

ほら、春の芽ざめ。

2024
3
カタログ有効期限
2024年3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。

お電話注文

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。　（2024年2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」…包装した上にのし掛け。
「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、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多くなります。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。アレルゲン表示のない商品もアレルゲン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。

■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

アレルゲンマーク　特定原材料等28品目 ●原材料に下記アレルゲンを含んでいます(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　クルミ くるみ　小麦 小麦　ソバ そば　卵 卵　乳 乳成分　落 落花生　アーモ 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　カシュ カシューナッツ　キウイ キウイフルーツ　牛 牛肉　ゴマ ごま　鮭 さけ　鯖 さば
大豆 大豆　鶏 鶏肉　バナナ バナナ　豚 豚肉　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

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。

60周年
記念商品
第2弾



60th Anniversary

舌の上でとろける
栗×チョコの生食感

モンブラン生チョコ

1箱(12入)

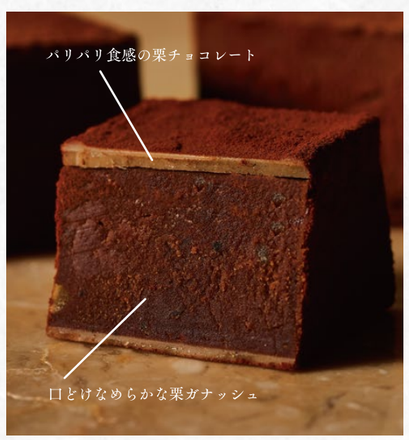
1,080円

箱寸法:9×10.5×2.5cm

【お日持ち】冷凍30日　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。





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!

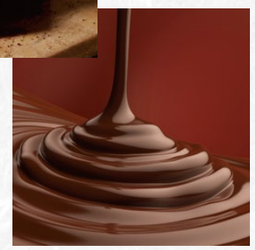
60th Anniversary

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。
さまざまなご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2回は洋菓子職人 金子智弘が語る、
「モンブラン生チョコ」に込めた思いをご紹介。





お店で愛される定番をリニューアルし、全国の皆様へ

栗の風味豊かな生チョコレート「モンブラン生チョコ」は、なめらかな口どけと同時にチョコレートのパリッとした食感がお楽しみいただける恵那川上屋の定番スイーツです。一つひとつの作業がデリケートかつ手間が大変かかるため、これまでは店舗販売のみでのご提供でしたが、最新鋭の設備を導入したことで生産量と加工スピードが格段にアップ。創業60周年を機に、全国の皆様にも通販にてお届けができるようになりました。

さらにモンブランの味わい深く昇華

今回のリニューアルでは、味わいにも随所にこだわりを散りばめています。栗きんとんとスペイン栗のペーストを贅沢に使用したガナッシュは、バニラとブランデーを加えて風味づけし、一層リッチなモンブランテイストに。生クリームの豊かなコクが合わさり、とろける食感をご堪能いただけます。表面を自社製の焙煎栗パウダーを加えた栗チョコレートでコーティングすることにより、栗の風味がさらに際立つように仕上げました。パリパリとした軽やかな食感はもちろん、少し常温に戻してガナッシュとのなめらかな一体感を味わうのもおすすめ。自分へのご褒美や贈り物など、大人の方に召し上がっていただきたい生チョコレートです。



60周年という
節目の年ですので
さまざまなお菓子を開発、
製造しています。
購入いただくお客様、
お土産として先様のことを想像して、
よりおいしく、使いやすく、
見た目の美しさや可愛らしさも
追求していきたいと
思います。

30年近く
お菓子に携わってきました。
自分の引き出しを今まで以上に
増やせるように
見聞を広げて研鑽し、
お客様に感動して
喜んでいただけるような
お菓子づくりをしていきます。

