

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。

(2023年11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」…包装した上へのし掛け。「内のし」…箱などへ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、輸送荷物増加などにより、ご指定日にお届けができないケースも発生しておりますので、遅延も考慮し、お客様のご使用予定日から余裕を持ったお届け日をご指定ください。ご希望の時間帯に対する遅延を理由としての返品、キャンセルはお受けいたしかねますのでご了承ください。また、お届け日について、お選びいただいた商品によっては、誌面上での表示期間とかわらず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。

■ **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着払いとなりますので、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、数量表示の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表示してから賞味期限(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・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

アレルギーマーク

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	卵	卵	乳	乳成分	落	落花生	ア	アーモンド	ア	あわび
イカ	いか	イ	いくら	オ	オレンジ	カ	カシューナッツ	キ	キウイフルーツ	牛	牛肉	ゴ	ごま
大豆	大豆	鶏	鶏肉	豚	豚肉	松	まつたけ	桃	もも	山	やまいも	リ	りんご
								セ	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。

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。

お客様へ

年末年始は配送が大変込み合い、ご指定のお日にちにお届け出来ない可能性がございます。下記の点につきまして、ご理解とご協力をお願い申し上げます。
・冷凍取扱い可能な商品の場合は、なるべく冷凍でのお届けをご選択ください。・お届け日遅延も考慮し、ご使用予定日から余裕を持ったお届け日のご指定をお願いいたします。
・時間帯指定につきましては遅れる可能性が高くなります。必着はお約束できませんので、あくまでお目安としてご了承ください。

謹んで匠のおもてなし

2023
12

カタログ有効期限
2023年12月31日

pastoral Sonate - Lento

謹んで 匠のおもてなし



新しい年は、新しい気持ちで、新しいおもてなしを。
そんな匠たちの技と感性を詰め込んだ、
新しいおせち菓子が恵那川上屋から誕生しました。
開けた瞬間、テーブルを華やかに。
みんなの笑顔ほころぶおしさとともに
晴れやかなお正月をお迎えください。

匠が魅せる 豪華競演おせち

皆様へ1年の感謝とともに、新たな年の幸せを願って。今年はおせち菓子、洋焼菓子、洋生菓子それぞれの匠がプロデュースする三段重・二段重をご用意しました。人気の栗菓子から未発表の新作まで個性豊かにラインナップ。3人の匠による豪華競演にご期待ください。



金子 智弘

恵那川上屋に入社後、洋菓子・焼菓子を担当。30歳の時に調理師免許を取るため2年間離職し、その間に調理師・製菓衛生士・製菓技能1級を取得。再就職後も洋菓子・焼き菓子一筋のベテラン。

湯川 将志

大阪の和菓子店で修業後に入社し今年で28年目。創業以来続くあん炊きの技など恵那川上屋の味を伝承しながらも創意工夫と探究心を常にもってお菓子と向き合い続ける。和菓子部門に配属後、開発担当を兼務。

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。

おせち菓子 式段重ね

1セット 6,480円

限定
800
セット

- 小麦 卵 乳 アーモンド オレ 大豆
- バナナ 山芋 リンゴ セラ 酒 冷凍



おせち菓子 参段重ね

1セット 10,800円

限定
400
セット

- 小麦 卵 乳 アーモンド オレ ゴマ
- 大豆 バナナ 山芋 リンゴ セラ 酒 冷凍



ご予約受付

12/1(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>

※ご予約受付期間 12月24日まで(なくなり次第終了)
【お日持ち】冷凍保存にて30日(解凍後1~3日)

【12月28日から1月7日のお届けとなります】
※のしは付けられません

※こちらの商品は包装することができません。
※中身は配送用に梱包した状態でのお届けとなります。
※個別配送のため他の商品と同梱することができません。

お客様へ 年末年始は配送が大変込み合い、ご指定のお日にちにお届け出来ない可能性があります。下記の点につきまして、ご理解とご協力をお願い申し上げます。
・冷凍取扱い可能な商品の場合は、なるべく冷凍でのお届けをご選択ください。お届け日遅延も考慮し、ご使用予定日から余裕を持ったお届け日のご指定をお願いします。
・時間帯指定につきましては遅れる可能性が高くなります。必着はお約束できませんので、あくまで目安としてご了承ください。





