

想いを馳せる夏の夕べ

2024
7
カタログ有効期限
2024年7月23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6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

送料無料となります

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

●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、お選び頂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 常温発送／冷蔵 冷蔵発送／冷凍 冷凍発送／冷蔵・冷凍 冷蔵・冷凍選択可能／常温・冷凍 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　マカダ マカダミアナッツ　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。

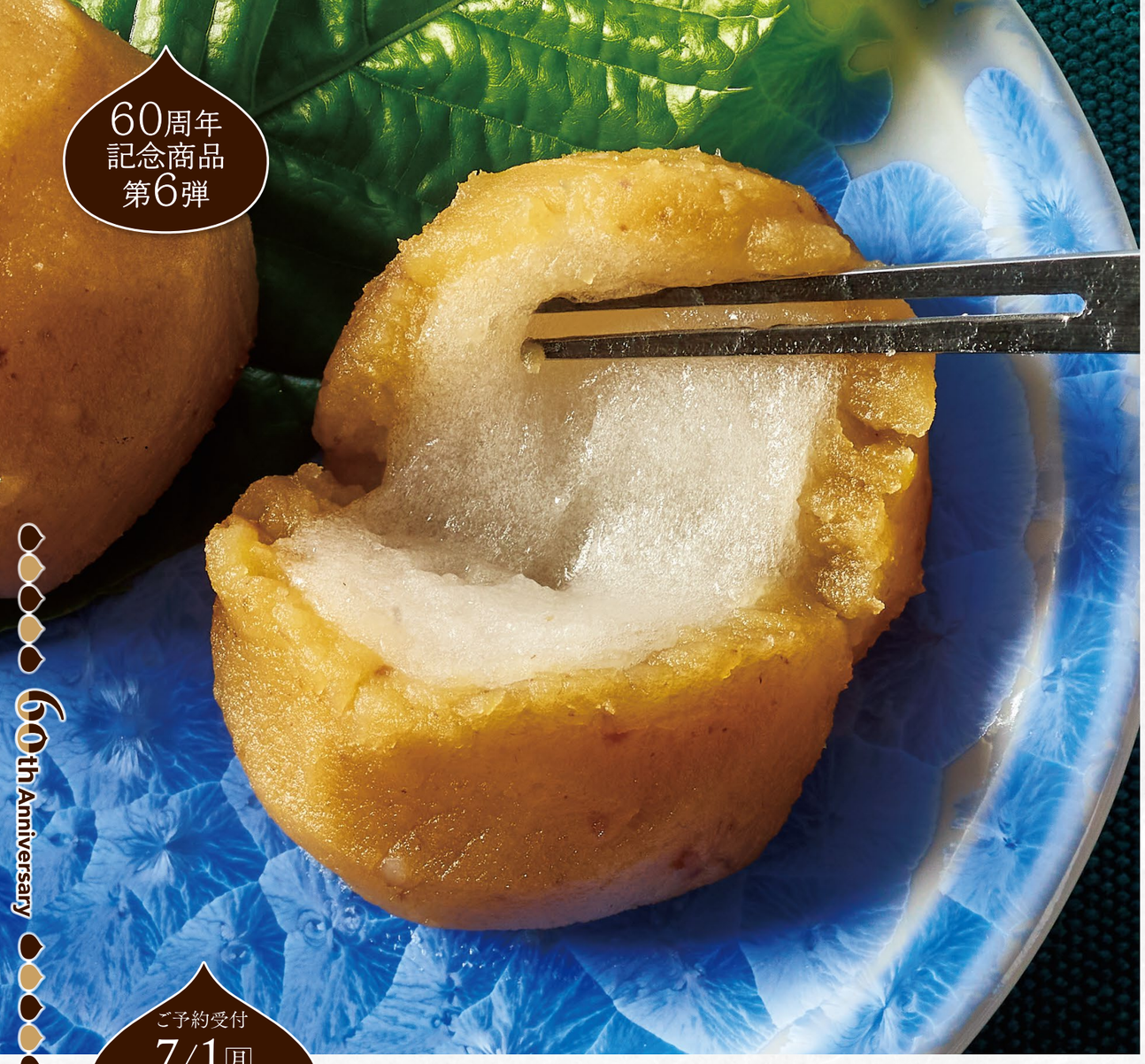
里の栗から、いつくし日本を。

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6弾

60th Anniversary

ご予約受付
7/1(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

限定300箱
お1人様2箱まで

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。

生地と餡。逆さにして、栗の風味いちばんに。
栗好きに贈る、夏の新しい栗観世。

夏の栗きんとん「栗観世」は、暑い時季でもおいしく召し上がっていただけるよう、やわからく炊き上げた栗餡を独自の泡沫生地で包んだロングセラー商品です。そしてこの夏、生地と栗餡を逆さにすることで栗の風味をよりダイレクトにお楽しみいただけるNEWバージョンができあがりました。食べた瞬間に広がる栗の香りと風味、とろりとなめらかな舌触りとみずみずしさ。ひんやりつるんとしたのど越しで味わう栗観世とはまた違った魅力を、ぜひご体験ください。



夏おはぎ−栗涼−
1箱(6入) 1,728円
箱寸法：10.6×14.4×3.2cm
【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】7月10日〜8月上旬
卵 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!

