

そよ風が花咲き案内人

2024
4
カタログ有効期限
2024年4月18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3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。その際はご了承ください。
● 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。
④**GMO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3弾



60th Anniversary

ご予約受付
4/1(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

限定250箱

りんごの爽やかな甘みと、みずみずしい食感。白ワイン香る旬果実の栗きんとんデセール誕生。



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
−白ワイン香るりんごと−

1箱(5入) 1,620円
箱寸法：27.9×6.8×3.7cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】5月下旬まで
乳 リンゴ ゼラ 酒 常温
※こちらの商品は包装することができません。



さわやかで新感覚な味わいをアーティスティックなパッケージとともにお楽しみください

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!

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3回は和菓子職人 丹羽悠斗が語る、
60周年記念商品「栗きんとんデセール」第2弾に込めた思いをご紹介。

春においしい特別なりんごを厳選

60周年記念商品として2024年初頭に誕生した、ワインの漬け込み果実が香る「栗きんとんデセール」。その第2弾として、旬のりんごを使った酸味爽やかな新しい栗きんとんができあがりました。

今回厳選した素材「ピンクレディー®」は、定められた国際ルールの下で契約農家だけが栽培できる特別なりんご。日本では長野県を中心に栽培され、収穫シーズンが11月下旬からと晩生品種に当たります。酸味と甘さが強く濃厚な味わいで、収穫後に一定期間保存することで酸味が程よく抜けるため、春先から一層おいしい時期を迎えます。



漬け込み果実には、ワインエキスパートの資格を持つパティシエールミユがセレクトした「COLECCION68」を使用。栗を通じて長年交流の続く、スペインのホセ・ポサーダ社の創業者が初代社長を務めたOsteriaワイン社より入荷しました。知る人ぞ知る希少なワインです。

香り高い漬け込み果実に、クリームチーズのコク

またピンクレディー®は、熱を加えたりカットしたりしてもシャキシャキとした食感が楽しめるのも特徴。そんなお菓子づくりにもぴったりな旬のりんごを白ワインに漬け込み、クリームチーズを加えて炊き上げることでコク豊かに仕立てました。

ふわりと鼻に抜ける白ワインのフルーティなアロマ、口の中でほどける栗の優しい風味に、すっきりとした果実の甘みと食感のコントラストが絶妙。仕上げにアクセントとして加えた黒胡椒がスパイシーな余韻となって口の中で広がります。栗専門店のこだわりが凝縮した、これからの季節にふさわしい栗きんとんをぜひご堪能ください。



「これからの恵那川上屋を支える和菓子職人になれるよう、『温故創新』を座右の銘にし、日々学び自分らしく恵那川上屋らしい和菓子を作れるように努力していきたいです。」

「KURIKINTON DESSERT
栗きんとんデセール
− 白ワイン香るりんごと − 」
丹羽 悠斗

フルーティなアロマ、エレガントに広がる余韻



ガリシア地方最古のワイン産地リベイロで採れた3品種のぶどうを使用。力強いアロマはフルーティで、りんごやメロン、ピーチなどの果実やハチミツを思わせます。口に含むと広がる果実味は複雑でエレガントです。