貳ノ段

恵那川上屋の洋焼菓子をパリエーション豊かに。栗など厳選素材の良さを引き出したレシピや、最新機器も導入しながら作り方に試行錯誤を重ねています。さらにクオリティを高めたリニューアル予定のお菓子をいち早くお届けします。



TAKUMI
&
KURI
creation

リニューアル予定の人気
洋焼菓子をいち早く皆様へ

<p>栗のマドレーヌ 栗とバニラの風味豊かにしっとり焼き上げました。</p>	<p>栗のタルト 2層のアーモンドクリームと栗の甘露煮の贅沢な味わい。</p>	<p>洋風栗きんとん 香り高いプランデーを加え、洋風に仕上げた栗きんとん。</p>	<p>テリーヌ(栗・抹茶・イチゴ) 素材を生かした、濃厚でくちどけの良いテリーヌ3種。</p>	<p>富士山カヌレ 富士山に昇る初日の出を表現した縁起物スイーツ。</p>
<p>レモンケーキ クリームチーズを加えた栗きんとん入りレモンケーキ。</p>	<p>チョコレート フランポワーズ・抹茶・トロピカル風味のチョコ3種。</p>	<p>安納芋のスイートポテト こだわりの安納芋を使い、なめらかに仕上げました。</p>	<p>レモンのグラッセ 香川産レモンを手間暇かけて苦みの少ないグラッセに。</p>	<p>果実のグミ(トマト・レモン) 恵那山ファームの甘いトマトとレモンの新作グミ。</p>



壺ノ段

恵那川上屋を代表する四季の栗きんとんが同時に揃うのは、年に一度のおせち菓子だけ。縁起の良い上生菓子や発売前となる新作の栗きんとんなども詰め合わせました。素材の良さを生かした、安心・こだわりのおいしさをどうぞ。



TAKUMI
&
KURI
creation

おめでたい上生菓子や
四季の栗きんとんも一堂に



<p>春の栗きんとん里長閑 自然薯の練りきりで包んだ、春の黒糖入り栗きんとん。</p>	<p>夏の栗きんとん栗観世 やわらかな栗餡を泡沫生地で包んだ、夏の栗きんとん。</p>	<p>栗きんとん 厳選した栗と少しの砂糖を丁寧に炊き上げた秋の逸品。</p>	<p>冬の栗きんとんひなたぼっこ 市田柿の干し柿をまるごと使った、冬の栗きんとん。</p>	<p>上生菓子 正月を祝う「千寿亀」「丹鶴」「梅園」「紅白鯛」4種。</p>
<p>干し柿入り栗きんとん 赤ワイン香る、干し柿入りの新作栗きんとん。</p>	<p>りんご入り栗きんとん りんごのキャラメリゼを加えた、栗きんとんの新作。</p>	<p>ちょこきんとん 栗きんとんとガナッシュをカリッと食感のチョコで包みました。</p>	<p>栗甘露和風煮 渋皮洋風煮 和風出汁を加えた甘露煮とラム酒で香りつけた洋風煮。</p>	<p>蜜果実(りんご・杏・トマト他) 国産素材の食感や風味を生かし蜜漬けたグラッセ7種。</p>





栗菓子で縁起を祝う限定セット

千支などが可愛く描かれた縁起物のパッケージに、お手持ちのする栗菓子を詰め合わせたお正月限定セット。長寿と幸せを願う賀詞「永寿嘉福」に、甘味を食べ幸せに長生きするという意味を込めて「永寿甘福」と名付けました。新年のご挨拶や帰省の手土産におすすめ。

ご予約受付
12/1(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>

9入 4,023円

箱寸法...24×21.5×4.5cm

【お手持ち】30日〜60日

【12月10日から1月15日のお届けとなります】

卵 乳 酒 常温

限定 200 箱

- 栗きんとんぷりん 2個
- くりかのか 1個
- 栗のおこげせんべい 2箱
- モンブランペースト 1個
- 栗三盆 2箱
- きんとんペースト 1個

6入 2,970円

箱寸法...24×15×4.5cm

限定 350 箱

- 栗きんとんぷりん 1個
- くりかのか 1個
- 栗のおこげせんべい 1箱
- モンブランペースト 1個
- 栗三盆 1箱
- きんとんペースト 1個

永寿甘福

お正月限定
栗菓子詰め合わせ

「永寿甘福」甘味を食べて一年幸せに

お年賀にぴったり!
千支イラスト入った限定パッケージ



お客様へ 年末年始は配送が大変込み合い、ご希望のお日にちにお届け出来ない場合がございます。下記の点につきまして、ご理解とご協力をお願い申し上げます。
 ●冷凍取扱い可能な商品の場合は、なるべく冷凍でのお届けをご選択ください。お届け日遅延も考慮し、ご使用予定日から余裕を持ったお届け日のご指定をお願いします。
 ●時間帯指定につきましては遅れる可能性が高くなります。必着はお約束できませんので、あくまで目安としてご了承ください。