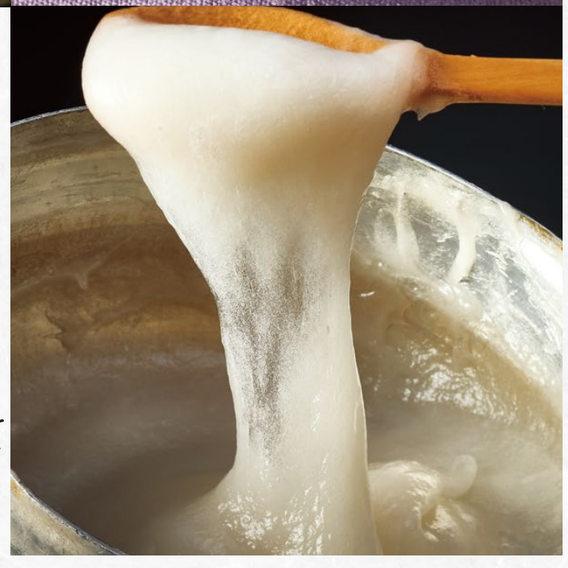
60th Anniversary

わたしと、おかし。
watashi to okashi

恵那川上屋には1年間を通じて4つの栗きんとんがあり、
それぞれ季節に応じてさまざまな工夫を凝らしています。
60周年を迎えた今、まさに逆転の発想で生み出した
新商品「夏おはぎ−栗涼(くりすず)−」とは?そのヒミツにせまります。







入社して数年間は
サブレなど焼き菓子系の工房で
お菓子づくりに携わり、
その後、和菓子部門へ移って
今夏でちょうど1年が経ちました。
毎日とても楽しく、また改めて
創業60周年という長い歴史は
すごいなと思います。

季節に応じた和菓子など
恵那川上屋にはたくさんの商品が
あり、たまに家族へ買って帰ると、
とてもおいしいと喜んでもらえます。
自分はまだ未熟者ですが、
いろいろなことをしっかりと覚えて
貢献していきたいです。



60周年記念商品など
職人みんなで
力を合わせて、
つくっています!

和菓子部門 鎌田



60th Anniversary

ご予約受付
7/1(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

香ばし焙煎きな粉と味わう、ぷるんと涼やか栗きんとん

夏の栗きんとん「栗観世」の特別版として、年に一度限りのご案内となる「透菓栗観世」。栗観世のようにメレンゲを使わずに仕上げた美しく透き通る生地は、火入れや練り方を調整しながら、もっちりぷるんとした食感に。口どけなめらかな栗餡とも相性は抜群です。大豆の風味豊かな愛知県産「ふくゆたか」の香ばしい自家焙煎きな粉をたっぷりとまぶしてお楽しみください。



大豆をさまざまな産地から吟味し、愛知県産「ふくゆたか」を厳選。栗の風味を引き立てながら大豆本来の香りが楽しめるように浅めに焙煎し、挽き方にもこだわっています。

限定400箱

透菓栗観世（とうかくりかんぜ）



5入 1,512円
箱寸法：27.9×6.8×3.7cm
【お日持ち】冷蔵3日／冷凍30日
【お届け期間】7月10日～8月上旬
【販売期間】なくなり次第終了

大豆 冷蔵 冷凍 ※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

「冷蔵」または「冷凍」の2種類からお選びいただけます。

冷蔵タイプ（冷蔵発送）
よく冷やして
みずみずしい食べ心地

冷凍タイプ（冷凍発送）
自然解凍でシャリシャリ食感
半解凍でのお召し上がりがおすすめです。

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!