白ワイン
<COLECCION68>
〈スペイン直輸入〉
1本(750ml) 3,850円
箱寸法：32×8.5×8.5cm

With all my heart



※写真はイメージです。

開けた瞬間、心華やぐ　感謝の気持ちを甘いブーケに

①カーネーション
母への愛・感謝を込めて花束を
（練り切り／小豆こし餡）

②ユリ
純粋な気持ちを表した可愛い花
（自然薯入り練り切り／黒糖入り栗きんとん）

③アジサイ
花言葉「元気な女性」＝母を表現
（練り切り／レモンピール入り白餡）

④クローバー
四つ葉に幸運の象徴、てんとう虫を添えて
（練り切り／小豆こし餡）

⑤レインボーローズ
奇跡の出会いと無限の可能性を込めて
（練り切り／小豆こし餡）

⑥ガーベラ
神秘的な愛に感謝の思いを添えて
（練り切り／ココア入り白餡）

⑦ショウブ
優しさに包まれた心を表現
（練り切り／小豆こし餡）

⑧チューリップ
家族への感謝、思いやりを込めて
（練り切り／小豆こし餡）

⑨カスミソウ
幸福への願いを感謝とともに
（練り切り／小豆粒餡）

ご予約受付
4/1月
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

母の日の贈り物としても毎年好評の「花色」が、60周年を記念して大きくリニューアル。9種類の上生菓子は、花言葉を大切にしながら色のバランスと餡に変化をつけることでさまざまな味わいをお楽しみいただけるように工夫を凝らしました。箱を開けた瞬間に「わぁ！」と感動していただけるよう、和菓子職人が一つひとつ心を込めてお作りする花束みたいなお菓子をどうぞ。

上生菓子詰め合わせ
－花色－
1箱（9個入）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】4月10日～5月上旬

卵 山芋 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。





母の日は日頃言えない言葉をカタチにする絶好のチャンス。
遠く離れていても、近すぎて照れくさくても、
年に一度、母に伝える「ありがとう」。
甘いお菓子とともに贈りませんか。

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!

With all my heart



60th Anniversary

ご予約受付
4/1(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

洋栗クリームの贅沢な口どけ×サクッと食感。ほのかにラム香る大人のアイスサンド登場。

今春、ひんやり冷たい栗風味のアイスサンドはいかが。栗の鬼皮パウダーを練り込んだサクッと香ばしい栗サブレで、凍らせてもカチカチにならない特別な洋栗クリームをたっぷりとサンドしました。ラム酒がほのかに香る口どけなめらかな洋栗クリームと薄く焼き上げた生地の間に、濃厚な栗のコンフィチュールを忍ばせた贅沢なおいしさをお楽しみください。解凍してクリームサンドとしてもおすすめ。

栗サブレのアイスサンド

1箱(3入)
1,350円

限定700箱
お1人様3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】4月10日～5月上旬

小麦 卵 乳 アーモ 大豆 ゼラ 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



With all my heart



栗山(くりやま)

和 栗 ―▼―――― 洋 栗
甘 い ―▼―――― 甘さ控えめ



栗里(くりさと)

和 栗 ―▼―――― 洋 栗
甘 い ―▼―――― 甘さ控えめ



ご予約受付
4/1(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

栗欧(くりおう)セゾン Fraise et Matcha

和 栗 ――――▼―― 洋 栗
甘 い ―▼―――― 甘さ控えめ

春だけのおいしさ重ねた、特別なモンブラン

ペーストを味わう好評の食べ比べセットに「栗欧セゾン Fraise et Matcha」が期間限定で登場。濃厚でまろやかな洋栗ペーストをたっぷりと絞り、岐阜県揖斐川町産の一番摘みの茶葉を使用したほろ苦い抹茶ガナッシュと酸味のあるルビーチョコガナッシュ、桜風味のマスカルポーネクリームに、苺のクーリと春らしさあふれるモンブランに仕上げました。和栗&洋栗の人気No.1ケーキ「栗山」、和栗の甘さ控えめ「栗里」とともにお届けします。

モンブラン食べ比べセット -春-

1箱(3入)2,800円

限定500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
【販売期間】なくなり次第終了
【お届け期間】4月10日～5月上旬

小麦 卵 乳 大豆 ゼラ 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



栗山



栗里



栗欧セゾン
Fraise et Matcha

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!

With all my heart



サクッと、その香ばしさに心躍る紅茶とホワイトチョコの新フレーバー

栗とバターのリッチな味わいとともに、さっくりとした食感が魅力の栗サブレ「山ノ栞」。20年以上にわたり愛され続けるリーフ型の可愛いサブレに、この春の限定フレーバーが登場しました。香り高い紅茶の茶葉を練り込んだ生地にホワイトチョコチップの彩りと優しい甘さがアクセント。大人からお子様まで大好きなおいしさを、春のご挨拶やギフトにもどうぞ。

