



くりだそう、次の60年へ。

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 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。

(2024年1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」…箱などのにし掛けをしてから包装。
※ご指定がない場合は、外のにし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、お客様のご利用予定日から余裕を持ったお届け日をご指定ください。ご指定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にか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、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。

■誌面使用マークについて

| | | | | |
|----|----|----|----|----|
| 常温 | 冷蔵 | 冷凍 | 冷蔵 | 常温 |
| 常温 | 冷蔵 | 冷凍 | 冷蔵 | 常温 |
| 常温 | 冷蔵 | 冷凍 | 冷蔵 | 常温 |
| 常温 | 冷蔵 | 冷凍 | 冷蔵 | 常温 |

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 くるみ 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
イカ いか いくら オレ オレンジ カブ 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 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

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。

2024 2

カタログ有効期限 2024年2月21日

里の栗から、いつく日本を。

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。

わたしと、おかし。

watashi to okashi

お菓子をつくる人、豊かな自然の中で素晴らしい素材を育てる人。

さまざまな縁で結ばれた人とお菓子のストーリーをひもときます。

第1回は菓子職人 湯川将志が語る、60周年記念商品「栗きんとんデザート」に込めた思いをご紹介します。



くりだそう、次の60年へ。

100年つづく栗畑と栗の物語を紡ぎたい。その思いを胸にしまって、土をつくり、木を育て、魅力ある人や素材宝物のような数々の出会いとともに、長い年月を彩ってきました。

おかげさまで恵那川上屋は今年60周年。栗がっつけてくれた

ご縁に感謝しながら次の60年へと繰り出していきます。

新しい驚き、ときめきが次々と待ち受ける、みんなが喜び合える未来をめざして。

60周年
記念商品
第1弾



KURIKINTON DESSERT
栗きんとんデザート - 赤ワイン香る市田柿と -

市田柿本来の魅力を 新しいお菓子にかえて

まるで自然界の生キャラメルのような甘さと食感、美しいオレンジ色が特徴の信州産「市田柿」の干し柿。栗との相性も抜群で、恵那川上屋の市田柿をまるごと使った冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」でもおなじみです。そんな市田柿本来の良さをもっといろいろな方に伝えたいという思いを込めて、新しいお菓子づくりに挑みました。

工夫を凝らして 食材を生かす

選んだのは固めの市田柿。実が固くてひなたぼっこには適さない柿も、赤ワインに漬けて柔らかくしてしっかりと柔らかく仕上げました。他素材とのバランスや食感に変化をつけるなどさまざまな工夫を凝らして柿を生かすきり、栗きんとんと合わせたのが「栗きんとんデザート」です。

赤ワイン漬け果実 香り高い栗きんとん

「栗きんとんデザート」は、赤ワインの漬け込み果実とバターが香る、大人の方に召し上がったいただきたい栗きんとん。栗のほくつとしたおいしさの後に、芳醇な赤ワインの香りが鼻に抜け、干し柿のねっとりとした甘さ、そしてバターのコクとクルミの軽やかな食感が後を引きます。お茶うけやワインのおともにもおすすめの新作をぜひ一度お試しください。