参ノ段

コンセプトは「お正月に楽しむ栗万博」。栗きんとん文化を大切にしながらお菓子の新たな可能性を広げ、人々が集うお正月を彩ることができたらという思いを込めました。栗きんとん生ロールの特別バージョン3種をご用意しました。※半解凍でも美味しく召し上がっていただけます。



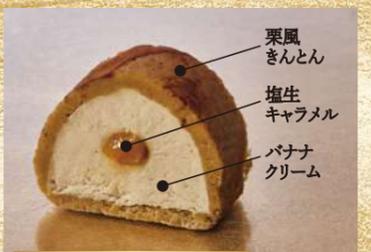
TAKUMI & KURI creation

お正月を楽しく彩る
栗きんとん生ロール



〈梅〉栗きんとん生ロール
～カシスと紅茶～

カシスの酸味が利いた栗きんとんに、鼻から抜けるオレンジの風味とクリームのコク、紅茶ジュレの余韻が最後まで楽しめるように工夫しました。



〈辰〉栗きんとん生ロール
～バナナと塩生キャラメル～

たっぷりの栗きんとんでバナナクリームと塩生キャラメルを巻き上げました。バナナをキャラメルソテーしたような甘くてほろ苦いおいしさが後を引きます。



〈竹〉栗きんとん生ロール
～ピスタチオ～

ピスタチオの香ばしい風味にアーモンドプラリネペーストで奥深さをプラスしました。グリオットジュレの甘酸っぱくてキレのある後味が特徴です。



鉛色に輝く市田柿はしつとりとみずみずしく、栗きんとんの風味はぎゅっと凝縮されて濃厚に。互いが魅力を引き立て合いながら絶妙なハーモニーを奏でるそのおいしさは、噛みしめるほどに深く余韻を残します。手間暇をかけて作られた市田柿の干し柿をまるごと使った、冬季だけの贅沢な味わいを堪能ください。

栗も柿も味わうしつとり銘菓



【お日持ち】3日
【お届け期間】2月下旬まで **冷蔵**

5入	2,025円
箱寸法	2.5×7.5×5.5cm
10入	4,050円
箱寸法	2.6×12.3×6cm
15入	6,075円
箱寸法	2.6×17.8×6cm



土づくりからこだわった「市田柿」。大きさ、形ともに「ひなたぼっこ」に適したものを厳選しています。南信州の地で長い歴史を持ち、かつて皇室にも献上された市田柿の干し柿。昔ながらの製法を大切にしながら、生産者は手もみを繰り返し、もっちりとした食感と優しい甘みを引き出しています。

ひなたぼっこ

栗の旨味をほろり崩して

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、厳選した採れたての和栗を丁寧に炊き上げて茶巾絞りで仕上げた恵那川上屋の栗きんとん。口の中でほろりとほどける素朴な食感、和栗ならではの繊細な風味が広がる逸品です。縁起物としても喜ばれる栗のお菓子を年末年始のご挨拶や帰省土産にもどうぞ。



恵那川上屋謹製 栗きんとん

4入	1,080円
箱寸法	1.2×1.2×4cm
6入	1,620円
箱寸法	1.6×1.2×4cm
10入	2,700円
箱寸法	2.6×1.2×4cm
15入	4,050円
箱寸法	2.6×1.7×4cm
20入	5,400円
箱寸法	2.6×2.3×3.5cm
25入	6,750円
箱寸法	2.6×2.6×3.8cm
30入	8,100円
箱寸法	2.6×1.7×7.8cm
50入	13,500円
箱寸法	2.6×2.9×7.8cm

【お日持ち】常温3日、冷蔵30日
【お届け期間】1月下旬まで

冷蔵 **常温**



お客様へ 年末年始は配送が大変込み合い、ご指定のお日にちにお届け出来ない場合がございます。下記の点につきまして、ご理解とご協力をお願い申し上げます。
・冷凍取扱い可能な商品の場合は、なるべく冷凍でのお届けをご選択ください。お届け日遅延も考慮し、ご使用予定日から余裕を持ったお届け日のご指定をお願いします。
・時間帯指定につきましては遅れる可能性が高くなります。必ずはお約束できませんので、あくまで目安としてご了承ください。

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!



