

月あかりに招かれて

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7月1日現在)

Table with 2 columns of shipping regions and their respective rates for Normal, Full, and Frozen shipping.

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コードよりご確認をお願いいたします。



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」...包装した上へのし掛け。 「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ございます。必ずご在宅日をご確認の上ご指定ください。

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、万が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】

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、お荷物を先取りになる方の負担)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。

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(または消費期限日)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、商品管理上お手元へ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

Table with 2 columns: Mark (常温, 冷蔵, 冷凍) and Description (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).

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)

Table listing allergens: 小麦, 卵, 乳, 落花生, アーモンド, えび, かに, くるみ, 小麦, 蕎麦, 卵, 乳, 落花生, アーモンド, いちま, いか, いくら, オレ, オレンジ, カシューナッツ, キウイ, キウイフルーツ, 牛, 牛肉, ごま, 鮭, さけ, 鯖, さば, 大豆, 鶏, 鶏肉, バナナ, 豚, 豚肉, マカ, マカダミアナッツ, 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。

○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。

2024 8

カタログ有効期限 2024年8月22日

里の栗から、いつく日本を。

恵那川上屋

ENAKAWAKAMIYA



おうちアフタヌーンティーやおもてなしにも



夏の笑顔のまんなかに。

わたしたちと、おかし。
watashitachi to okashi

60周年を記念し、3人の匠たちから皆様へ心を込めてお贈りする新しいパーティーセット。夏の思い出をスペシャルにするお菓子の数々を華やかに取り揃えました。

ご予約受付

7/31(水)
9時より

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

限定 200 箱

60周年の感謝の気持ちを含めて
お手頃価格でご用意致しました。

夏のパーティーセット

1箱 6,000円

箱寸法: 14×14×16cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】8月9日～8月下旬

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 桃 山芋 ゼラ 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



「一ノ段」
・上生菓子「夏夜空」
・栗糰子
・上生菓子「夏の華」
・水わらび餅(きな粉・黒蜜付き)
・小鮎菓子「太公望」



「二ノ段」
・フィナンシェ2個
・洋風栗きんとん
・胡桃の散歩道
・栗のマドレーヌ2個
・桃のチーズケーキ
・パイナップルパウンド
・栗タルト



「三ノ段」
・カタラーナマロン
・プチシロン2個
・ミニエンゼルマロン
・ショコラサブレサンド2種
(グリオット・ピスタチオ)

1 段目は涼感あふれる夏の情景を表
現した上生菓子や夏の栗きんとん
などの詰め合わせ。2段目は季節のフルーツ
や栗を使ってしっとりとした仕上げた洋焼き菓
子各種。3段目は半解凍または冷蔵でお楽
しみいただけるパティシエールミユの新作菓
子各種。暑い季節にもおいしく召し上がって
いただけるように工夫を凝らした品々を多
彩に盛り込んでいます。
おうちアフタヌーンティーや家族との団ら
んに。また、冷凍庫でストックしておいて一
ずつ好きな時に自分へのご褒美や、突然の来
客時にもうれしい今夏のおすすりめをお届け
します。

夏 休みやお盆に帰省シーズン。みんな
が集まる8月は、とっておきのお菓
子を揃えて涼やかに、思い出に残る特別な
ひとときをお過ごしただけなら、そんな気
持ちを込めて、3人の匠がプロデュースする
夏のパーティーセットをご用意しました。



第7弾





柑橘香る、
爽やかな夏のモンブラン

ご予約受付
7/31(水)
9時より

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

サマーモンブラン

1本 2,592円

限定400本

お1人様3本まで

箱寸法: 21.7×8.2×7.1cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】8月9日～8月下旬

小麦 卵 乳 大豆 ゼラ 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



柑 橘のみずみずしく爽やかなおいしい
さが際立つ、夏らしいチーズケーキ
風モンブランが誕生しました。口当たりなめ
らかなレモンチーズテリーヌに、マンゴー・し
らぬいのクーリーを組み合わせ、酸味と彩
りのアクセントを。マスカルポーネで軽やか
さ、洋栗の風味豊かなモンブランペーストで
コクと深みを出しています。酸味と甘さのバ
ランスや舌触りなど、すべてにパティシエの細
やかな技と真心が息づく今だけのおいしさ
をこの機会にぜひどうぞ。半解凍またはよ
く冷やして、お好みのサイズにカットしてお
召し上がりください。