栗サブレ 山ノ栞
－紅茶&ホワイトチョコチップ－

4入 540円

限定1000箱



箱寸法：14×8.5×6.5cm
【お日持ち】30日
【お届け期間】4月下旬まで

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。

With all my heart



どれから食べる？心弾む焼菓子を集めた新作コレクション

7種類の焼き菓子から自分好みのおいしさを見つけていただけたら。そんな思いを込めてパティシエがお作りした新作アソートが登場。ザクザクとアーモンドが香ばしい栗のフロランタン、バターの豊かなコクと香り広がるバタークッキー、チーズと塩味を利かせたフロマージュサレ、ショコラを練り込んだマーブルなど、ひと口サイズでいろいろな焼き菓子がお楽しみいただけます。

ご予約受付
4/1(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

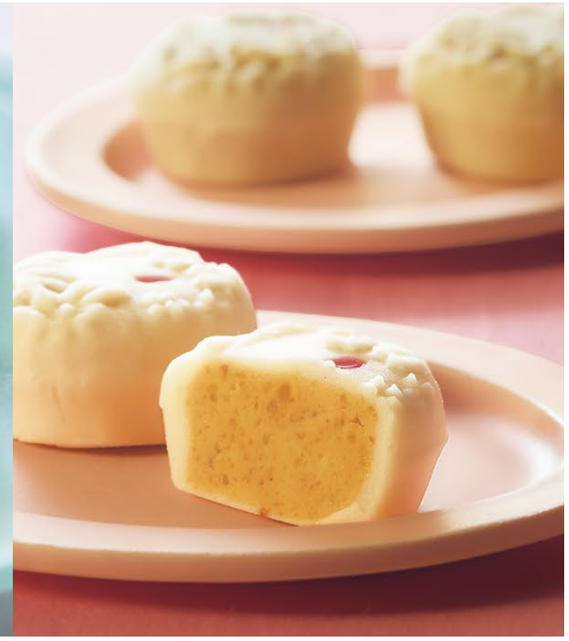
ガトーセック アソート

5入 1,836円
箱寸法：11.2×5.8×6.6cm
10入 3,456円
箱寸法：20.1×25.8×6.6cm
【お日持ち】30日
【お届け期間】5月下旬
【期間限定】なくなり次第終了

小麦 卵 乳 アーモ 大豆 常温







季節の移ろいを感じる栗きんとん

口どけなめらか のど越しひんやり

意匠／花咲く里山の春景色
栗餡／種子島の黒糖入り栗きんとん
生地／岐阜県産自然薯の練り切り

「里長閑」は、雪解けの春のように純白の練り切りで栗餡を包んだ上生菓子。練り切りには白さと風味にこだわって栽培された岐阜県恵那市産の自然薯を加えることで、しっとりとなめらかな口当たりを生み出しています。自社製糖黒糖で炊き上げたコクと深みのある栗餡も味わい格別。仕上げに花咲く里山の情景を型押しし、桜のジュレで香りと彩りを添えました。

意匠／渓流で憩う蛍の姿
栗餡／とろけるなめらか栗きんとん
生地／独自製法「泡沫生地」

「栗観世」は、夏場でもおいしく召し上がっていただくよう、ひんやりつるんとしたのど越しにこだわった栗きんとん。麦飯石を通した清らかな水ときめ細やかな泡をたっぷりと含んだ独自製法の泡沫生地で、とろけるようにやわらかな栗餡を優しく包みました。一粒の小豆をあしらい川辺で憩う蛍の姿を映した、見た目にも涼やかなお菓子をこれからの季節にどうぞ。

夏 栗きんとん 栗観世



5入 1,458円
箱寸法：27.9×6.8×3.7cm
10入 2,916円
箱寸法：26×12×4cm
15入 4,266円
箱寸法：26×17.5×4cm
【お日持ち】冷蔵3日／冷凍30日
【お届け期間】4月20日～8月下旬
卵 冷蔵 冷凍 こちらの商品は4月20日からのお届けとなります。

※「冷蔵」または「冷凍」の2種類からお選びいただけます。
※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