開発担当／レシピ研究所
金子 智弘

Hello Spring ハロースプリング

心に寄り添い、思い出華やぐお菓子を









卒業・入学、就職、転勤・引っ越し、新生活。
大切な人の旅立ちにエールをおくり、
たくさんの新しい出会いが待ち受ける春だから
とっておきのおいしさをお届けしたくて。
恵那川上屋の季節を彩るお菓子とともに、
記憶に残るひとときをどうぞお過ごしください。

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!
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

Hello Spring



はんなりと、テーブルに彩りを。

Renewal リニューアル



おもてなしのテーブルやギフトシーンで。ぱっと花が咲いたようにたくさんの明るい笑顔が花開いたら。そんな思いを込めてお届けする上生菓子の詰め合わせ「花笑み」が今春リニューアル。恵那川上屋の春を代表する栗きんとん「里長閑」に加えて、「初桜」「舞桜」「花筏」「ひとひら」桜4種など色とりどりの花を、和菓子職人の技と感性で表現しました。お花見やお祝いにもぴったりなお菓子とともに、素敵な春を迎えませんか。

①香雪蘭
春の陽気に誘われて輝くフリージア
（練り切り／小豆こし餡）

②ひとひら
美しく重なり合う桜の花びら
（練り切り／小豆こし餡）

③花一華
やがて艶やかに咲き誇るアネモネ
（練り切り／小豆こし餡）

④花筏
水面に流れる桜の花びら
（練り切り／小豆こし餡）

⑤里長閑
花咲く里山の春景色
（自然薯入り練り切り／黒糖入り栗きんとん）

⑥舞桜
ひらりと桜舞い、新緑の季節へ
（練り切り／小豆こし餡）

⑦春待花
冬の終わりを告げるジンチョウゲの花
（練り切り／小豆粒餡）

⑧初桜
咲き始めの桜に出会えた喜び
（練り切り／小豆こし餡）

⑨春の陽
春風に揺らぐタンポポの花
（練り切り／小豆粒餡）

上生菓子詰め合わせ
花笑み
1箱（9入） 3,996円

限定250箱
お1人様2箱まで



箱寸法：18×18×4.5cm
【お日持ち】未開封冷凍30日　解凍後冷蔵2日
【お届け期間】3月10日～4月上旬

山芋 冷凍

※パッケージは変更になる場合がございます。
※こちらの商品は包装することができません。

ご予約受付
3/1（金）
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

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



しっとりと春仕立ての栗きんとん

日本の美しい上生菓子に欠かせない「練り切り」。練り切りとは白餡に求肥をつなげて丁寧に練り上げたもので、しっとりとした口当たりが特徴です。恵那川上屋の春を代表する栗きんとん「里長閑」では、練り切りに自然薯を加えることで、さらになめらかで上品な口どけに仕上げました。種子島の自社製糖黒糖でコクと深みを加えた栗餡を包み込み、雪解けの春景色に桜のジュレで香りと華やかさを添えた逸品を、お祝いやご贈答にもどうぞ。

栗きんとん－春－

里長閑 さとのとか



5入 1,350円
箱寸法：27.9×6.8×3.7cm

10入 2,700円
箱寸法：26×12×4cm

15入 4,050円
箱寸法：26×17.5×4cm

【お日持ち】3日
【お届け期間】4月下旬まで

山芋 常温

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!



ほんのりと桜香るモンブラン

毎年好評をいただく、茶巾絞りの和栗モンブラン「栗風」の春限定バージョン。桜ソースと合わせたクリームを和栗ペーストで優しく包み、職人が一つひとつ手絞りで仕上げました。和栗の繊細な風味を生かした、ほのかにブランデー香るオリジナルペーストは、栗きんとん約4個分を贅沢に使用。口に入れた瞬間、桜が香り立つふわふわのクリームとともに、なめらかな口どけをお楽しみください。