夜

空を彩る花火に見立てた上生菓子や清流に青
楓が浮かぶ風情を映した水わらび餅、愛らしい
鮎の郷土菓子など、涼やかな夏を目と舌で味わって
いただけたいという思いを込めました。水わらび餅は別添え
の香ばしい自家焙煎きな粉と種子島の黒蜜をかけてど
うぞ。恵那川上屋を代表する夏の栗きんとん「栗観世」
も詰め合わせました。



「一ノ段」
開発担当/レシピ研究所
湯川



「二ノ段」
開発担当/レシピ研究所
金子

漬 け込み果実をふんだんに使用したパイナップル
バウンドや桃のチーズケーキをはじめ、発酵パ
ターの風味が贅沢なマドレーヌ、フィナンシェなど暑い季
節で食べやすいようにしっとりとした仕上げたスイーツを詰
め合わせました。洋風栗きんとんなど定番人気の焼き
菓子も充実。冷蔵庫で冷やして、ひんやりとしたおいし
さをお楽しみください。



□ どのけなめらから濃厚な栗ブリュレ「カタラーナマ
ロン」をはじめ、半解凍ならアイス感覚で召し上
がっていたら夏らしく冷たいお菓子を「箱」に。グリ
オットとピスタチオ2種の「シヨラサブレサンド」、ザク
ザクとろりとした爽やかなレモンの「プチシトロン」など、
アフタヌーンティーをイメージして、いろいろな味を少し
ずつ揃えました。



「三ノ段」
開発担当/レシピ研究所
パティシエール ミユ



夏いろいろ、いろいろ。

栗きんとん



みずみずしい
夏の涼菓で
ぷるとろ体験

ご予約受付
7/31(水)
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しました。

とろける
栗きんとんわらび
1箱(480g) 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】8月9日～8月下旬

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場合があります。

今 夏誕生した恵那川上屋のオリジナ
ルわらび餅が、おかげさまで大好
評! 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贅沢にまぶ
しています。わらび餅は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
ように練り方を工夫。生地とのバランスを考
えて、栗粉の粒の大きさ、量などもひとつとつ
吟味しています。まずは和栗の繊細な風味
と生地のみめらかさを。別添えの香ばしい
愛知県産大豆の自家焙煎きな粉と、種子
島で自社製糖したコクのある黒蜜をかけて
3通りの味わいをお楽しみください。



栗の香りと風味に心とろける、新・涼仕立て



のど越しつるん冷やして味わう夏のご褒美

夏 を代表する栗きんとん「栗
観世」に新たな仲間が登場。
やわらかく吹き上げた口当たりな
めらかな栗餡と、ひんやりつるんと
した独自の泡沫生地を逆さにして
包みました。食べた瞬間、栗のふくよ
かな香りと風味が口いっぱい広がる。
夏限定品です。よく冷やしてどう
ぞ。

60周年の感謝の気持ちを込めて
お手頃価格でご用意しました。



ご予約受付
7/31(水)
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>
限定500箱
お1人様3箱まで

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】8月9日～8月下旬

卵 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

の ど越しの良さを極めた独自
製法の泡沫生地、とろける
ようにやわらかな栗餡を優しく包
んだロングセラー栗きんとん。水分
をたっぷり含んだ生地にきめ細や
かな空気を練り込み、ひんやりと軽
やかな食感に仕上がりました。一粒の小
豆をあしらった、恵那川辺に憩うふる
さとの情景を映した夏の逸品です。

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

「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!