追熟栗の甘さで勝負



ご予約受付
12/1 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>



砂糖を一切加えずに栗の甘みを極限まで高めた珠玉の逸品
 甘みが強いことで定評のある和栗「ぼろたん」。収穫後にじっくりと時間をかけて追熟させ、糖度を数倍にまで高めた栗だけを使用した恵那川上屋の栗きんとん、それが「円熟」です。熟成させた栗は、焼き栗にしてから丁寧に炊き上げることので香ばしさが生まれ、しっとりねっとりとした食感に。砂糖を一切使わないことにより、栗そのものの上品ですっきりとした甘さを感じられ、ぼろたん特有のほのかなピター感にも魅了されます。電子レンジで15秒ほど温めると、ほっくりとした焼き栗のような味わいをお楽しみいただけます。

焼栗きんとん
円熟 えんじょく
 1箱 6入 3,780円

限定 200箱
 お一人様 2箱まで

箱寸法: 18.5×12.6×4.8cm
 【お日持ち】 冷凍保存にて30日(解凍後当日中)
 【販売期間】 12月16日から12月28日まで
冷凍

冬の限定詰め合わせ
 恵那川上屋の秋と冬を代表する栗きんとん2種と一緒に、栗蒸し羊羹との組み合わせもご用意しました。

年末年始のご挨拶、
 帰省の手土産に



- 冬の限定詰め合わせ(1)**
 1箱 **3,591円**
 箱寸法: 26×12.3×6cm
 【お日持ち】 3日
 【お届け期間】 12月1日～1月下旬まで
冷凍
 ●栗きんとん5個
 ●ひなたぼっこ5個
- 冬の限定詰め合わせ(2)**
 1箱 **4,941円**
 箱寸法: 26×17.8×6cm
 【お日持ち】 3日
 【お届け期間】 12月1日～1月下旬まで
冷蔵
 ●栗きんとん10個
 ●ひなたぼっこ5個
- 冬の限定詰め合わせ(3)**
 1箱 **5,319円**
 箱寸法: 25.5×19×5.7cm
 【お日持ち】 3～5日
 【お届け期間】 12月1日～1月上旬まで
冷蔵
 ●栗きんとん5個
 ●栗蒸し羊羹1本
 ●ひなたぼっこ5個

お客様へ
 年末年始は配送が大変込み合い、ご指定のお日にちにお届け出来ない場合がございます。下記の点につきまして、ご理解と協力をお願い申し上げます。
 ・冷凍取扱い可能な商品の場合は、なるべく冷凍でのお届けをご選択ください。お届け日遅延も考慮し、ご使用予定日から余裕を持ったお届け日のご指定をお願い致します。
 ・時間帯指定につきましては遅れる可能性が高くなります。必着はお約束できませんので、あくまで目安としてご了承ください。

素材が引き立つ
こつてりテリーヌ

栗の甘露煮

抹茶のチョコレート
テリーヌ生地

柔らかく煮た
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

ご予約受付
12/1(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>

香り高い抹茶の苦みと濃厚な味わい、生チョコレートのようになめらかな口どけに魅せられるテリーヌ。バナラで香りづけをした信州産の花豆、栗の甘露煮、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が中に隠れています。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食感も楽しい人気商品を冬のデザートにいかがですか。