つるんと夏の定番栗きんとん

長年愛され続ける、夏の栗きんとん。ひんやりつるんとしたのど越しの良い独自の泡沫生地で、口当たりなめ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風情漂う逸品です。



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】8月下旬まで

卵 冷蔵 冷凍 ※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

「冷蔵」または「冷凍」の2種類からお選びいただけます。

冷蔵タイプ（冷蔵発送）
よく冷やして
みずみずしい食べ心地

冷凍タイプ（冷凍発送）
自然解凍でシャリシャリ食感
半解凍でのお召し上がりがおすすめです。





ご予約受付
7/1(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

夏の贅沢な味くらべ

水ときめ細やかな空気をたっぷりと合わせ、メレンゲを加えた独自製法の「泡沫生地」。メレンゲを使わずに美しく透き通るまで練り上げたもちもち食感の「透菓生地」。2つの異なる生地を使った栗観世をセットにしました。

透菓栗観世（とうかくりかんぜ）・栗観世詰め合わせ



栗観世5個、透菓栗観世5個
10入 2,970円

限定500箱

箱寸法：26×12.3×6cm
【お日持ち】冷蔵3日／冷凍30日
【お届け期間】7月10日～8月上旬
【販売期間】なくなり次第終了

卵 大豆 冷蔵 冷凍 ※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

「冷蔵」または「冷凍」の2種類からお選びいただけます。

冷蔵タイプ（冷蔵発送）
よく冷やして
みずみずしい食べ心地

冷凍タイプ（冷凍発送）
自然解凍でシャリシャリ食感
半解凍でのお召し上がりがおすすめです。





栗がイキイキ ふわもち大福

もちもちの薄皮でふんわり軽やかな栗クリームを優しく包み込んだ2024年新作。焙煎した栗とほのかなラムの香りが口の中で広がります。冷凍のままアイス大福、解凍してクリーム大福として、お好みの食べ方でどうぞ。

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。

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 ゼラ 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



まろやか 栗クリームを サブレでサンド

サクッと香ばしい薄焼きの栗サブレで、ラム酒がほのかに香る口どけなめらかな栗クリームをサンド。濃厚な栗のコンフィチュールを忍ばせたリッチな味わい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300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】7月10日～8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。



ぷるるんとろ～り。新しい夏の絶品、トロわらび。

ぷるぷる、とろりとした生食感のわらび餅に、そぼろ状の栗きんとんをふんだんにまぶした2024年新商品。オリジナルのわらび餅生地は熟練職人が火入れや練り方を創意工夫し、栗粉とのバランス、食感など細部までこだわり抜いています。まずは、ひんやりみずみずしい生地と和栗そのものの繊細な風味を。別添えの愛知県産大豆「ふくゆたか」の香ばしい自家焙煎きな粉と。種子島で自社製糖したコクのある黒蜜をかけて、お好みのスタイルで味の変化をお楽しみください。

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

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】7月10日～8月上旬

大豆 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



※添付の竹スプーンでお好みの量(一食分の目安は約100g)を切り分け、きな粉黒蜜をかけて召し上がりください。
※一度にたくさん食べるとお腹がゆるくなることがあります。

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!