ひんやり

アイス感覚のプリン



※写真は盛り付けイメージです。



※写真は盛り付けイメージです。

刻 み栗を散りばめた凍らせて楽しむアイスクリームのようなプリン。バラビーンズ香る濃厚な味わいで、凍らせてもカチカチにならずにシャリッとした歯触りの後、口の中で溶けてぶるんとした食感へと変化します。夏場の手土産にもぴったりな常温で長期保存できる缶入りタイプです。

栗あいすぷりん

3入 **1,134円**

箱寸法: 23×7.5×3.7cm

【お日持ち】60日

【お届け期間】8月中旬まで

卵 乳 常温

※こちらの商品は包装することができません。

人気のおいしさ、

気軽な贈り物に



パーソナルギフト

栗蒸きんつば、胞衣栗万頭、栗タルト、洋風栗きんとん、栗きんとん焼き餅、きんとんぼうろ 各1個

1箱 **1,296円**

箱寸法: 24×12×4.7cm 【お日持ち】5日~30日

小麦 卵 乳 アーモンド 山羊 常温

※こちらの商品は包装することができません。



自 家製小豆餡と栗餡をもっちり生地で作った焼きまんじゅう「栗きんとん焼き餅」、渋皮入りの栗の漉し粉を加えたサクッと香ばしい「きんとんぼうろ」など、お日持ちのする和洋の栗菓子をご用意。お日持ち豊かに詰め合わせました。お土産として手土産やお試し買いにもうれしいセットです。

栗香ばしい
さっくり焼き菓子

長

年にわたり愛されるロングセラー栗サブレ。仏ノルターニエ地方の伝統的なサブレ生地をお手本にバターと卵黄を贅沢に使い、栗きんとんや栗皮焙煎パウダーも練り込んで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この夏は特別パッケージに詰め合わせてお得な送料でお届けします。

年にわたり愛されるロングセラー栗サブレ。仏ノルターニエ地方の伝統的なサブレ生地をお手本にバターと卵黄を贅沢に使い、栗きんとんや栗皮焙煎パウダーも練り込んで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この夏は特別パッケージに詰め合わせてお得な送料でお届けします。



御中元
特別パッケージ
特別送料
300円

栗サブレ 山ノ栗

(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】8月下旬まで

【お日持ち】30日 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。



栗感たっぷりもちりこく深い本格ちまき



栗のやさしい甘さが広がるクリーミーもなか



ふたつ栗ちまき

1箱(100g×3個) **1,998円**

箱寸法: 17×12×6.5cm

【お日持ち】冷凍保存にて90日

小麦 ココア 大豆 豚 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

ほ くはく甘栗とじっくり甘露煮の2種類の味が合うこと入った中華ちまき。濃いジュシーな豚の角煮や干し貝柱など具材の旨味が染み込んだ本格派です。夏休みの手軽な昼食やおやつにも。



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

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。



10入 **3,726円**

箱寸法: 29.6×28.9×9.2cm

恵 那川上屋のカフェで人気の栗ソフトクリームを、可愛い形の最中仕立てにした夏の定番。優しい栗の甘みとミルクのkokoroが織りなす、お子様から大人まで大好きな味わいを、ご家庭どうぞ。





恵那川上屋のヒストリーケーキ

トガリつづけよう。

1964年、恵那川上屋は栗の里・岐阜県恵那市に
小さな菓子屋の暖簾を掲げたことから始まりました。

お客様ひとりひとりの喜びのために、そして、和栗とその文化
のために何ができるか。

おいしさの先を見つめて、私たちはいつの日も挑戦の道を
歩んできました。

開発してきた栗菓子は1000種類以上。

和も洋も、さらには和洋を超えた新ジャンルも開発し、
素材そのものを良くするために、地元生産者とともに
栗づくり、砂糖づくりにも取り組んでいます。

2024年、恵那川上屋はおかげさまで60周年。こ
れまでの感謝をあらたな挑戦に変えて、素材その
ものおいしさを提案する「おかしな大地」、訪れ
ることがより楽しくなる店舗づくり、栗の生産地を
つなぎ和栗文化を発展させる夢も始めていま
す。栗から、人、地域、未来にあらたな風を。そ
のため、恵那川上屋は挑戦の歩みを止め
ず、トガリつづけようと思います。