今まで培ってきた60年の歴史や技術を継承し、振り返るのではなくこれから自分たちで新たに61年目を作っていくためのお菓子を生み出していきたいと思っています。



「栗きんとんデザート」
開発担当/レシピ研究所 湯川 将志



60周年の感謝の気持ちを込めて
お手頃価格でご用意致しました。

KURIKINTON DESSERT
栗きんとんデザート
- 赤ワイン香る市田柿と -

1箱(5入) 1,080円

箱寸法: 27.9 × 6.8 × 3.7cm

【お日持ち】3日

【お届け期間】2月下旬まで

【アレルギー】乳 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。

60th Anniversary



Kuri Meets Chocolate



おいしさ一新。
シヨコラの香り華やぐ冬モンブラン。

ご予約受付
1/26(金)
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

Kuri Meets Chocolate

クッキーとチョコレートの 만남

栗がショコラと出会ったら。



チョコリッツ

くりおうセゾン-ショコラ

はつこいねん



くりやま
栗山

和栗ペースト+洋栗ペースト

和栗 洋栗
甘い 甘さ控えめ

くりさと
栗里

和栗ペースト

和栗 洋栗
甘い 甘さ控えめ



- ピストレショコラ
- 栗欧セゾンペースト
- 生クリーム
- ショコラムース
- リンゴのコンフィチュール
- ショコラテリーヌ
- ガレットショコラ

くりおう
栗欧セゾン-ショコラ

和栗 洋栗
甘い 甘さ控えめ



くりのめ



ちよこきんとん



モンブランなまチョコ



やまのしおり



モンブラン
食べ比べセット
-ショコラ-

1箱(3入) 2,800円

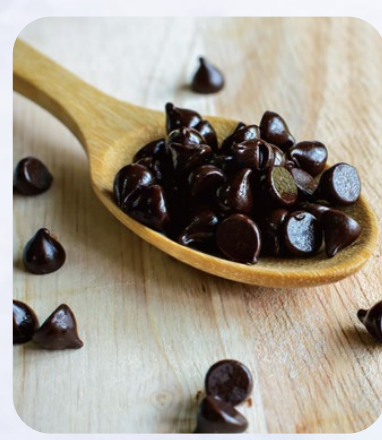
限定 700箱

箱寸法:31.7×10.6×8cm
【お持ち帰り】冷凍7日、解凍後冷蔵当日中
【お届け期間】2月4日~3月上旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 リンゴ セラ 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

恵那川上屋人気No.1ケーキの「栗山」、和栗の風味を生かした「栗里」に加えて、さらに進化した冬限定のショコラモンブランが仲間入り。フローラルな香りと後味がすっきりとしたエクアドル産のチョコレートを使いました。軽やかでりんごの甘酸っぱさを感じるシヨコラムース、濃厚でなめらかなシヨラテリーヌ、サクサク食感のガレットショコラと3つの異なるシヨコラの三重奏をご堪能ください。



栗の専門店がおくる、年に一度のシヨコラスイーツセレクション。モンブランに生チョコレートを、テリーヌ、焼き菓子など、栗を知り尽くしたパティシエが素材の魅力を引き出し、恵那川上屋らしいシヨコラのお菓子に仕立てました。自分への褒美に、お友達とのシェアや贈り物に。とっておきの甘いひとときをどうぞ。

60th Anniversary



Kuri Meets
Chocolate



ご予約受付
1/26金
9時より

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

チョコ栗テリーヌ

1箱(3入)

1,674円

限定 500箱

箱寸法:20.8×11.4×3.6cm

【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】2月4日~3月上旬

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



なめらかな口どけ、
チョコと栗の濃密な
マリアージュ。
濃厚なチョコレートと栗の風味が織りなす
バレンタインシーズン限定のチョコレートテ
リーヌ。テリーヌ生地は小麦粉などを一切
加えず、口どけの良さにこだわりました。栗
の甘露煮をふんだんに散りばめてしっとり
と焼き上げています。黒糖がほんのり香る
克蘭ブルのサクサク感もアクセントになっ
ています。

Kuri Meets
Chocolate



ご予約受付
1/26金
9時より

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

モンブラン生チョコ

1箱(12入)

1,080円

限定 500箱

箱寸法:9×10.5×2.5cm

【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】2月4日~3月上旬

乳 大豆 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



優しくとろける
モンブランみたいな
生チョコレイト。
栗きんとんとスペイン栗のペーストを贅沢
に使用したモンブランテイストの生チョコ
レイト。ブランデーで風味づけをし、生ク
リームのコクとともにとろける食感をお楽
しみいただけます。表面は自社製の焙煎栗
パウダーを加えた栗のチョコレートを組み
合わせ、パリッと軽やかな食感をプラスしま
した。



Kuri Meets Chocolate



Kuri Meets Chocolate



60th Anniversary

栗サブレ 山ノ葉 -ココア&チョコチップ-

1箱(4入) 540円

限定 1,000箱

箱寸法: 14×8.5×6.5cm

【お持ち】30日

【お届け期間】2月下旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 常温

※これらの商品は包装することができません。



人気の栗サブレに
期間限定
フレーバーが登場。
さつくりと香ばしい、バター風味豊かなロ
ングセラー栗サブレ「山ノ葉」の限定パー
ジョン。大人も子どもも大好きなココアフ
レーバーの生地に、チョコチップを加えまし
た。今だけのおいしさを、限定パッケージに
詰め合わせてお届けします。

ちよこきんとん

1箱(6入) 1,782円

箱寸法: 15.5×12.3×3.8cm

1箱(9入) 2,673円

箱寸法: 15.5×18.3×3.8cm

【お持ち】10日

乳 大豆 酒 常温

※これらの商品は包装することができません。



大人を虜にする、
栗とシヨコラの
リッチな余韻。
外はパリッとしたチヨコレートの食感、中か
ら口どけなめらかなガナッシュと栗の風味
があふれ出す大人の贅沢シヨコラ。生クリー
ムやバターを加えて炊き上げた洋風の栗き
んとんをガナッシュで包み、チヨコレートをま
とわせて三層仕立てにしました。リッチな
味わいをぜひご体験ください。