春 栗きんとん 里長閑（さとのどか）



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
【販売期間】4月下旬まで
山芋 常温



春の限定詰め合わせ

恵那川上屋の春を代表するしっとりとなめらかな上生菓子「春 栗きんとん-里長閑（さとのどか）-」に加えて、栗きんとんを芯にした朴葉香るロングセラー羊羹「くり壱」、もっちりとした生地で風味豊かな栗餡と小豆餡を包んだ焼き饅頭「栗きんとん焼き餅」を取り揃えました。新年度スタートの春、大切な方へご挨拶や手土産にもふさわしい詰め合わせをお送りします。

新年度のご挨拶や手土産に

春の限定詰め合わせ〈2〉



3,942円
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

●里長閑 5個
●くり壱(大) 1本

春の限定詰め合わせ〈4〉

2,646円
箱寸法：26×17.8×6cm
【お日持ち】3日～10日
【お届け期間】4月下旬まで
小麦 卵 乳 山芋 常温

●里長閑 5個
●栗きんとん焼き餅 5個

春の限定詰め合わせ〈5〉



5,022円
箱寸法：26×20×5.8cm
【お日持ち】3日～10日
【お届け期間】4月下旬まで
小麦 卵 乳 山芋 常温

●里長閑 5個
●くり壱(大) 1本
●栗きんとん焼き餅 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!



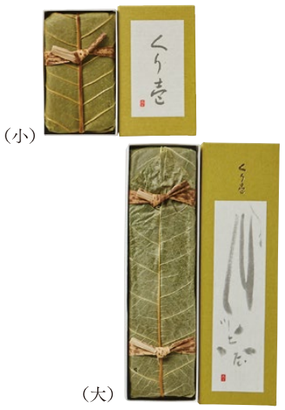
朴の葉がふわり香る ロングセラー羊羹

栗好き、そして餡好きの方からも支持をいただく「くり壱」は、栗きんとんを芯に甘さ控えめの蒸し羊羹を朴葉で包んだ竿菓子。岐阜県の郷土料理でも使われる朴葉で包み、里山の風情漂う羊羹として創業当初から愛され続けています。ひと口食べると、朴葉の爽やかな香りが広がり、なめらかなこし餡と凝縮された栗の風味がハーモニーを奏でる逸品です。おもてなしやご贈答にも好適。

受け継がれる味「自慢の餡」を贅沢に



くり壱
(小) 1,296円
箱寸法:11×6.5×3.6cm
(大) 2,376円
箱寸法:22.7×6.5×3.6cm
【お日持ち】7日
小麦 常温



(小)
(大)

もっちり生地に栗餡と小豆餡がたっぷり

北海道産小豆「むらさきわせ」の自家製小豆こし餡と栗餡がたっぷりと入った焼き饅頭。もちもちとした歯切れの良い生地に上品な甘みの小豆餡と風味豊かな栗餡をバランス良く合わせました。お日持ちもするので手土産にもぴったり。



栗きんとん焼き餅

5入 1,080円
箱寸法:18.2×12×4.7cm
10入 2,376円
箱寸法:26×12.3×6cm
15入 3,456円
箱寸法:26×17.8×6cm
【お日持ち】10日
小麦 卵 乳 常温
※5入は包装することができません。

アレンジ自在! こだわりの栗入り餡をご家庭で

厳選した北海道産小豆「むらさきわせ」を丁寧に炊き上げた小豆餡、刻み栗を入れ、使いやすいパウチ袋に詰めました。バターと合わせてあんバターのパンやスイーツ、少量の水を加えれば栗入りぜんざいも手軽にお楽しみいただけます。





栗入り小豆あん

210g 648円
【お日持ち】10日
冷蔵
※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!

恵那川上屋60周年の感謝を込めてアニバーサリー企画をお届け♪

NEWS❶

恵那川上屋公式アプリ誕生!