抹茶の生テリーヌ

1本 3,240円

限定 300箱

箱寸法: 21.5×8×5.7cm

【お日持ち】冷凍: 30日 / 解凍後冷蔵で2日
【お届け期間】12月10日~1月上旬

小麦 卵 乳 アーモンド オレ 大豆 ソーダ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

心に響くアートな
出会いをスイーツから

ご予約受付
12/1(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>

パレット

1箱(3入) 1,350円

限定 400箱

お一人様 3箱まで

箱寸法: 20.8×11.4×3.6cm

【お日持ち】冷凍30日解凍後冷蔵当日中
【お届け期間】12月10日~1月上旬

卵 乳 アーモンド 大豆 セラ ヨーグルト 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



【詰め合わせ内容】

- マンゴー×ココナッツ
- バニラ×栗
- カシス×洋梨 各1個

色彩や風味など個性の異なる素材を掛け合わせ、抽象画のような美しさを追求したセミフレッドケーキ。口どけの優しいふんわりムースは栗をモチーフに、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ています。今冬おすすめフレーバー3種類をセットにした、贈り物にもふさわしい期間限定品です。

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!



誉れ高い「堂上蜂屋柿」と
厳選和栗の濃蜜な味わい。



の う み つ か き

濃蜜果喜

3,456円

箱寸法:9.5×10×7cm

【お日持ち】6日

乳 アーモ カカ 冷蔵

※こちらの商品は包装することができません。

1/20[Ⓟ]から3/20[Ⓟ]までの
お届けとなります

年内は1月末お届け分までの
ご注文承っております。



岐阜県美濃加茂市蜂屋町で千年以上の歴史を誇り、干し柿の王様と称される「堂上蜂屋柿」。希少で大ぶりの柿を贅沢に使い、厳選した和栗を詰めました。とろりとした餡色の果肉は焼き芋やジャムの糖度を上回るほど甘く濃厚で、和栗の風味とも好相性。蜜に漬け込んだ柿と、栗や白餡と合わせたペーストをミルフィーユ状に重ねることでしっとり感がさらに増し、岐阜県産柚子の香りや木の実の食感ともにお楽しみいただけます。5ミリほどにスライスしてそのままはもちろん、お好みでバターと合わせてワインのおともにもどうぞ。

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)

心癒やす「上之保ゆず」の香り、
本当のおいしさを皮ごと体感。



ゆず皮のシロップ漬け

ゆずと生姜の羊羹

りんごの赤ワイン漬け

いちじくの赤ワイン漬け



ご予約受付
12/1 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>

やまのとうか
756円

限定 100 個

箱寸法: 9.5×10×7cm

【お日持ち】4日

常温 ※こちらの商品は包装することができません。

1/20^土から3/20^水までの
お届けとなります

年内は1月末お届け分までの
ご注文承っております。

柚子の魅力は香りだけでなく、普段なかなか食さない皮と実の間がじつは一番おいしいと言われています。本当の柚子のおいしさを皮ごと味わっていただけたら。その思いから素材を探求し、たどり着いたのが岐阜県関市の「上之保ゆず」でした。丁寧に育てられたゆずを厳選し、中にゆずと生姜の羊羹、りんご・いちじくの赤ワイン漬けを詰めています。ふわりと爽やかなゆずと生姜の香りが鼻から抜け、果実の食感やゆず皮のほろ苦さがアクセントに。手間暇をかけてやわらかく仕上げているため、皮ごとカットしてそのままお召し上がりください。



美しいひなげしの

アートと旅して。



×
恵那川上屋

Special Kambly Art Edition

TERUKO YOKOI

横井照子 生誕100周年記念 アート缶

緑豊かなエメンタール地方で育まれた自然の贈り物 素材を厳選し、伝統のレシピで丁寧に作られたクッキー。

なだらかな丘陵に緑美しい田園風景が広がるスイス・エメンタール地方。カンブリーは豊かな自然に恵まれた環境のもと、新鮮な生クリームやバター、卵など地域の素材をできる限り使用し、伝統的なスイスのクッキーを110年以上にわたり作り続けてきました。エメンタール地方のおばあちゃんの味を受け継ぐ、丁寧に上質な美味しさをお楽しみください。



ロシェ・オ・アマンド

アーモンドとスイス製ミルクチョコが絶妙。



エクラ・ドゥ・ノワゼット

ヘーゼルナッツのリッチな味わいが魅力。



カプリス

薄巻きでサクサク食感のアーモンドクッキー。



アーモンドキャラメル

キャラメリゼしたアーモンドを散りばめた代表作。



ショコラーヌ

ヘーゼルナッツのメレンゲでチョコをサンド。



バタフライ

アーモンドと生クリーム、バターのハーモニー。



プレッツェリ

110年以上の伝統を持つスペシャルティ。



マッターホルン

チョコとハニースガーを使ったバタークッキー。

横井照子アート缶 (175g)