栗が決め手のさくっとサブレ

20年以上愛され続ける、芳醇なバターの香りと栗の風味豊かなサブレ。栗きんとんや栗皮焙煎パウダーを練り込み、さっくりと香ばしく焼き上げています。4種類のフレーバーを夏季限定パッケージに詰め合わせました。



御中元
特別パッケージ
特別送料
300円





栗サブレ 山ノ栞 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

【お日持ち】30日 【お届け期間】8月下旬まで

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。



ご予約受付
7/1(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

限定150箱

まるで削りたて 濃厚ソースで旨味アップ

ごろごろ果実の濃厚ソースをしゃりしゃりとした食感の氷にたっぷりとかけて味わう夏の人気商品。マンゴー・苺・桃・抹茶小豆それぞれ氷にもフレーバーをつけ、ソースが絡み合うように挽き方にも工夫しています。

●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



しゃりしゃり氷

1箱 3,564円

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】7月10日～8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、氷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。

※こちらの商品は包装することができません。



まろやかな栗ソフトを最中で

恵那川上屋のお店で人気の栗ソフトクリームをご家庭でもお楽しみいただけるよう、「可愛い栗型の最中アイスに仕立てました。クリーミーでコクのある栗アイスがたっぷりと入り、食べごたえも大満足。夏のおやつにぜひ。



栗最中冷菓
くりもなかあいす

5入 1,971円
箱寸法：14.9×28.9×9.2cm

10入 3,726円
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。



涼やかな栗菓子の逸品とともに、夏のご挨拶

恵那川上屋の夏を代表するお菓子「栗観世」は、とろける栗餡をのど越しの良い独自製法の泡沫生地で包んだ栗きんとん。やわらかく炊き上げた栗きんとんをもっちりぷるんとしたわらび餅風の生地で包んだ「栗のしずく」とともに、ひんやり冷やして涼やかなおいしさをお楽しみいただけます。栗きんとんを芯にした蒸し羊羹を朴の葉で包み、爽やかな香りをまとわせたロングセラー羊羹「くり壱」とのセットもご用意しました。夏のご挨拶や手土産にぜひどうぞ。

夏の限定詰め合わせ〈1〉



●栗のしずく 5個
●栗観世 5個

箱寸法：26×12.3×6cm
【お日持ち】冷蔵3日 冷凍30日
【お届け期間】7月中旬まで

卵 冷蔵 冷凍

2,916円

夏の限定詰め合わせ〈2〉



●栗観世 10個
●栗のしずく 5個

箱寸法：26×17.8×6cm
【お日持ち】冷蔵3日 冷凍30日
【お届け期間】7月中旬まで

卵 冷蔵 冷凍

4,266円

夏の限定詰め合わせ〈3〉



●くり壱(大) 1本
●栗観世 5個

箱寸法：26×13.5.8cm
【お日持ち】冷蔵3～7日 冷凍30日
【お届け期間】8月下旬まで

小麦 卵 冷蔵 冷凍

3,942円

夏の限定詰め合わせ〈4〉



●栗のしずく 5個
●くり壱(大) 1本
●栗観世 5個

箱寸法：25.5×19×5.7cm
【お日持ち】冷蔵3～7日 冷凍30日
【お届け期間】7月中旬まで

小麦 卵 冷蔵 冷凍

5,292円

※「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。

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
第拾六話



60th Anniversary

ご予約受付
7/1(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp
限定600箱





甘くみずみずしい旬の桃を夏仕立てのチーズタルトにかえて

素材を探求し、活かしきる

素材を探求し続ける恵那川上屋では、全国各地の生産者さんとご縁をつなぎ、季節に応じた選りすぐりのおいしさを仕入れています。夏に旬を迎える桃も、そのひとつ。水分をたっぷりと含んだ完熟桃は、とてもデリケートで足がはやく、生のまま使い切ることの難しさや傷がついて規格外になりやすいという一面もありました。生産者さんが大切に育てた甘くてみずみずしい桃を、夏らしいお菓子にかえてお届けしたい。そんな思いから生まれたのが「桃のチーズタルト」です。

大ぶりの桃が中にぎっしり

桃を味わうケーキとして、桃は大きめにカットし、風味を損なわないよう甘さ控えめのコンポートに。生地とほぼ同じ分量の桃を贅沢に使用しています。また、マスカルポーネを多く使うことで暑い時季でもあっさりとした軽やかなおいしさをお楽しみいただけるように工夫しています。

