)で甘さとコクを加えた紅茶のジュレがとろりと溶け出します。栗の豊かな風味が口いっぱい広がり、後から紅茶の香りがふわりと感じられる、今だけの贅沢な味わいをご堪能ください。

好評につき「栗きんとん生ロール」第2弾
ふわりと紅茶香る新フレーバーが今秋登場。



1 採れたて和栗の風味を楽しむ栗きんとんペースト

採れたての風味そのままに、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。栗にこだわる専門店ならではの味わいをお楽しみください。

2 厳選した鹿児島県産紅茶のふんわりムースクリーム

生クリームに茶葉を一晚浸してじっくりと抽出してから泡立てることで、ほのかな紅茶の風味が感じられるふわふわのムースクリームに。隠し味にラム酒が入っています。

3 フランス産カソナードを加えた紅茶のジュレがアクセント

紅茶のジュレには、さとうきび100%のフランス産ブラウンシュガー「カソナード」でコクと甘みをプラス。クリームの中からとろりと溶け出します。

栗きんとん生ロール
～ロイヤルミルクティー～

限定500個

お一人様2箱まで

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】10月11日～11月上旬まで

小麦 乳 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。

ご予約受付

10月2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>



栗きんとんペースト

カソナード入り紅茶のジュレ

紅茶のムースクリーム

※写真はイメージです。

トマトの濃い旨味と
スパイシーな刺激



恵那山麓で育った



絶品トマトを新しいスパイスに

トマベジスパイスに
マイルド味が新登場



ひとふりで

料理の味わい

アップグレード

甘くておいしいと評判の恵那山ファームのトマト。このトマトの旨味を引き立てる岐阜県中津川の伝統野菜あじめこしょう(唐辛子)や種子島生姜などの厳選素材を絶妙なバランスで合わせました。主役級のごちそうからシンプルなおかずまでどんな料理とも調和し、食材の持ち味を最大限に引き出せる万能スパイスです。

旨辛スパイシー唐揚げ



海老とポテトのサラダ



辛さレベル
🔥🔥🔥🔥
おかしな大地の
トマベジ
旨スパイス
-マイルド-

1本20g入
648円
【お日持ち】30日 常温 ｺﾞﾏ

※こちらの商品は包装することができません。

原材料:食塩(国内製造)、トマトパウダー、けしの実、白ごま、乾燥しいたけ、しょうがパウダー、たまねぎパウダー、ゆず皮パウダー、(一部にごまを含む)



辛さレベル
🔥🔥🔥🔥
おかしな大地の
トマベジ
旨辛スパイス

1本20g入
648円
【お日持ち】30日 常温 ｺﾞﾏ

※こちらの商品は包装することができません。

原材料:あじめこしょう、食塩(国内製造)、トマトパウダー、けしの実、白ごま、乾燥しいたけ、しょうがパウダー、たまねぎパウダー、ゆず皮パウダー、(一部にごまを含む)



芳醇！旨辛ステーキ



こちらのスパイスを使用しています。

ステーキなどメインディッシュを引き立てる、
トマトパウダーの鮮やかな風味！
卵かけごはんや、パスタ・ラーメンなど麺類
にもおすすめです。

大地の恵みを家族みんなの食卓へ。

下味と
しても、ご使用
いただけます



さっぱりとしたカルパッチョやサラダ、
冷や奴のほか、浅漬けの隠し味にも。
旨味成分が強いため、少量でも
しっかりとした味付けができます。

仕上げに
ひとふりで
おいしさ
UP!

鯛と水菜のカルパッチョ

こちらのスパイスを使用しています。



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!