今なら初回ダウンロード特典で商品値引きクーポンプレゼント

うれしいPOINTいろいろ

① 恵那川上屋各店舗ご来店時に
　スタンプを集めてプレゼントをGET
② アプリ限定クーポンをGET
③ 恵那川上屋ニュースを最速でGET
④ お気に入り店舗の情報をGET
⑤ オンラインショップへ簡単アクセス
⑥ SNSで気になる情報をチェック





公式アプリの
ダウンロードは
こちらから▶

公式アプリでは今後もさらにうれしい&便利な機能が次々と登場します。アプリをダウンロード・お気に入り店舗を登録して、あなた好みのアプリに育ててください♪
恵那川上屋はこれからも皆様に寄り添ったおいしいお菓子や楽しさいっぱいの情報をお届けします。

NEWS❷

今だけ!
なつかしの復刻版スイーツが続々登場

「恵那川上屋」60周年記念商品のご案内

岐阜県恵那市、恵那川上屋本社近隣店舗では、
60周年記念として創業当時から現在にいたるまでの
人気商品を復刻版として販売しています。
続々と登場する思い出の味は、いずれも数量・期間限定にてお届けします。
この機会をどうぞお見逃しなく!
*復刻版の商品についてはアプリ・SNSでも随時お知らせします。



↑創業当時のまかないおやつを再現した
蒸し饅頭「まかない栗満寿」
(4月下旬まで)

恵那峡店オープン時に店頭で
並んでいた人気洋ケーキ「アルプス」↓
(3月下旬まで)



栗里宿 恵那峡店



岐阜県恵那市大井町2632-105
TEL:0573-20-1150
営業時間／
AM9:00～PM6:00



今月の横井照子表紙作品

タイトル:たんぽぽ

制作年:2001年　エッグテンペラ、紙

萌ゆる春。うららかな陽光を受けながら、可愛く咲いたたんぽぽの花々が印象的な作品を今月の表紙に選定しました。心が浮き立つ春を感じさせるような、色とりどりのスイーツをご紹介します。

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

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
第拾三話

新しい1ページをひらく「旅する山ノ栞 JAM JOURNEY」

旅先で出会った旬の恵みをジャムにかえて

魅力ある素材を求めて、東へ西へ。かねてより恵那川上屋では、日本各地を旅しながら生産者さんとの素晴らしい出会いの数々を積み重ねてきました。そんな中、恵那川上屋で30年以上前から愛される栗サブレ「山ノ栞」から新たな旅をスタートすることとなりました。その名は「旅する山ノ栞 JAM JOURNEY（ジャムジャーニー）」。四季折々の花や果実など各地で出会った旬の恵みをぎゅっとジャムに凝縮し、栗サブレと合わせた新サブレシリーズです。

みずみずしい彩りと香りを楽しむ、後のせスタイル

じつは、この商品、2022年に名古屋・覚王山にオープンしたおかしな大地店のみで販売していたのですが、このおいしさを全国の皆様にもお届けしたくて、このたび通販にて特別にご案内することとなりました。ジャムの艶やかな彩りと香り、渋皮入り栗サブレのサクサクとした香ばしさ。それぞれの魅力を存分に味わっていただけるよう、今回はジャムを別添えにした特別仕様でお届けします。ジャムは厳選した長野県産うめと山形県産さくらんぼの2種類。お好みの量をサブレにのせてお召し上がりください。

育てる人、作る人、味わう人の笑顔をつなぐお菓子づくり

さらに、今春名古屋・栄に開業予定の「おかしな大地 from farm to spoon SAKAE」で展開できるよう、新たなフレーバーも開発中です。私たちはこれからも、いろいろな生産者さんの希少な果実や野菜を新しいおいしさにかえて、育てる人、作る人、味わう人、みんなで喜び合える品々を作り続けてまいります。



旅する山ノ栞
JAM JOURNEY
さくら・うめ

各1箱(6入) 1,782円
箱寸法：24×16.5×5.7cm
【お日持ち】30日
【お届け期間】5月下旬

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。

Miyu's note



茶樹は同じでも、じつは発酵によってウーロン茶（半発酵茶）・紅茶（完全発酵茶）と分けられます。今回使用した鹿児島県・和香園さんのウーロン紅茶は、ウーロン茶と紅茶の間にあたる4分の3発酵でつくられたオリジナルティー。ふわり広がる栗の風味とともに、キャラメルやローストしたような香ばしさを楽しんでいただけたら幸せです。