特別輸入

日本では恵那川上屋だけの販売です

代表的なひなげしの作品がデザインされた175g缶
定番のクッキーシリーズにチョコレートをあしらったクッキーもたっぷり



- ◆ロシェ・オ・アマンド ◆エクラ・ドゥ・ノワゼット
- ◆カプリス ◆アーモンドキャラメル ◆ショコラーヌ
- ◆バタフライ ◆プレッツェリ ◆マッターホルン

1缶 3,780円(税込)

【お日持ち】60日

※なくなり次第終了となります

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 常温



カンブリー氏が語る 横井照子作品への想い

自然の美しさを鑑賞することは、解放的で楽しい経験です。そしてそれは、心に響く芸術作品においても同様です。横井照子の絵画を見ると、暗い雲間から差し込む太陽の光のような、言葉では表せない生命力を感じます。アート缶に彼女の作品を取り上げたのは、私たちが現代社会から解放され、あふれる自然の生命力を感じ取ることができるからです。



横井照子
Teruko Yokoi

1924年愛知県生まれ。スイスを拠点に、主にヨーロッパやアメリカで活躍。自身の作品を「色で描かれた詩」と称したように、エッグテンペラ等さまざまな技法により、四季の情景や草花といった自然を題材に、大胆な構図と豊かな色彩を特徴とする作品を生み出しました。

緩衝材等を使用して丁寧に梱包し、細心の注意を払って発送しておりますが、配送状況により割れてしまう場合がございます。あらかじめご了承ください。

恵那川上屋

1000年先もずっと栗が愛されるよう岐阜県恵那を起点に栗畑を広げ、全国各地の素材や食文化を融合させた新感覚のお菓子を提案。代表鎌田が若い頃スイスで横井氏と出会い、その人柄と作品に感銘を受けたことから、後に美術館を設立。包装紙や袋用に彼女が描き下ろしたデザインは、恵那川上屋の象徴となっています。



恵那川上屋本社・栗里宿 恵那峡店に隣接
横井照子ひなげし美術館



1910年創業のスイスクッキーメーカー。オスカー・カンブリーの祖母のオリジナルレシピに基づき、4世代にわたり受け継いできた看板商品「プレッツェリ」をはじめ、数々の人気商品を生み出してきました。エメンタール地方の厳選素材にもこだわったその美味しさは、世界各国で愛され続けています。



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。

《おかしな大地》お酒にも合う、イタリア生まれのビスコッティ。



ザクザク、旨味ぎっしり
スパイス香る大人時間。

ザクッと香ばし、
トマトと大地の恵み。

恵那山ファームで栽培された旨味の濃いトマトを練り込み、香ばしく焼き上げたひと口サイズのビスコッティ。仕上げに、飛騨美濃の伝統野菜あじもこしょう(唐辛子)などスパイスの香りを移したオリーブオイルとエビオイルを塗り、風味よく仕上げました。アーモンドや全粒粉小麦粉を生地に加えることにより、ザクザクとした食感に。また、オイル漬けしていないセミドライトマトを使用することで、トマトらしさやフレッシュ感が二層感じられる一品です。あじもこしょうのピリリとした辛味やニンニク・生姜のスパイスが後を引き、ワインなどお酒のおともにおすすめ。そのまま味わうのはもちろん、お好みでチーズや各種ディップ、生ハムなどをのせてもおいしく召し上がれます。

おかしな大地の
ビスコッティ

1袋 200g入

864円

【お日持ち】30日

エビ 小麦 卵 乳 アーモンド 常温

※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

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!



甘くてみずみずしい



おかしな
トマト



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) 6入(180ml×6本)

1,620円 2,592円

【お日持ち】90日 常温 【お日持ち】90日 常温

箱寸法:32×9.2×9.2cm 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。

岐阜県恵那市産

おかしなトマト

(1kg)

3,500円

(税、送料込) 冷蔵

送料込

(200g×6パック)

4,000円

(税、送料込) 冷蔵

(200g×12パック)

7,500円

(税、送料込) 冷蔵

※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。
※こちらの商品は包装することができません。

とびきりの“旬”を
恵那山ファームから。

あまくて
おいしいよ!