お客様からもうれしい声が続々

マスカルポーネの酸味とコクが桃の甘さと香りを引き立て、クッキー生地のサクサクとした食感も魅力。「思っていたよりも桃がたっぷり入っていてジューシー」「暑い日に半解凍で食べたが甘すぎず、さっぱりとしていて桃の味は果物そのままーしっかり桃を味わえておいしかった」「半分くらいは桃？こんなにたくさん桃が入ってるなんて得した気分。チーズもちょっと酸味があるくらいで重くなくて桃と合う」など、お客様からうれしい声をたくさんいただいています。冷凍庫に常備して、急な来客へのおもてなしや夏のおやつにも好適。ぜひ一度そのおいしさをお試しください。

桃のチーズタルト
1,512円（直径 9cm）
箱寸法：11.3×11.3×4.8cm
【お日持ち】冷凍保存にて30日、解凍後冷蔵3日
【お届け期間】7月10日～8月上旬
小麦 卵 乳 アーモ 桃 冷凍
※こちらの商品は包装することができません。

ソースで味変！果肉そのままフローズン

果実そのもののおいしさをまるごと味わうフローズン。自然な甘さを活かし、後味すっきりと仕上げました。苺にはミルク、桃にはアールグレイ紅茶、トマトにはりんごビネガーのソースで味の変化をお楽しみください。



果実まるごと
フローズン詰め合わせ
（トマト、桃、苺、各2個）
1箱（6入）**3,456円**
箱寸法：21×30.4×7.9cm
【お日持ち】冷凍180日【お届け期間】7月10日～8月上旬
乳 桃 リンゴ 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
7/1(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp
限定150箱

岐阜高島屋店　長年のご愛顧ありがとうございました
引き続き岐阜でまたお会いしましょう



岐阜県岐阜市の中心部にある繁華街、柳ケ瀬商店街のシンボル的な存在として長年愛され続けてきた岐阜高島屋店は2024年7月31日に惜しまれつつもその歴史に幕を閉じます。それに伴い、共に歩んでまいりました恵那川上屋・岐阜高島屋店も7月31日をもちまして閉店いたします。
街のあゆみや地域の皆様とともに華やかな繁華街の一角を彩り、賑わいを生み出してきた岐阜高島屋店。多くの皆様より長きにわたりご愛顧いただきましたこと、心より感謝申し上げます。
閉店の日まで、残すところあとわずかとなりました。皆様との別れを惜しみつつ、スタッフ一同、心を込めて営業してまいります。最終日まで短い間ではございますが、お立ち寄りいただけましたら幸いです。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

店舗情報
住所　　：〒500-8876 岐阜県岐阜市日ノ出町2-25 岐阜高島屋1F
電話番号：058-212-3329
営業時間：AM10：00～PM7：00（閉店に伴い、変更あり）

今月の横井照子表紙作品



タイトル：月見草
制作年:2003年
エッグテンペラ・
メタリックペイント、紙
月に照らされる夜を待ちわびるかのように、可憐な花を咲かせる月見草。暑い日も涼やかに、心和やかに。笑顔を照らし出すようなおいしさを取り揃えて、皆様のもとへお届けします。

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
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!

Miyu's note



恵那川上屋60周年の節目を飾る商品として、日本人にもなじみ深いお菓子、ブッセを私なりに構築できないかと思い立ちました。一番のこだわりは、天使の羽のようなふわふわブッセ生地。優しい渋皮の甘さに包まれるようなイメージで、栗クリームをサンドしています。夏の冷たいデザートとして最後まで飽きのこないさっぱりとした味を追求し、食べごたえも満足感のある一品に仕上げました。

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.19

ANGEL MARRON

まるで天使の羽のように、ふわふわでしっとり軽やかな夏仕立ての栗ブッセ誕生。

口に入れた瞬間、まるで天使が舞い降りたようにふわふわの優しい味わいを感じていただけたら。そんな思いが込められた、パティシエールミユ夏の新作。メレンゲをたくさん抱き込んだブッセ生地は、しっとりとしつつも軽やかでふわっとした夢ごこちの食感に。栗の鬼皮パウダーとヘーゼルナッツパウダーを生地に混ぜ合わせ、味に深みと香ばしさをプラスしています。栗のチョコレートガナッシュにマスカルポーネを加えた、濃厚でコクのある栗クリームとのコンビネーションも絶妙です。シンプルでありながら真似のできない生地に焼き上げ、それでいてどこかほっとする懐かしさを覚える自信作。ひんやりと冷やして、ブッセの新しいおいしさをこの夏お楽しみください。