60周年は、これからの未来の始まり。
恵那川上屋はトガリ=挑戦しつづけます。

恵那川上屋60周年
ヒストリーはこちらから→



今月の横井照子表紙作品



タイトル：
月明かり

制作年：2003年
エッグテンペラ、紙

気持ちいい夜風に吹かれな
がら、幻想的な月明かりに魅
せられて、そんな真夏の暑さを
忘れさせる当作品のように、
涼やかに季節を彩る和洋菓子
を描きました。匠たちによる
豪華競演のセットにもご期待く
ださい。



「くり」
めぐりあい
物語
第七話

「風を吹かせたい」
パティシエの思いをのせた、
茶巾絞りのモンブラン

ご予約受付
7/31(木)
9時より

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

限定500箱
お1人様3箱まで



くり かぜ
栗風
1箱(3個入) 2,500円
箱寸法：約10×17.5×6.5cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵当日
【お届け期間】8月9日～8月下旬

乳 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

開発担当/洋菓子職人 池田

「風を吹かせたい」ということわざの話を
してくれました。「栗風」という名前には、この商品
で風を吹かせたいという思いを込めています。

栗風は、栗きんとん約4個分の栗を贅沢に味
わえるモンブランです。厳選した和栗ペースト
の中には、自社製糖の種子島産黒糖を使ったふわふ
わのクリームがたっぷり。口の中で優しくほぐれるよ
うに絶妙な力加減で職人がつつつ手絞りで仕上げ
ています。ブランドで風味付けし洋風に炊き上げ
た栗きんとんとバラ香る黒糖を使ったココのある
クリームが合わさった、和洋バランスの良い味わいです。
自慢のおいしさをぜひ一度お試しください。

栗菓子屋の恵那川上屋が自信をもってお届けする
和栗をたっぷりご堪能いただけるモンブラン。栗好
きな方にぜひ召し上がっていただきたい一品です。

「風を吹かせたい」ということわざの話を
してくれました。「栗風」という名前には、この商品
で風を吹かせたいという思いを込めています。

毎年、通販カタログで紹介するのたちまち完
売となる大ヒット商品「栗風」。洋菓子のパ
ティシエである私がこのケーキを開発しようと思った
のは、恵那川上屋の栗きんとんを初めて食べた時に
衝撃を受けたからでした。「栗と砂糖だけでこんなに
おいしいものができるんだ」と驚き、看板商品で
ある栗きんとんをモンブランで表現できないかと考
えました。

岐阜県東濃地方に郷土のお菓子として古くから
親しまれ、栗の生産者や菓子職人たちの技と真心が
詰まった「栗きんとん」へのリスペクトとともに、召し
上がったいただくお客様への感謝の気持ちを込めて、
新しいモンブランには日本人のおもてなし文化である
「包む」技術を取り入れたらいいと思い、黒糖入りクリー
ムを和栗のペーストで包みました。また、本来モン
ブランは絞り袋などでペーストを絞りますが、栗きん
とんに見立てた茶巾絞りのモンブランとなっています。
私が恵那川上屋代表の鎌田と出会ったばかりの頃、