ご予約受付
3/1金
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

栗風 －さくら－

3入 2,500円

限定800箱
お1人様3箱まで

箱寸法：10×17.5×6.5cm

【お日持ち】未開封冷凍30日
解凍後冷蔵当日中
【お届け期間】3月10日～4月上旬
【期間限定】なくなり次第終了



乳 酒 冷凍 ※こちらの商品は包装することができません。



60th Anniversary

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
栗きんとんデセール
−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】4月中旬まで

クルミ 乳 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。



響き合う 市田柿の熟成感

創業60周年を記念して誕生した新しい栗きんとん。自然界の生キャラメルのように甘く美しいオレンジ色をした信州産「市田柿」の干し柿を赤ワインに漬け込み、香り高い栗きんとんに仕立てました。栗のほくっとした味わいの後に鼻へ抜ける芳醇な赤ワインの香り、干し柿のねっとりした甘さとバターのコクがリッチな余韻を残します。クルミの軽やかな食感もアクセント。



春の限定詰め合わせ

春のご挨拶やお彼岸にも

春の訪れを告げる恵那川上屋の定番商品「栗きんとん-春-里長閑」に加えて、栗きんとんを芯に蒸し羊羹を朴葉で包んだ竿菓子「くり壱」、栗の甘露煮をトッピングした甘さ控えめの「栗きんとんパイ」の、3種類の限定詰め合わせをご用意しました。お世話になった方へ年度末のご挨拶や、引っ越し・米転など春のお祝い、お彼岸のお供えにも好適です。



春の限定詰め合わせ〈1〉



箱寸法：26×17·8×6cm
【お日持ち】3~10日
【お届け期間】4月下旬まで
小麦 卵 乳 大豆 山芋 常温

3,186円

●里長閑 5個
●栗きんとんパイ 5個

春の限定詰め合わせ〈2〉



箱寸法：26×13×5·8cm
【お日持ち】3日~7日
【お届け期間】4月下旬まで
小麦 山芋 常温

3,726円

●里長閑 5個
●くり壱 1本

春の限定詰め合わせ〈3〉



箱寸法：26×24×5·8cm
【お日持ち】3日~10日
【お届け期間】4月下旬まで
小麦 卵 乳 大豆 山芋 常温

5,346円

●里長閑 5個
●くり壱 1本
●栗きんとんパイ 5個

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!



満たされる 栗きんとん餡と バターのコク

ほっくりとした栗の優しい甘さとバターの風味が口いっぱいに広がる、特製マロンパイ。中には渋皮を残しながら丁寧に炊き上げた栗きんとん餡がたっぷりと詰まっています。トッピングした栗の甘露煮に甘さ控えめの栗きんとん餡、しっとりとしたパイ生地が織りなす栗専門店ならではの味わいを贈り物や手土産にもどうぞ。



栗きんとんパイ

1箱(5入) **1,836円**

箱寸法：26×12.8×6cm

1箱(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



幸せ結ぶ、 香り高い贈り物

スペイン伝統菓子に和素材を組み合わせて生まれたロングセラー商品。アーモンドの風味豊かな生地で岐阜県可児市産の里芋入りカスタードと栗の甘露煮を包み、もっちりと香り高く焼き上げました。まるでカスタードプリンを凝縮させたような濃厚でなめらかな口どけ、ごろごろとした栗の食感も贅沢なタルトです。

春のお祝いにも。
リボンの焼き印を
あしらいました。



結タルト

1台 **1,485円**

直径：約9cm

箱寸法：直径11.3×高さ4.8cm

【お日持ち】未開封冷凍30日、
解凍後冷蔵3日

小麦 卵 乳 アーモ 酒 冷凍

※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!









