

60周年
記念商品
第5弾



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。
恵那川上屋60周年にあたる6月は、みんなで幸せなひとときを
分け合える新しい栗菓子「とろける栗きんとんわらび」をご紹介します。



今月の
おすすめ商品

27歳の2年目社員です！
製菓学校卒業後、覚王山店を経て
今春からSAKAE店にて勤務し、
現在、販売と厨房の両方を担当しています。
覚王山店では新入社員でしたが
SAKAE店はパートも皆新人であり、
指示・指導をしていく立ち位置で
売り場づくりに励んでいます！
恵那川上屋の新しいブランドを
盛り上げていけるよう
努めてまいります。

「とろける栗きんとんわらび」
上山 滉平

ぷるるんとろとろ、至福のど越し。
新しい、夏の贅沢な栗きんとんわらび。

ご予約受付
5/31^金
9時より

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

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。

とろける
栗きんとんわらび

1箱 1,620円

箱寸法：14.5×11.5×4.5cm

【お持ち帰】冷凍30日

【お届け期間】6月9日～7月上旬まで

大豆 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

まずはそのまま、きな粉、
黒蜜と3度おいしい。
ひんやり涼やかな夏の定番わらび餅に、
そぼろ状の栗きんとんをたっぷりまぶ
した新しいおいしさ「とろける栗きんと
んわらび」が今夏生まれました。わらび
餅本来のやわらかさを残しつつ、お好みの
サイズに切り分けられるよう練り上げ
方を工夫。生地とそぼろ状の栗きんとん
のバランスを考えて、粒の大きさや量など
つひとこだわり抜いています。まずはぷ
るるとなめらかな生地と繊細な和栗そ
のもののおいしさを。別添えの自家製き
な粉と、種子島で自社製糖したコクのあ
る黒蜜をとろりとかけて、味の変化をお
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！





食べて潤う、夏の栗きんとん

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

20入 **5,400円**
箱寸法: 26×23.5×3.8cm

【お日持ち】冷蔵3日／冷凍30日
【お届け期間】8月下旬まで



卵 冷蔵 冷凍

※「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。

「栗観世」は、のどが渇きがちな暑い季節に「食べて潤う菓子」を栗きんとんで実現しようという理想を掲げ、和菓子職人が何度も試行錯誤を重ねて生み出した夏の栗きんとんです。独自開発した『泡沫生地』^{うんたかた}は水分を多く含んだ生地に空氣の泡沫をたくさん練り込むことで、軽くひんやりとしたのど越しの良さを追求。栗の風味を最大限に活かすため、とろける栗餡を包むことのできるギリギリのやわらかさに仕上げています。口に入れた瞬間に栗の香りが満ちる幸せ、そして栗の優しい風味が広がる感動もじつくりと味わって召し上がっていただきたい逸品です。

ふわっと広がる栗の香り、とろっとみずみずしい舌涼み。

夏栗きんとん「栗観世」の要となる栗餡は、口どけや後味をすっきりとさせるために「極力やわらかく。甘さを控えて、味わい深い栗の香りを強く出すように」と、風味の良しあしに大きく関わる熱の入れ方にこだわりました。研究を重ねた結果、餡を手早く炊くことで風味を損ねず閉じ込める製法にたどり着き、のどを潤すみずみずしさの中にも栗の香りの良さが際立つ、今までにない栗餡が完成したのです。ホクホクとした秋の栗きんとんとは異なる味わい、夏の涼菓に最適な口当たりなめらかな栗きんとん餡です。





涼やかな栗の銘菓を
大切な人へのサマーギフトに

3,942円 【お持ち帰】冷蔵3/7日 【お届け期間】8月下旬まで ●栗のしずく(大) 1本 ●栗観世 5個	2,916円 【お持ち帰】冷蔵3日 【お届け期間】7月中旬まで ●栗のしずく 5個 ●栗観世 5個
5,292円 【お持ち帰】冷蔵3/7日 【お届け期間】7月中旬まで ●栗のしずく 5個 ●くりき(大) 1本 ●栗観世 5個	4,266円 【お持ち帰】冷蔵3日 【お届け期間】7月中旬まで ●栗観世 10個 ●栗のしずく 5個