おかしなトマトのおいしさのヒミツ

寒暖差が
育む、
豊かな甘み

昼夜の寒暖差が大きい気候風土を生かし、糖分をたっぷり蓄えたトマトをつくっています。

水分量を
抑え、絶品
トマトに

水分ストレスを与えることでトマトが栄養を溜め込み、実を小さくして糖度を上げます。

農薬を
極限まで
抑えて栽培

農薬を極限まで抑えることともに、土壌菌の影響を受けづらい水耕栽培を取り入れています。

完熟で
収穫し、
即日出荷

最もおいしい完熟の状態を見極めて収穫。元気のよい艶やかなトマトを出荷しています。

高糖度の
トマトのみを
厳選

糖度センサーで一粒一粒高糖度のものを厳選。糖度は7度以上、時には10度を超える場合も。

糖度14度に濃縮
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。



楽しく♪ かんたん♪ ヘルシーに♪

おかしな大地の 乾燥野菜で楽うま ベジ★ストック

太陽の光をたくさん浴びて育った、甘くておいしい野菜。
乾燥させることで、さらに旨味を引き出しました。

魅力たっぷり! おいしさ長持ち乾燥野菜

おかしな大地から、おいしさ長持ち乾燥野菜シリーズが登場!甘くておいしい国産野菜がいつでも手軽にお楽しみいただけます。

ポイント2

ストックに便利
長期&常温保存OK

お日持ちが長く、野菜を切らした時にも重宝します。常温保存できるため冷蔵庫もすっきり。アウトドアや防災用にもおすすめです。



ポイント4

忙しい毎日に!
時短&ラク調理

面倒な下処理やカットする手間を省いて時短調理に好適。生野菜のように腐らせる心配もなく、切りくずなど生ゴミが出ません。



ポイント1

あんしん国産
厳選素材

日本全国から選び抜いた野菜のみを使用しています。野菜そのものの甘みが強く、旨味がぎゅっと詰まった乾燥野菜です。

ポイント3

野菜不足をいつでも
手軽に補える

汁物に入れたり、おつまみやおやつとしてそのままスナック感覚で食べたり。さまざまなシーンでいつでも手軽に野菜が摂取できます。



ポイント5

SDGsにつながる!
規格外の野菜を活用

生産者さんが大切に育てた野菜を廃棄処分しないために、サイズが小さいなどの規格外野菜を使った、地球にも優しい商品です。



実際に使ってみて!

恵那川上屋
スタッフの声

「豚汁を作った時の話。お野菜が足りず、キャベツと玉ねぎの乾燥野菜を入れてみました。普段はコクを出すために少量のお砂糖を加えるのが隠し味なのですが、お味噌を入れたあと、味見をしたら、なんと野菜の自然の甘さがスープに溶け出し、素材そのものの甘さがじわ〜としみわたるのを感じました。この乾燥野菜は、単なるストック野菜としてではなく、野菜の出汁としても重宝すると思います。皆様にぜひこの野菜そのものの甘さと旨味を味わっていただきたいです。感動です。」

お味噌汁やスープに♪



八ヶ岳・野辺山高原の
甘いキャベツで作った

おかしな大地の
シャキうま野菜
-キャベツ-

1袋・3食分(35g)
※1食分5gとした場合

540円

【お日持ち】30日 常温



おかしな大地の
シャキうま野菜
-たまねぎ-

1袋・5食分(25g)
※1食分5gとした場合

540円

【お日持ち】30日 常温



簡単な
戻し方

15gに対して水200ccを加えて5分間ほど中火で火を入れます。
【完成品:約130g 1食あたり40g強 3食分】
※スープなどに入れる際は、5分以上煮立たせればOK。

簡単な
戻し方

25gに対して水200ccを加えて5分間ほど中火で火を入れます。
【完成品:約135g 1食あたり26g強 5食分】
※スープなどに入れる際は、5分以上煮立たせればOK。

新登場!「おかしな乾燥野菜」シリーズ

時短!簡単!きんぴらごぼう

お好みの
調味料で煮るだけ
おかしな大地の
お手軽
きんぴらミックス

1袋・3食分(35g)
※1食分30gとした場合

756円

【お日持ち】30日 常温



簡単な
戻し方

35gに対して水200cc、醤油20g、うま味調味料5g
お好みでごま油、一味、白ごまをご使用ください。
本品全量と水、醤油、うま味調味料をフライパンに入れて
水気がなくなるまで中火にかけます。(約6分)
水気がなくなったらごま油、一味を加えて火にかけながら混ぜ、
白ごまをふりかければ完成です。
【完成品:約130g 1食あたり40g強 3食分】



「ラクラク時短調理!」
きんぴらごぼうが
簡単に作れる!