ひろがる栗とバターの風味

栗とバターを贅沢に使用し、さっくりと焼き上げた栗サブレ。渋皮や鬼皮を生地に加え、栗の風味をさらに際立たせました。「プレーン」に加えて、ダージリンの「紅茶」、自社製黒糖入り「黒糖」、お子様も大好きな「ココア」の4種類の詰め合わせです。個包装でお配り用ギフトにも重宝します。

栗サブレ 山ノ栞
プレーン・紅茶・黒糖・ココア

1箱(4入) 540円
箱寸法：14×8.5×6.5cm

1箱(12入) 1,836円
箱寸法：14.9×17.6×9.3cm

1箱(20入) 2,916円
箱寸法：14.9×28.9×9.3cm

1箱(32入) 4,536円
箱寸法：23.1×29.6×9.3cm

1箱(40入) 5,616円
箱寸法：29.6×28.9×9.3cm

【お日持ち】30日

小麦 卵 乳 アーモ 常温

※こちらの商品は包装することができません。



栗感たっぷり 3層仕立ての贅沢ショコラ

生クリームやバターを加えて炊いた洋風栗きんとんに、口どけなめらかなガナッシュ、カリッと食感のチョコレートの心躍るハーモニー。

ちょこきんとん
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

【お日持ち】10日

乳 大豆 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。



ざくざく香ばしい、やみつき食感

渋皮入り栗の漉し粉を加えて香ばしく焼き上げた栗サブレに、キャラメリゼしたアーモンドスライス・栗のおこげせんべいの組み合わせが絶妙。

栗のフロランタン
1個(120g) 729円
寸法：直径9×高さ9.5cm

2入 1,458円
箱寸法：10.4×18.4×10.9cm

【お日持ち】30日

小麦 卵 乳 アーモ 常温

※こちらの商品は包装することができません。



チョコの粒感 ココア香る限定フレーバー

20年以上愛され続ける栗サブレ「山ノ栞」の期間限定バージョン。ココアフレーバーにチョコチップの食感も楽しい、今だけのおいしさをぜひ。

栗サブレ 山ノ栞
−ココア&チョコチップ−

1箱(4入) 540円

限定500箱

箱寸法：14×8.5×6.5cm

【お日持ち】30日 【お届け期間】3月中旬まで

小麦 卵 乳 アーモ 大豆 常温

※こちらの商品は包装することができません。



60th Anniversary

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!



“くり”めぐりあい物語

第拾二話

ひと口で、爽やかにレモン香る生まれ変わった「初恋檸檬」の物語。

恵那川上屋らしいレモンケーキへの挑戦

恵那川上屋には、恵那峡店が開店した当初からスポンジ生地にレモン風味のチョコレートをコーティングしたレモンケーキがありました。その後、製造販売を一旦終了したものの、街へ出かけた際にインスピレーションを受けたことをきっかけに「恵那川上屋でもう一度、レモンケーキをはじめたい」と代表鎌田のかけ声のもと、再出発することに。おいしさをさらに追求した新たなケーキづくりに挑みました。

レモン香るホワイトチョコ「初恋檸檬」が誕生

初期の頃から生地を大きく見直し、軽やかでしっとりとした口当たりのレモンケーキへと改良。表面のコーティングには口どけの良いクーベルチュールのホワイトチョコレートを使用し、レモンの表皮を入れてフレッシュな風味をプラスしました。甘酸っぱさが口に広がるレモンケーキは「初恋檸檬」という名でデビューし、以来ロングセラー商品として地域の皆様に愛され続けています。

夏場でもおいしく爽やかにリニューアル

そして創業60周年を迎える今年、「暑い時季にさっぱりとした味わいの焼き菓子が食べたい」といったお客様からの声にお応えする形で、初恋檸檬を大きくリニューアルしました。新たに自家製の栗きんとんと焙煎栗パウダー、クリームチーズを生地に加えて焼き上げています。しっとり感が以前にも増して口当たりが良く、また、レモンをふんだんに使うことですっきりとした爽やかな酸味が一層感じられるように生まれ変わりました。大きさもひと口サイズにチェンジし、見た目の可愛らしさや食べやすさも進化した新しい初恋檸檬をぜひ一度お試しください。



初恋檸檬

5入 **972円**

箱寸法：22×7.7×3.5cm

【お日持ち】15日
【お届け期間】4月下旬まで
※こちらのパッケージでの取り扱いは4月下旬までとなります。

小麦 卵 乳 アーモ 大豆 冷蔵

※こちらの商品は包装することができません。

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!