※「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。

お世話になった方へのお中元や夏の挨拶に。恵那川上屋が自信をもっておすすめる栗菓子詰め合わせをご用意しました。とろけるようにやわらかな栗餡を独自製法の泡沫生地で包んだ夏の栗きんとん「栗観世」、わらび餅風の生地で包んだ「栗のしずく」は、ひんやりと冷やして涼やかなおいしさをお楽しみいただけます。栗きんとんと上品な甘さのこし餡生地を朴葉で包んだ、香り高い蒸し羊羹「くりき」とのセットもどうぞ。



もっちりぷるぷる、栗を味わうわらび餅

栗のしずく

5入 1,350円
箱寸法: 27.9×6.8×3.7cm

10入 2,916円
箱寸法: 26×12.3×6cm

【お持ち帰】常温:3日/冷凍:30日
【お届け期間】7月中旬まで
なくなり次第終了

常温 冷凍

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



「栗のしずく」は、やわらかく炊き上げた栗きんとんをわらび餅風の生地で優しく包んだ夏季限定のお菓子。ひと口食べると、もっちりぷるんとした生地となめらかな栗餡がハーモニーを奏で、栗の香りがふわっと鼻に抜けていきます。可愛らしい栗に見立て、けしの実のプチプチとした食感もアクセント。常温で保存できるため、これからの季節の手土産にも最適です。食べる少し前に冷やすと層おいしく召し上がれます。





ご予約受付
5/31 金
9時より
 オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

栗サブレの
 アイスサンド
 1箱(3入) **1,350円**

限定 **500箱**
 お1人様3箱まで

箱寸法: 20.8×11.4×3.6cm
 【お持ち帰】冷凍30日
 【お届け期間】6月9日～7月上旬
 小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 ゼラ 酒 冷凍
 ※これらの商品は包装することができません。



栗感たっぷり濃厚アイスサンド
 サクッとサブレがアクセント

栗の鬼皮パウダーを練り込んだサブレ生地
 で、ほのかにラム酒香る洋風栗クリームを
 サンドした2024年の新作スイーツです。
 薄焼き生地のサクッと香ばしい食感と、口
 どけなめらかな栗クリームとのコントラス
 トが絶妙。濃厚な栗のコンフィチュールを忍
 ばせた、リッチな大人の味わいを堪能く
 ださい。ひんやり冷たいアイスとしてはもち
 ろん、解凍してクリームサンドにも。2つの
 味わい方でお楽しみいただけます。



ロングセラー栗サブレを、夏限定パッケージで

栗サブレ 山ノ葉
 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(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
 【お持ち帰】30日 小麦 卵 乳 アーモンド 常温
 ※これらの商品は包装することができません。

栗サブレ 山ノ葉
 (限定パッケージ)
 プレーン・紅茶・黒糖・ココア
 1箱(20入) **2,916円**
 箱寸法: 14.9×28.9×9.3cm
 【お届け期間】6月1日～7月下旬

御中元
 特別パッケージ
 特別送料
 300円

芳醇なバターの香りと栗の風味があふれる
 「栗サブレ山ノ葉」は、恵那川上屋のお店
 で20年以上愛される人気の焼き菓子。栗
 きんとんや栗皮焙煎パウダーを生地に加
 え、香ばしく焼き上げています。栗専門店
 のこだわりが詰まったおいしさを、今夏はギ
 フトにふさわしい特別デザインパッケージに
 詰め合わせました。フレーバーはプレーン・
 紅茶・黒糖・ココアの4種類。





ご予約受付
5/31金
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

氷はしゃりしゃり
濃厚ソースは果肉ごろごろ

しゃりしゃり氷

1箱 3,564円

限定 150 箱

箱寸法: 21×30.4×7.9cm

【お日持ち】ソース: 180日・解凍後冷蔵7日

【お届け期間】6月9日～7月上旬

桃 冷凍

※お届け後、氷は冷凍庫で保管。
ソースは冷蔵庫で解凍後、水にかけて
お楽しみください。(開封後は早目にお召し上がりください)。
※ご家庭の器に盛り付けてお召し上がりください。