Kuri Meets
Chocolate



60th Anniversary

Kuri Meets
Egg Chocolate



くりの芽-チョコ-

1箱(80g) **648円**

限定 **800箱**

カップ寸法: 直径9×高さ9.5cm

【お日持ち】30日
【お届け期間】2月下旬まで

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。



止まらない！
サクサク香ばしい
栗とココアのパイ。
ココアのパイ生地にもロンベーストを折り込み、きつくりと香ばしく焼き上げたひと口サイズのパイ。ココアと栗の豊かな風味、サクサクとした香ばしい食感について手がのびる一品です。栗の新芽に見立てた可愛いパイは、お友達へのプチギフトもぴったり。

初恋檸檬

5入 **972円**

箱寸法: 19.5×7.7×5.0cm

【お日持ち】15日
【お届け期間】4月下旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 冷蔵

※こちらの商品は包装することができません。



爽やかにレモン香る
ホワイトチョコと
ひと口サイズの
新作レモンケーキ。
恵那川上屋のお店で愛され続けるレモンケーキ「初恋檸檬」がリニューアル。新たに風味豊かな栗きんとんとクリームチーズを生地に加え、しつとりと焼き上げました。レモンの酸味が爽やかなチョコレートでコーティングし、食べやすくひと口サイズにした自信作です。



風味・風土・風景

南信州

アルプスに抱かれた信州伊那谷。昼夜の寒暖差、日当たりの良い傾斜地に雪解け水といった果樹栽培に適した気候風土の中、生産者は土づくりからこだわって丁寧に市田柿の干し柿をつくり続けています。昔ながらの製法を大切に手もみを繰り返し、もっちりとした優しい甘みを引き出した傑作をお菓子に変えてお届けします。



熟成市田柿まるごと、冬の栗きんとん。

手間暇かけてつくられた市田柿。大きさ、形ともに「ひなたぼっこ」に適したものを厳選し、栗きんとんと合わせました。浸透圧の作用で柿は層みずみずしく、栗きんとんの風味は凝縮されて濃厚に。噛むほどにおいしい冬の逸品です。



ひなたぼっこ

【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：25.5×7.5×5.5cm

10入 4,050円
箱寸法：26×12.3×6cm

15入 6,075円
箱寸法：26×17.8×6cm

冬の限定詰め合わせ

定番商品「冬の栗きんとん」「ひなたぼっこ」「焼モンブラン」に加え、60周年記念商品「栗きんとんデセール」の詰め合わせをご用意しました。



冬の限定詰め合わせ(4)



3,321円

●ひなたぼっこ 5個
●焼モンブラン 5個

【お日持ち】3日
【お届け期間】2月下旬まで

冬の限定詰め合わせ(5)



3,591円

●ひなたぼっこ 5個
●焼モンブラン 5個
●栗きんとんデセール 5個

【お日持ち】3日
【お届け期間】2月下旬まで

冬の限定詰め合わせ(6)



4,671円

●ひなたぼっこ 5個
●焼モンブラン 5個
●栗きんとんデセール 5個

【お日持ち】3日
【お届け期間】2月下旬まで

卵 乳 酒 冷蔵



信州生まれ

「菓子屋のあんぱん」

しっとりふわふわ、モチモチ生地の中に塩気の利いた粒餡と栗きんとんがたっぷり！長野県にある恵那川上屋姉妹店「信州里の菓工房」人気商品を、ご案内します。

栗あんぱん

5入 1,080円 10入 2,376円

箱寸法：19.5×9.5×7.5cm 箱寸法：26×17.8×6cm

【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 大豆 常温

※5入につきまして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



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!



雪景色の温泉に古い町並み散策

冬の情緒あふれる高山へ

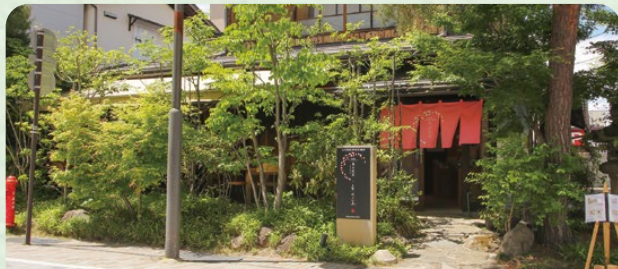
～恵那川上屋「高山店」「高山花筏店」のご紹介～



岐阜県山間部に位置する高山市は、歴史と伝統文化が息づく日本有数の観光地。江戸時代の面影を残す古い町並みや高山陣屋などがあり、1600年代半ばから始まった春と秋の高山祭では「屋台」と呼ばれる豪華絢爛な山車とからくり人形が呼び物です。また、市内中心部を流れる宮川沿いでは地元の名産物が並ぶ朝市が開かれ、その近くに「高山店」があります。

宮川朝市の入口付近に位置する「高山店」は、恵那栗をはじめ地域自慢の素材を用いたお菓子を取り揃え、いつも活気に満ちています。高山店から宮川をはさんで西側にある「高山花筏店」は、お買い物とカフェが両方、満喫いただける店。庭の木々を眺めながらゆったりとお過ごしいただけるテラス席も用意しています。