旅する「栗里宿」編

花咲く季節、春スイーツやアートと出会う旅へ。





～恵那川上屋「栗里宿 恵那峡店」のご紹介～

恵那川上屋本社に併設する恵那峡店は、ゆかりある中山道の宿場町にかけた新名称『栗里宿（くりじゅく）恵那峡店』として、2023年7月にリニューアルいたしました。

栗里宿は、その土地の文化を楽しむ人々が行き交い、賑わいを見せる宿場町のイメージから命名。隣りには明治時代の古き良き佇まいを残した「横井照子ひなげし美術館」があり、季節ごとの展示や春になるとしだれ梅が咲く中庭をお楽しみいただけます。美術鑑賞や散策の休憩処としてもご利用いただけるよう、栗里宿恵那峡店ではイートインスペース「里の菓茶房」を設け、お店でしか味わえないスイーツも各種取り揃えています。

栗の収穫シーズンとなる秋には栗きんとんを求めて多くの人がこの地を訪れますが、岐阜県東美濃地方は秋の紅葉もさることながら、早春に咲き誇るシデコブシ、山桜など、花見シーズンも見どころたっぷり。少し足をのばすと観光名所の恵那峡があり、渓谷を彩る桜から青々と茂る若葉へと移り行く風景は圧巻です。寒さがやわらぎ、色とりどりの美しい自然に出会うこれからの季節、お出かけの際はぜひお立ち寄りください。

里の菓茶房(栗里宿 恵那峡店)



岐阜県恵那市大井町2632-105
TEL:0573-20-1150
喫茶営業時間／
平日 AM9:00～(L.o PM5:00)
土・日祝日 AM9:00～(L.o PM5:30)

横井照子 ひなげし美術館

和の風情と自然美あふれる「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:https://www.terukoyokoi-hinageshiartmuseum.or.jp/

恵那川上屋公式アプリが誕生しました!!



スタンプカード特典やアプリ限定クーポンの配信、恵那川上屋の最新情報もご確認いただけます。

公式アプリのダウンロードはこちらから▶

今月の表紙作品

タイトル：若葉

制作年:2005年　竹ペン・墨・エッグテンペラ、紙



長かった冬に別れを告げ、草木が芽吹きはじめる頃。新しい命の輝きに心が高鳴るシーズンを象徴する「若葉」と題した作品を選定しました。出会いと旅立ちの春にふさわしいお菓子の数々をお届けします。

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

Miyu's note



昨年フランスへ旅した際、とてもおいしいパンドジェンヌとめぐりあったので、栗バージョンで新作をつくってみようと思い立ちました。和栗の軽やかさと、洋栗の濃いおいしさ。個性の異なる2種類の栗を使うことで、香りと味わいの奥深さを表現しています。

素材がよろ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のお菓子「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ろこぶような、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。

Miyu

パティシエール ミユ

製菓学校レコールパンタンを卒業後、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.16

噛むほどにあふれ出す、しっとりリッチな味わい。



Marron Pain de Gênes

「栗のパンドジェンヌ」

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.16

MARRON PAIN DE GÊNES

しっとり、濃密。
リッチな口どけに魅了される
栗とアーモンド生地の心躍るコンビネーション。

フランスの旅で出会ったアーモンド香る伝統菓子「パンドジェンヌ」。そのおいしさに心を動かされ、パティシエール・ミユが和栗と洋栗の2層仕立てにした新たなパンドジェンヌを生み出しました。生地にアーモンドをふんだんに使用することで、しっとりとしたきめ細やかな仕上がりに。和栗が持つ繊細な風味と洋栗の濃厚でまろやかな甘さが加わり、味わいに立体感をもたらしています。2層仕立ての生地を包んだマジパンの優しい甘みと食感も心地よいアクセント。シンプルでありながら奥深く、噛みしめるほどにアーモンドの香りと栗の豊かな風味があふれ出す、リッチな焼き菓子をお楽しみください。