※これらの商品は包装することができません。

- ソース1パック200g入り(2人分)
(マンゴー、苺、抹茶小豆、桃)
- かき氷1パック200g入り(2人分)
共に4種類入



色鮮やかな果実がごろんと入った、とび
きり贅沢な濃厚ソースのオリジナルかき
氷。マンゴー・苺・抹茶小豆・桃の4種類を
揃え、それぞれ氷にもフレーバーをつけ
ました。しゃりしゃりとした食感の氷は、
ソースが絡み合うよう挽き方にもこだ
わっています。冷凍庫にストックしておけ
ば、夏休みのおやつや突然の来客時にも
重宝。毎年好評のおいしさをセッとし
てお届けします。



栗クリームぎっしり もちとろ食感の欲ばりクリーム大福

60周年の感謝の気持ちを込めて
お手頃価格でご用意しました。

くりアイス大福

1箱(3入) 810円

箱寸法: 18.2×12×4.7cm

1箱(5入) 1,350円

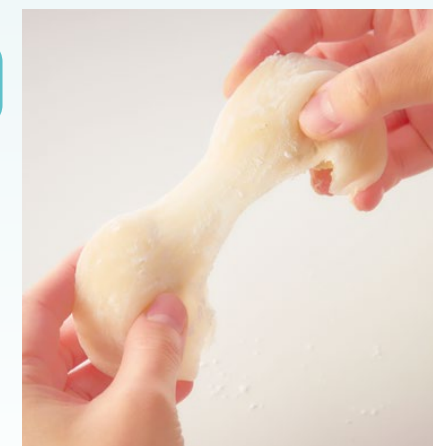
箱寸法: 24×12×4.7cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】8月下旬まで

卵 乳 大豆 セラ 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



焙煎した栗とラム酒の香りが口の中でふ
わりと広がる、とっておきのクリーム大
福が誕生しました。中には、とろけるよ
うにふんわりなめらかな栗クリームが
たっぷり。求肥は凍ったままでもモチモチ
とした食感が楽しめるように、クリーム
を包み込める限界の薄さに仕上げてい
ます。ひんやり冷たいアイス大福として、
解凍してクリーム大福として。お好みの
スタイルでお召し上がりください。



ミルクのコクと
栗の旨味
口どけまろやか
贅沢もなか

栗里宿恵那峡店のカフェ
で評判の栗フクトクリー
ムこの味を全国の皆様
にもお届けしたくて、最
中仕立てのアイスにしま
した。もち米のほのかな
甘みの最中皮とクリー
ミーでフツフツかな栗アイ
スのコンビネーションをお
楽しみください。



栗最中冷菓
くりもなかあيس
5入 1,971円 10入 3,726円
箱寸法: 14.9×28.9×9.2cm 箱寸法: 29.6×28.9×9.2cm

卵 乳 大豆 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



朴葉の
香りくすぐる
栗きんとんと
羊羹の上品な
甘さ

爽やかな朴葉の香りを
まじった、里山の風情漂
うロングセラー羊羹。栗
きんとんを芯に甘さ控
えめのこし餡生地を朴
葉で包んで蒸し上げま
した。凝縮された栗の風
味、こし餡のなめらかな
口どけ、ふわり広がる朴
葉の香りに癒やされる
逸品です。



くり壺
(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



のど越しさらり
小豆の風味が
しっとり広がる

北海道産小豆「むらさ
きわせ」をふくら炊き
上げた自慢の小豆餡。嚴
選素材そのものの風味
を損なうことなく、舌触
りがすとなめらかで優
しい後味の水ようかんに
仕立てました。刻み栗を
散りばめた栗菓子屋な
らではおしさをこ贈
答にもぜひ。

恵那川上屋謹製
栗水ようかん

6入 2,160円
箱寸法: 15.8×19×4.3cm
9入 3,132円
箱寸法: 23.4×19×4.3cm
12入 4,104円
箱寸法: 23.4×25.2×4.3cm
18入 6,048円
箱寸法: 23.4×19×8.4cm