栗きんとんへの
リスペクトから生まれた
ヒット作

栗きんとん約4個分を
使って一つひとつ
手絞りで丁寧に

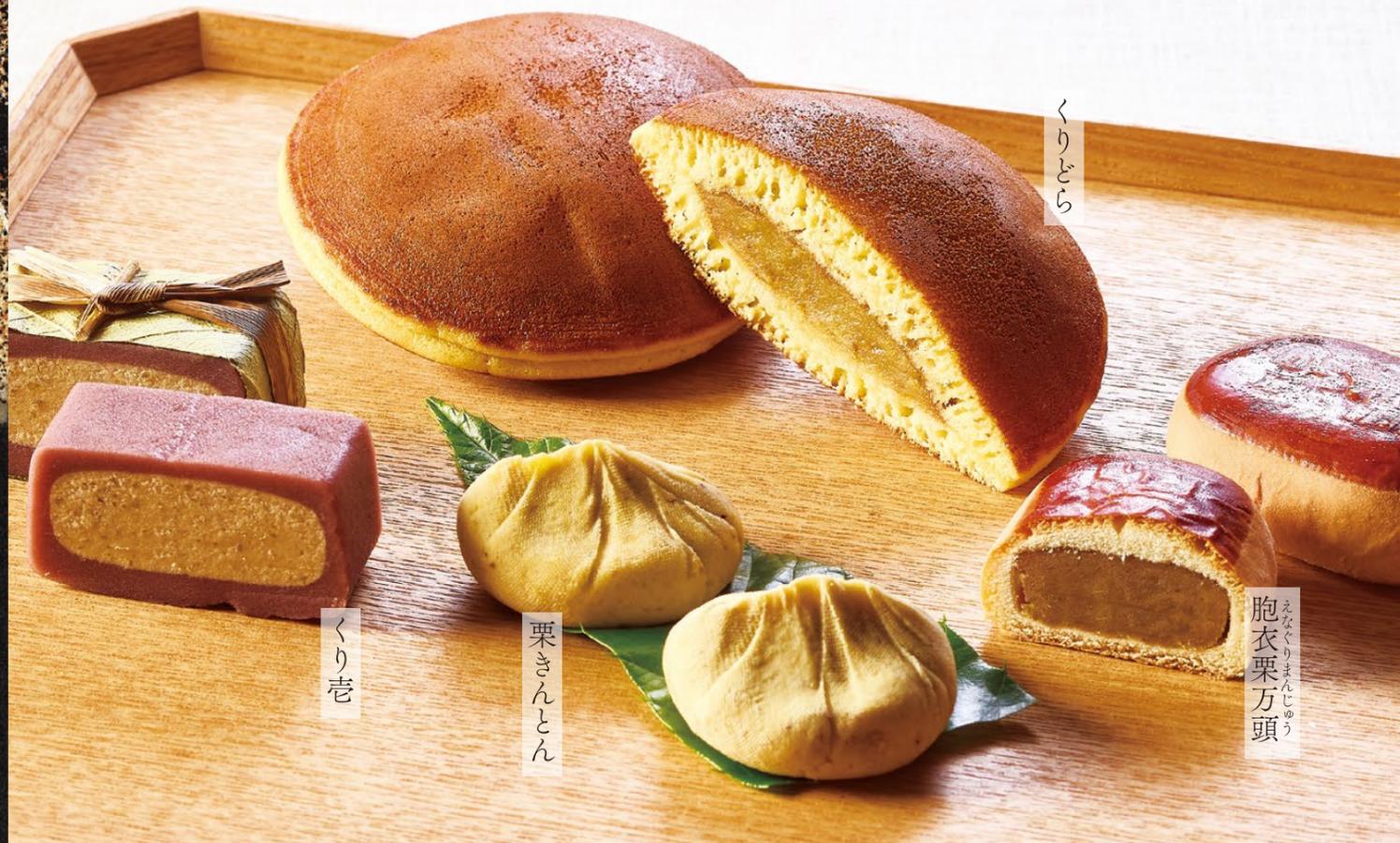


また一歩、
次のおいしいへ。



里の栗から、いつくし日本を。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA



くりどら

胞衣栗万頭
えなぐりまんじゅう

栗きんとん

くり壺

岐阜県東美濃地方に伝わる「おばあちゃんの味」をお手本に、厳選した栗と少しの砂糖を合わせて丁寧に炊き、茶巾絞りで仕上げました。採れたての栗そのもののおいしさを引き出した逸品です。

とろりとした濃厚でまろやかな栗餡がたっぷりに入った、毎年大好評の季節限定どら焼き。栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせて炊き上げ、ふんわり生地にはさみました。

恵那川上屋謹製
栗きんとん

20入 5,400円	25入 6,750円
箱寸法:26×23.5×3.8cm	箱寸法:26×28.5×3.8cm
6入 1,728円	30入 8,100円
箱寸法:16×12×4cm	箱寸法:26×17.7×7.8cm
10入 2,916円	50入 13,500円
箱寸法:25.7×12×4cm	箱寸法:26×29×7.8cm
15入 4,266円	
箱寸法:25.7×17.6×4cm	