真似のできない、しっとりふわふわ新食感。ブッセの概念が変わる、ミユオリジナル。

1 ふんわり軽やか、栗の風味豊かなブッセ生地

ブッセ生地のイメージを覆すしっとり感、それでいて、ふわっふわの口当たりが魅力。
栗と相性の良いヘーゼルナッツパウダーを加えて香ばしく焼き上げました。

2 マスカルポーネ入り、とろける濃厚な栗クリーム

栗のチョコレートガナッシュとマスカルポーネを合わせた濃厚な栗クリームがたっぷり。
軽やかで優しい甘さのブッセ生地との味わいのコントラストをお楽しみいただけます。

3 よく冷やして、夏らしいおいしさを

暑い季節にひんやりとおいしく味わっていただけるよう、工夫を凝らしました。
半解凍またはよく冷やしてお召し上がりください。



エンゼルマロン

限定400箱
お一人様3箱まで

1箱(3入) 1,512円
箱寸法：9.8×26.5×6.6cm

【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】7月10日～8月上旬

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
7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

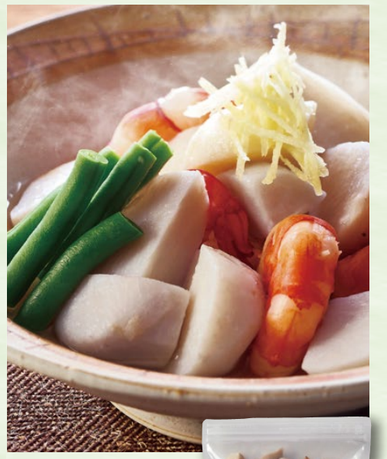
※写真はイメージです。

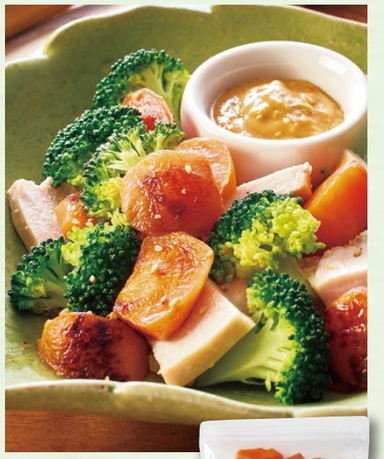
＼暑い夏も大助かり／ 下ごしらえ&加熱済みだから、いつでも手間なくおいしい！

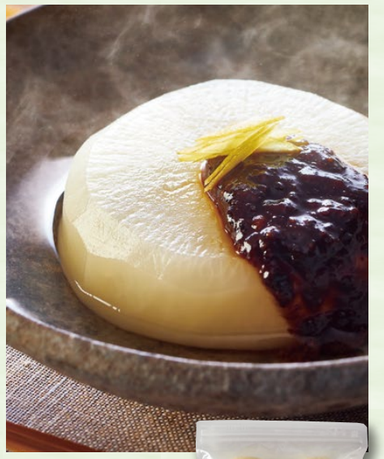
適温調理で甘さ&旨味、ぐっと引き出したプロ仕立て。

おかしな大地 こだわり畑Quickpro

キッチンでの調理時間を少しでも減らしたいこれからの暑い季節、おいしさにひと手間かけたプロ仕立ての野菜で、ラク&時短調理をかなえませんか。日本各地から素材を厳選し、適温調理などで下ごしらえした加熱済み冷凍野菜シリーズが誕生。素材本来の甘みや旨味を大切にしながら丁寧に下処理し、使いやすいサイズにカットしました。