手間のかかるごぼう・にんじんの下処理やカットを済ませた、時短調理に便利な乾燥野菜のミックセット。沸騰させた煮汁に加えて水分がなくなるまで煮詰め、仕上げに白ごまごま油を加えるときんぴらごぼうができあがります。

※味付けはしていません。

「サクサクやみつき♪」
スナック感覚で
そのまま味わえる!

切り干し大根を味付けし、スナック感覚でそのまま食べられるように工夫しました。サクサクとした食感が楽しく、おつまみやおやつにもぴったり!再度乾燥させることで切り干し大根特有の匂いがなく、お子様も食べやすく仕上がっています。油を一切使わない、体に優しいおいしさをぜひどうぞ。

サクサクな切り干し大根!?



新感覚!切り干し大根が
野菜スナックに!

おかしな大地の
ごちそうおやつ
-切り干し大根-

1袋(24g)

648円

【お日持ち】30日

常温



簡単な
戻し方

基本的にはそのままお召し上がりください。
切り干し大根としてお召し上がりいただく場合は、24gに対して
水200ccを加えて5分ほど中火で火を入れれば完成です。
【完成品:約125g 1食あたり20g強 6食分】

たくさんさんの

ご好評にお応えして……



おかしなトマトの

定期便はじまります

詳しくは裏面へGO!

お客様の声

噛んだ瞬間、果汁が口いっぱいに広がります。食べて幸せを感じました。

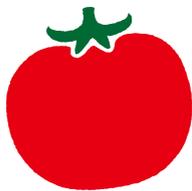
生産者さんが明確なので安心できます。

フルーツのようにどんどん食べられます。

愛情を注がれて大切に育てられたことが伝わってきました。

真っ赤で形がキレイ。贈答品や手土産に映えそう。

普段食べているものと全然違い、甘くてコクがありすごくおいしい！家族みんなで争奪戦に！



恵那山ファームから 旬の採れたてトマトを毎月お届け!

そのままパックと食べておやつ代わりに。毎日の料理に。お友達とのシェアにもうれしい大容量パックを定期便のお申し込みで毎月定額にてお楽しみいただけます。

旬を楽しむ
6か月間

1～6月まで6回にわたり定期便にてお届けします。

新鮮トマトを
おトクに

毎月ちょっぴりお得な割引価格でご提供します。

選べる
2種類の
コース

1kgもしくは1kg×2箱からお選びいただけます。

味の変化を
楽しんで

甘みや皮の厚みなど季節によって変わるおいしさをぜひ。

スキップも
可能

スキップまたは途中解約(※)も可能です。
(※途中解約、スキップは次回お届け予定日の10日前まで)

うれしい
送料無料

お支払いもクレジットカードまたは代金引換(※)OK
(※手数料別途/330円)

おかしなトマトの定期便 Q&A

Q: 毎月何日頃に届きますか?

A: 「5日出荷コース」or「15日出荷コース」の2種類からお選びいただけます。
※注文時にご希望のコースをご指定ください。

お届け日の目安／

(1回目)お申し込み日より通常の配送と同じ日程でお届け致します。
(2回目以降)「5日出荷コース」...毎月7日頃お届け致します。
「15日出荷コース」...毎月17日頃お届け致します。

Q: クレジット決済は6ヶ月分の一括? それとも毎月決済?

A: 毎月ごとの決済となります。

Q: スキップ(1回お届け分のキャンセル)は、できますか?

A: 次回出荷分1回分に限り可能です。
お客様にてマイページからお手続きください。
※1回目の出荷分は不可。スキップ2回目以降は不可。



岐阜県恵那市産

おかしなトマトの定期便

通常価格1kg 3,500円のところ **5%OFF**で

(1kgコース)

3,325円/月 送料込
(税、送料込) 冷蔵

(1kg×2箱コース)

6,650円/月 送料込
(税、送料込) 冷蔵

※他の商品とは同梱することができません。※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

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!