【お日持ち】20日
【お届け期間】8月中旬まで 常温



色彩豊かな
ふんわりムース
新感覚の
ひんやりケーキ

彩り美しいふんわりム
ースを組み合わせ、香ばし
い焙煎栗パウダー入りの
ダックワーズ生地でサン
ドしたセミフレッド(半
解凍)ケーキ。額縁に飾
られた抽象画のアート
作品のように、感性に響
くスイーツを夏ギフトや
おもてなしにもどうぞ。



パレット
1箱(3入) 1,512円
限定 200箱

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】6月9日～7月下旬

卵 乳 アーモンド 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。

【詰め合わせ内容】
●マンゴー×ココナッツ
●パニラ×栗
●グアバ×メロン 各1個



ご予約受付
5/31(金)
9時より

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



ともに祝おう！ Happy 60th Anniversary!



Enakawakamiya
60th Anniversary



恵那川上屋は6月6日をもちまして創業60周年を迎えます！

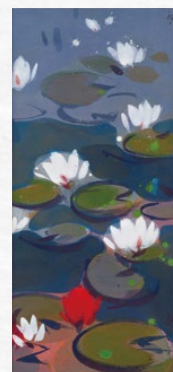
これもひとえにみなさまのおかげです。

恵那川上屋のお菓子を愛してくださっているみなさま、栗菓子屋の要である栗の産地を支え、良質な栗を作り続けてくださる生産者さま、そこにしかないこだわりの農産物をさまざまな地域からおいしい菓子のために提供して下さる生産者さま…関わり合うすべての方に心より御礼申し上げます。

たくさんのご縁をいただき、ともに歩んでくださったみなさまに感謝の思いを込めて、恵那川上屋はこれまで以上においしさや安心、安全にこだわったお菓子を提供してまいります。

今後とも末永くご愛顧いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

今月の横井照子表紙作品



タイトル：水蓮

制作年：2003年
エッグテンペラ・
メタリックペイント、紙

心躍る夏のはじまりを祝うかのように、美しい睡蓮の花が咲き誇る作品。恵那川上屋から皆様へ感謝の気持ちを込めて、創業60周年を祝した特別なお菓子や企画を盛り込んでおくりします。

“くり” めぐりあい 物語

第拾五話



※写真は苺味です。



ごほうび練り餅

6入 2,484円

限定 300箱

(苺、パッション、栗ミルク 各2個)

箱寸法：23.5×17×9.5cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵2日

【お届け期間】6月9日～7月上旬

乳 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

5/31金
9時より

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

がんばった自分へ、濃厚ソースと ミルク餅が絡まるおいしさを

素材の持ち味を活かしつつ、食べてワクワクするような新しいおいしさをお届けできたという思いから、恵那川上屋では素材探求や商品開発を積極的に行っています。そんな中、今から数年前にスタートしたのが、新しい餅スイーツの開発でした。お客様にどのように楽しんでいただくか、商品コンセプトや食べ方の工夫などを和菓子の販売スタッフとも話し合いながら、別添えのソースを混ぜて味わう練り餅としてレシピ開発を進めていきました。餅は白玉粉の和素材を使い、余分なものは加えずシンプルに。栗や苺など個性の異なるいろいろなソースと合うように主張しすぎず、かつ、食感はいんぱくが感じられるよう、ぶるぶるとろりとした新食感を目指しました。

新食感「ごほうびスイーツ」 和魂洋才の餅スイーツを開発

試行錯誤を重ねてようやく完成した商品は「ごほうび練り餅」と名付けられ、今では夏の定番人気商品の一つとなりました。日頃、がんばっている子どもたちが自分自身に丸を付けるようにスプーンでぐるぐる練り混ぜて食べているシーンを想像しながら、和菓子職人が心を込めてお作りしています。果実のソースは、クリーミーで風味豊かな栗ミルク、甘酸っぱい苺、トロピカルなパッションの3種類。とろとろによく伸びて、もちもちなめらかなミルク餅に濃厚な果実ソースが絡まるおいしさ、他では味わえないユニークな食感をぜひ一度体験ください。

開発担当／和菓子職人 福生郁仁