おかしな大地
こだわり畑Quickpro
さといも
1袋(250g)
1,026円
【お日持ち】30日 冷凍

おかしな大地
こだわり畑Quickpro
にんじん
1袋(250g)
1,026円
【お日持ち】30日 冷凍

おかしな大地
こだわり畑Quickpro
だいこん
1袋(6個)
1,026円
【お日持ち】30日 冷凍

おかしな大地こだわり畑Table

厳選国産素材の凝縮された甘さと旨味、食感が楽しめる乾燥野菜シリーズ。
野菜をカットする手間を省き、ストックにも重宝します。





おかしな大地
こだわり畑Table
餃子のたね
1袋(32g)
864円
【お日持ち】30日 常温

おかしな大地
こだわり畑Table
きんぴらごぼう
1袋(30g)
756円
【お日持ち】30日 常温

素材のおいしさギュッと詰まった仲間たち

おかしな大地
こだわり畑
恵那トマト
1袋(40g)
540円
【お日持ち】30日
常温

おかしな大地
こだわり畑
信州高原キャベツ
1袋(15g)
540円
【お日持ち】30日
常温

おかしな大地
こだわり畑
淡路島たまねぎ
1袋(25g)
540円
【お日持ち】30日
常温

おかしな大地
おやつなべジ
おつまみ切り干しだいこん
1袋(24g)
648円
【お日持ち】30日
小麦 大豆 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 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

みんなを笑顔にする大地の恵み
夏のとっておきを揃えてLet's パーティ!





おかしな大地 大人のジンジャーエール

1袋：180g **756円**

3入（180g×3袋） **2,484円**

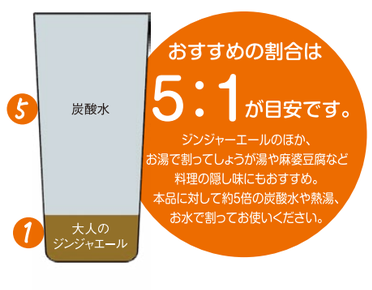
箱寸法:21.8×17.3×3.9cm

【お日持ち】20日 常温

※こちらの商品は包装することができません。

キリッとした辛さ！おうちでクラフトドリンクを楽しもう

種子島の自社工房でつくった黒糖と国産しょうがを合わせ、シナモン・クローブ・とうがらし・黒こしょうのスパイス、レモン果汁を絶妙なバランスでブレンド。真空濃縮をすることで香りや旨味を逃さず、キリッとした辛さとスパイスの複雑味が感じられる、大人のためのクラフトドリンクベースに仕上げました。



おすすめの割合は 5:1 が目安です。

ジンジャーエールのほか、お湯で割ってしょうが湯や麻婆豆腐など料理の隠し味にもおすすめ。本品に対して約5倍の炭酸水や熱湯、お水で割ってお使いください。



アレンジ次第で楽しみ方は無限！？

クラフトドリンクベースで one moreアレンジ！

本品2：しょうゆ1：酒1の割合で、豚のしょうが焼きのタレとしてもお使いいただけます。酢・醤油・オイルをお好みの分量で合わせてドレッシングにも。

甘くみずみずしい、果実の恵みをギフトにも

おかしのように甘いトマトを使用した恵那山ファームの「おかしなトマトジュース」は、真空濃縮釜でトマトの甘みと旨味をさらに凝縮。さらりとした飲み口で、素材本来の色や爽やかな酸味も楽しめるジュースです。長野県伊那谷で育まれたこだわりのりんごを冬季熟成した甘み豊かな「蔵出しりんごジュース」とセットでお届けします。



おかしな大地 ジュース詰め合わせ

おかしなトマトジュース・蔵出しりんごジュース／1ℓ×各1本

2,646円 常温 リンゴ

【お日持ち】90日 箱寸法:33.3×21×9.4cm



信州・伊那谷産 果汁100%

蔵出しりんごジュース

土づくりからこだわったりんごを収穫後に熟成。甘みを蓄えたタイミングで搾った、味わいまろやかで爽やかなストレートジュース。



（180mℓ×6本）

1,620円 常温

【お日持ち】90日 リンゴ

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。



（1ℓ×2本）

1,836円 常温

【お日持ち】90日 リンゴ

箱寸法:33.3×21×9.4cm

おかしな大地のゼリーな果実（トマト・不知火・白桃）

甘く濃い果汁感、鮮やかな彩りと香り。まるで果実そのものを味わうようなゼリー。果汁を真空濃縮し、のど越しよく仕上げました。



3入（190g×各1個） **1,674円**

箱寸法:21.8×17.3×3.9cm

※こちらの商品は包装することができません。

6入（190g×各2個） **2,916円**

箱寸法:17.5×26×6.3cm

【お日持ち】20日 常温 リンゴ 桃