栗きんとん&洋栗を贅沢に使った
2層仕立てのミユ流パンドジェンヌ誕生。



1 アーモンドを贅沢に使用した、しっとり食感の焼き菓子

きめ細やかでしっとりとした生地が特徴の焼き菓子です。3種類の生地すべてに、アーモンドをふんだんに加えています。

2 和栗と洋栗の2層仕立て

栗きんとん入りのクレームダマンドに洋栗のまろやかで濃い味わいのパンドジェンヌを重ねました。栗それぞれの個性が織りなす、絶妙なコンビネーションをご堪能ください。

3 常温で口どけよく、冷やして濃密なバターの風味

常温または冷蔵庫で冷やしてもおいしく召し上がれます。周りをマジパンで覆っているため、日に日に味が馴染んでしっとり感が増していきます。

栗のパンドジェンヌ

限定600台
お一人様2台まで

1台 2,592円
箱寸法：14.6×14.6×5.2cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後7日
【お届け期間】3月10日～4月上旬まで

小麦 卵 乳 アーモ 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



ご予約受付
3月1日金
9時より

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

※写真はイメージです。

大人時間にスパイシーなご褒美を



ザクッと香ばしい！ワインのおともにも。



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 常温
※こちらの商品は包装することができません。

ザクザクとした食感が後を引く

生地にアーモンドや全粒粉の小麦粉を加え、香ばしく焼き上げたひと口サイズのビスコッティ。ザクッとした歯ごたえが楽しめ、噛みしめるほどに旨味が広がります。

こだわりセミドライトマトの豊潤な旨味

甘く旨味豊かなトマトを生地に練り込みました。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一層感じられる一品です。

ピリリとスパイシーお酒にも合う味わい

飛騨美濃の伝統野菜あじめこしょう(唐辛子)のピリリとした辛味やニンニク・生姜の香りも魅力。お好みでチーズや各種ディップ、生ハムなどをのせておつまみにもどうぞ。



ごちそうからシンプルおかずまで ひとふりで味わいを格別に。

恵那山ファームの甘くておいしい絶品トマト。このトマトの旨味が引き立つよう、岐阜県中津川産の伝統野菜あじめこしょう(唐辛子)や種子島産生姜などの厳選素材をバランスよくブレンドしました。卵かけごはんや麺類、煮物、汁物、サラダ、ステーキにふりかけたり、お肉やお魚の下味にしたりと、使い方はいろいろ。旨味成分が強いため、少量でもしっかりと味付けができる万能スパイスです。



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 ゴマ
※こちらの商品は包装することができません。
原材料:食塩、けしの実、あじめこしょう、白ごま、トマトパウダー、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



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 ゴマ
※こちらの商品は包装することができません。
原材料:食塩、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

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!

おかしな大地



大地の豊かな実りからはじまる、
おいしい毎日と笑顔のひとときを。



手軽&おいしい!!おかしな大地の乾燥野菜

「おかしな大地の餃子のもと」で簡単クッキング！



包丁いらずで、混ぜ混ぜするだけ！
親子クッキングにぴったりな「餃子のもと」

ひき肉と餃子の皮があれば、おうちで手作り餃子が簡単に！包丁で野菜を切る手間がなく、小さなお子様と一緒に安心してクッキングをお楽しみいただけます。SNSで人気のドーナツ餃子なら、フライパンに餃子の皮を並べ、具材をサンドして焼き上げるだけ。ごちそう感たっぷり、家族大満足のメインおかずが完成します。


※写真はイメージです。

高原野菜の甘みとシャキシャキ感がジューシーな肉の旨味と絡み合う!!