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.17

満ちていく茶葉の香ばしさ、
優しい栗の甘み。



Marron & Oolong Tea Cheese Cake
「栗とウーロン紅茶のチーズケーキ」

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.17

MARRON & OOLONGTEA CHEESECAKE

栗の風味引き立つ茶葉の香ばしさ、まろやかクリームチーズのコク。「栗とウーロン紅茶のチーズケーキ」

お茶のシーズンを迎える頃、香り爽やかな茶葉を使った新しい栗のケーキが生まれました。栗の繊細な風味や自然な甘さが引き立つよう、焙煎した鹿児島県産ウーロン紅茶をセレクトし、ロースト感やキャラメル感といった香ばしさを醸し出しています。優しい乳味とまろやかな塩味を持つ厳選したクリームチーズにサワークリームを合わせることで、キリッとした酸味も感じられる一品に。カソナード（フランス産ブラウンシュガー）で旨味を加えた、くるみ入りの土台とのバランスにもこだわり抜いています。こっくりとした濃厚な味わいでありながらも後味はすっきり。口に入れた瞬間、すっと溶けていく至福のチーズケーキをお楽しみください。

じゅわっと口の中で溶けていく栗の風味、すがすがしい季節に味わう新作チーズケーキ。



1 鹿児島県産ウーロン紅茶、クリームチーズを厳選

発酵に工夫を凝らした鹿児島県産ウーロン紅茶、口当たりまろやかでミルキーなクリームチーズを使用し、濃厚でいて後味爽やかなチーズケーキに仕上げました。

2 フランス産カソナードを加えたくるみとクッキーが程よいアクセント

バター香るグラハムクッキーの土台には細かく刻んだくるみを入れ、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」で旨味と上品な甘さをプラスしました。

3 解凍後、よく冷やして栗の風味&なめらかな口どけを

メレンゲを加え低温でじっくり火を通すことにより、ふわふわの食感に。しっかりと解凍していただくと栗の甘さと香りがふわっと広がり、なめらかな口どけをお楽しみいただけます。

栗とウーロン紅茶のチーズケーキ

限定600個
お一人様2台まで

1台 2,808円
箱寸法：12.3×9×5.4cm

【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】4月10日～5月上旬まで

クルミ 小麦 卵 乳 大豆 ゼラ **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
4月1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

※写真はイメージです。

おかしな大地



こっちの春は、あ〜まいぞ。





おかしな
おはなし
第1話

甘いトマトづくりに
人の手と愛情
かけてます！



お客様と
生産者をつなぐ
架け橋になれるよう
頑張ります！



私たち恵那山ファームは、「お菓子のように甘いトマト」をコンセプトに毎年研究を重ねています。甘くするためには、天気、温度、きれいな空気、そして機械ではできない細やかな水分管理がとても重要です。広大なハウスを巡りながらトマトの木の状態をこまめにチェックし、スタッフみんなの手間と愛情をかけて甘さとおいしさにこだわったトマトづくりを日々追求しています。

恵那山ファームでは地域生産者の農業にかける思いを引き継ぎ、おいしい野菜などを私たちの加工設備でさらに感動を与える商品にかえて、農業を元気にしていきたいと考えています。

甘くてからだに優しい商品をお客様へご提供し、心とからだに喜びを与えられるように。そして甘いトマトとお菓子屋で培った加工技術を存分に生かし、おかしな大地ブランドがお客様と生産者をつなぐ架け橋になれるよう取り組んでまいります。

『おかしな大地from farm to spoon SAKAE』中日ビル店OPEN



今春、おかしな大地ブランドの新たなコンセプトショップが名古屋栄にオープンします。コンセプトは「NEOやさい、NEOおかし、NEOライフ」。お菓子のように楽しめる甘い野菜や、野菜や果物を加工してあたらしい食の楽しみを提案する「NEOやさい」、和洋の境界を越えたり、野菜を使ったり、あたらしいお菓子のカタチを提案する「NEOおかし」。そしておかしな＝今までにないあたらしさ「NEOライフ」を追求し、毎日の食卓にこれからの豊かさ、次のライフスタイルをお届けしていきます。おかしな大地ブランドの品々はもちろん、自慢の野菜を使った日替わりタルトにスープ、できたて栗スイーツなども充実。食べて、買って、くつろいで。あたらしいワクワクに、ぜひ会いにきてください。

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!