高山市からさらに足をのばせば、ウインタースポーツが楽しめるスキー場に奥飛騨温泉郷、世界遺産の白川郷など魅力あるスポットが目白押し。飛騨高山観光のお土産選びや休憩に、ぜひ恵那川上屋へお立ち寄りください。



DATA 高山花筏店

〒506-0015 岐阜県高山市花川町46
TEL: 0577-37-2002

営業時間 / AM9:00~PM5:00 定休日 / なし
喫茶営業時間 / AM9:00~PM5:00 (L.O PM4:30)



カフェスペースを併設し、「高山モンブラン」など人気メニューもいろいろ



DATA 高山店

〒506-0841 岐阜県高山市下三之町1-4 宮川朝市入口
TEL: 0577-36-3383

営業時間 / AM8:00~PM3:00 定休日 / 水曜日



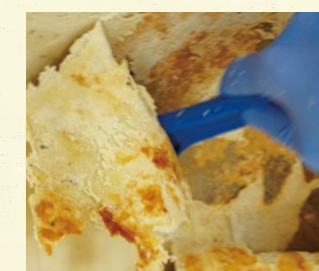
多くの観光客でにぎわう「宮川朝市」の入口付近にあり、お土産選びやお買い物に便利

“くり”めぐりあい物語

第拾一話



ご予約受付
1/26(金)
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>



栗きんとんを炊き上げる際、釜のふちにできたおこげを丁寧に削ぎ落としたもの。そのため、形、大きさは不揃いになります。

釜の底から、栗きんとんがぎゅつと凝縮されたおいしさを。

岐阜県東美濃地方に古くから伝わる郷土菓子、栗きんとん。栗を炊き上げる際、釜底にできる副産物の「おこげ」は、もともと身内のおやつにすることはあっても、人前に出したり、商品化したりはするものではありませんでした。一方で白飯のおこげ同様、好きな人にとってはできあがりを楽しめる部分でもありました。程よく水分が抜け、濃縮された味にほんのり香ばしさが加わった栗のおこげは、栗きんとんとは似て非なる独特の味わいです。干し辛に近い食感で、ほくほくとした焼き栗のような風味も楽しめます。



限定 2,000袋
お一人様5袋まで
栗おこげ
1袋 (250g) 1,080円
【お日持ち】6日
【お届け期間】2月4日~3月上旬 常温
※こちらの商品は包装することができません。

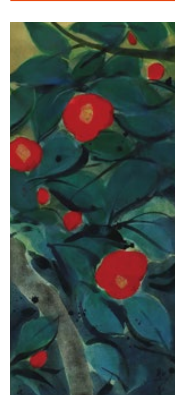
毎年即完売！入手困難な希少品を、案内

栗を炊き上げる時期と合わせて、秋から冬までの短い期間に少量だけできる「栗おこげ」は、大変希少な商品です。釜からこそげ取ったものをそのまま袋に詰めているため、形や厚み、かたさにばらつきがあるのも特徴の一つ。厳選した和栗と少しの砂糖を炊き上げて生まれた、シンプルでいて味わい深い季節のお菓子を、年に一度のご案内となるこの機会にぜひどうぞ。

「釜の底に残るおこげを食べたい」という地元からの声を受けて、恵那川上屋では「栗おこげ」として販売することにしました。癖になるおいしさが好まれて評判は徐々に広まり、近年は全国からご要望をいただくように。毎年シーズンを心待ちにされているファンの方もいらっしゃいます。

地元の声に添えて商品化 評判は恵那から全国へ

表紙作品 2024年テーマ 自然の美、一瞬の感動、自然を讃え未来を照らす



今月の表紙作品

タイトル：椿
制作年：2003年
エッグテンペラ・メタリックペイント、紙

◆国際画家 横井照子の思い

横井照子は生前、このように語っています。「絵の中では、人々が散歩できるような空間を作ろうと思っています。美しい景色と静かな雰囲気を楽しみながら、歌を歌ったり、瞑想したりできるところがいいんです」。そして、「絵を描くための夢や詩やアイデアが、井戸の中にあふれている」といいます。横井にとって「美」を描くことは大きな情熱のひとつであり、生涯をかけて追い求めたものでした。

季節の情景や草花など自然の中で映し出された一瞬の美と湧き上がる思いを色彩豊かに表現した横井照子の作品。とくに画業後期では、具象表現の中に渡米・渡仏時代に体得した抽象表現を融合させた作品が数多く残ります。2024年のカタログ表紙では、新たな輝きをもたらした後期の作品を中心に、自然を賛美し未来を照らしていきたいという恵那川上屋60周年の思いと重ねてお届けしていきます。