野辺山高原でのびのびと育ったキャベツと白菜は、甘みが格別！乾燥野菜独特のシャキシャキとした歯ごたえと凝縮した旨味も感じられ、種子島の生姜がほのかに香る餃子ができあがります。塩こしょうだけのシンプルな味付けで十分に素材本来のおいしさが引き立ちます。お好みで、すりおろしニンニクをどうぞ。





使用したのはこちら

NEW

野辺山高原のキャベツと白菜、種子島の生姜入り

おかしな大地の餃子のもと

1袋(32g)

864円

【お日持ち】30日 常温



簡単な戻し方・調理方法

本品を熱湯(1袋32gに対して180cc)を入れてラップをして10分以上戻します。ひき肉(1袋32gに対して180g)と調味料、お好みですりおろしたニンニクを加えてよく混ぜて完成。(1袋で30～35個のぎょうざが作れます。)

その他にもおすすめの乾燥野菜が続々登場!!

大人気の キャベツや、そのままおやつとして食べられる切り干し大根など、おいしさいろいろ♪

大人気

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 ーキャベツー

1袋・3食分(15g)
※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・調理方法

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。

おかしな大地のシャキうま野菜 ーたまねぎー

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・調理方法

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・調理方法

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】。

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(30g)
※1食分10gとした場合

756円
【お日持ち】30日 常温



簡単な戻し方・調理方法

30g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】。

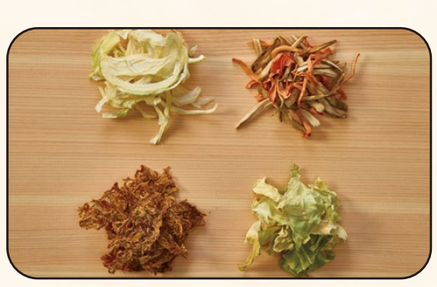
おかしな大地の乾燥野菜5大ポイント

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にしないために。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。

ご贈答にも。「プレ ミアム」な自信作。





甘さにこだわった「おかしなトマト」の中でも、さらに高糖度のトマトだけを選び抜きました。フルーツのような甘さと濃厚なコクが感じられる絶品トマトです。贈り物やシェアにもうれしい3箱入りでお届けします。

糖度10度以上のフルーツのような甘さ

おかしなトマトプレミアム

送料込

（200g×3箱）
3,100円
（税、送料込）冷蔵

※こちらの商品は包装することができません。
※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。



おかしなトマトジュースと比べて約2倍の時間をかけ、真空濃縮釜でトマトの甘みと旨味をじっくりと引き出し、ドロッとした高濃度タイプに仕上げました。トマト好きな方も、苦手な方も。「こんなに濃くて甘いジュースははじめて」とトマトジュースの概念が変わる1本です。

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
箱寸法:9.2×9.2×32cm 常温
※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

送料込

恵那山麓で元気に育った、おかしのように甘いトマト（フルティカ）です。寒暖差が大きく日照時間が増える春は、一段と甘みが増して濃厚な味わいに。徐々に皮が厚くなり、食べごたえもしっかりとしています。生のままデザート感覚で召し上がりください。

（1kg）
3,500円
（税、送料込）冷蔵

（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。



恵那山ファームから
採れたてのおいしさを
ご自宅へお届けします！

おかしなトマトの定期便とは

今シーズン6月までの間、月1回定期的におかしなトマトを
お届けする、ちょっぴりお得で便利な宅配便です。
季節ごとの味の移り変わりをお楽しみいただけます。

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

詳しくは右記QRコードよ りご確認ください。

（1kgコース）
3,325円/月
（税、送料込）冷蔵
送料込

（1kg×2箱コース）
6,650円/月
（税、送料込）冷蔵
送料込

※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。

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



小：6入（180mℓ×6本）
2,592円 常温
【お日持ち】90日
箱寸法:17.4×12×14.3cm

1本（1ℓ）
1,620円 常温
【お日持ち】90日
箱寸法:9.2×9.2×32cm

※こちらの商品は包装することができません。