「おかしみたい！」春採れトマトは、甘さ最高潮♪



4月のおかしなトマト

自然の恵み豊かな恵那山麓で、甘さにこだわって栽培されたトマト（フルティカ）です。寒暖差が大きく日照時間が増える春は、糖度が一段と上がり、まさにおかしのように甘く濃厚な味わいに。皮がぎゅっとしまり、食べごたえもしっかりとしています。ぜひそのおいしさを生のままデザート感覚で召し上がりください。

糖度
濃度
皮の厚み

糖度9度以上



岐阜県恵那市産
おかしなトマト 送料込

（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。



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

（200g×3箱）3,100円（税、送料込）冷蔵 送料込

※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。

ちょっとおトクに、気軽に。はじめませんか？

おかしなトマトの定期便

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システムです。
定期的にお届けすることで、季節ごとの味の変化をお楽しみいただけます。
※毎回、お申し込み時にご指定いただいた先にお届けいたします。

採れたてを いち早く出荷
収穫したばかりの新鮮なトマトを翌日出荷してお届けします。

鮮度が長もち、冷蔵発送
トマトは冷蔵にて発送いたします。温度を一定にすることで鮮度が保たれるため、そのまま冷蔵庫にて保存してください。

選べる2つのコース
毎月の出荷日について、「5日コース」または「15日コース」の2種類からお選びいただけます。
※上記は“出荷日”となるため、お届け日は配達地域により異なります。
※初回は通常商品と同様、ご指定の日にお届けします。

お支払い方法
クレジットカード、または代金引き換え（ご本人様お届けのみ）がご利用いただけます。
※途中、1回分のお休み（スキップ）、および取りやめ（解約）もできます。
※スキップについては次回出荷分に限りお受けいたします。

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

（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。



恵那山ファーム育ちのトマトを、話題のおいしさで！



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:あじめこしょう、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



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



いつもの味にちょい足しも、おもてなしも。
やみつきスパイスさえ、あれば。

恵那山ファームのトマトの旨味に加えて、岐阜県中津川の伝統野菜あじめこしょう（唐辛子）や種子島生姜の辛味、上之保ゆずの香りなど、厳選素材の魅力を引き出しながらバランスよくブレンド。ステーキや麺類、サラダ、卵かけごはんにふりかけたり、浅漬けの隠し味や肉・魚料理の下味にしたりと、いろいろな料理にお使いいただける万能スパイスです。旨味成分が強く、少量でもしっかりと味付けができます。



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。



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。



トマトだけじゃない！ 素材のおいしさギュッ と詰まった「おかしな大地」の仲間たち



簡単アレンジラザニア

材料（4人分）

- おかしな大地の餃子のもと……1袋
- ひき肉……180g
- トマトホール缶……1/2 缶
- ホワイトソース……200g
- 餃子の皮……適量
- 塩・こしょう……各適量
- ピザ用チーズ……適量

作り方

❶耐熱容器ボウルに餃子のもと、熱湯180ccを入れ、ラップをして10分程おきます。
❷①につぶしたトマト缶とひき肉を加え混ぜ合わせ、レンジで5分（500W）加熱します。
❸グラタン皿に②の 1/3 量を入れて平らにならし、その上にピザ用チーズ、2枚1組にした餃子の皮を並べます。
❹③の工程を繰り返し、220度に余熱したオーブンで12～15分こんがり焼いて完成！

「餃子のもと」で簡単アレンジ!!
余った具材で感激ラザニアに!!

野菜の甘み&シャキシャキ食感もごちそう！
手作り餃子やラザニアをお子様と一緒に。



ひき肉と混ぜるだけで餃子のたねができる「おかしな大地の餃子のもと」。皮に包む手間も省きたい、違う料理にアレンジしたいという時にオススメなのがラザニアです。具材と餃子の皮をミルフィーユ状に重ね、お好みでトマトソースやホワイトソース、チーズをかけてこんがり焼けば完成！お子様とのクッキングにもどうぞ。

使用したのはこちら



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にんにく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。)



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】。

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
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。

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

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30g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。