冷凍 冷蔵 常温

【お届け期間】9月1日～1月下旬まで10月15日お届けまでは冷蔵便となります。常温便はお選びいただけません。
※7月・8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。
10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。

くりどら

5入 1,350円	15入 4,266円
箱寸法:30×12×9.7cm	箱寸法:30.5×30.5×7.5cm
10入 2,916円	20入 5,616円
箱寸法:30.2×21×7.5cm	箱寸法:27.5×40.5×7.5cm



【お日持ち】5日
【お届け期間】9月1日～12月下旬
小麦 卵 乳 常温

秋の限定詰め合わせ

栗きんとんとともに恵那川上屋の看板商品の一つとして古くから愛される「くり壺」は、朴葉で包んだ里山の風情漂う蒸し羊羹。朴葉がふわりと香り、こし餡生地の上品な甘さと栗きんとんの風味がハーモニーを奏でます。まろやかな栗餡や焼き皮など職人が試作を重ね、細部までこだわり抜いた昔ながらの素朴な栗まんじゅう「胞衣栗万頭」とのセットもご用意しました。

秋の限定詰め合わせ〈1〉

1箱 2,646円

- 栗きんとん5個
- 胞衣栗万頭5個
- 箱寸法:26×12.3×6cm
- 【お日持ち】3～10日

冷蔵 常温 小麦 卵 乳



秋の限定詰め合わせ〈2〉

1箱 3,942円

- 栗きんとん5個
- くり壺(大)1本
- 箱寸法:26×13×5.8cm
- 【お日持ち】3～7日

冷蔵 常温 小麦



秋の限定詰め合わせ〈3〉

1箱 5,022円

- 栗きんとん5個
- 胞衣栗万頭5個・くり壺(大)1本
- 箱寸法:25.5×19×5.7cm
- 【お日持ち】3日～10日

冷蔵 常温 小麦 卵 乳



【お届け期間】9月1日～11月下旬 10月15日までは冷蔵便または冷凍便でのお届けとなります。常温便はお選びいただけません。
※7月～8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。

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





和栗の未来とお客様の笑顔をつなぐ

—— 和栗の発展にむけて ——

恵那川上屋は生産者と共に栗の発展に寄与してまいりました。高齢化や後継者不足の問題が進むと予測した20年ほど前、私たちは「農業生産法人 恵那栗」を立ち上げて生産者の畑を借り受け、地域の栗の収量を落とさないように採算を度外視して運営してまいりました。今では畑の総面積が30haを超え、植付から剪定、選別、出荷までを行っています。栗の品質は徐々に上がり、志を同じくする超特選栗部会のメンバーと共に研鑽を積みながら、高品質の栗を安定して生産できるようになりました。優れた品質に見合うよう栗は毎年卸売価格を上げ、いっぽうでその後の加工や製造に関して、工程や方法を改善しながら、お客様にはご負担がないように努めてまいりましたが、国内の栗の高騰、その他の材料や燃料費など間接的なものまでが高騰し、これまでの価格体系を維持するのが困難な状況となりました。和栗の発展は、これからも諦めずに力を尽くしてまいりますが、お客様あっての生産であり、お菓子づくりということを肝に銘じて、我々は努力を続けてまいります。何卒、余儀ない事情をご理解いただき、今後とも変わらぬご高配を賜りますようお願い申し上げます。

季節到来の喜び、
このおいしさをみなさまと
分かち合いたくて。

早期ご予約をいただいたお客様だけ特別に、
送料のお得な栗きんとんをご用意しました。

この機会をどうぞお見逃しなく。

60周年記念限定販売

恵那川上屋謹製

栗きんとん

6入×3箱 **5,184円**

冷凍
冷蔵

特別送料 280円

※他の商品の同梱発送がない場合に限りです。

【受付期間】8月18日まで【お届け期間】9月1日～9月30日

※上記特別送料は栗きんとん特別送料商品のみをご注文の場合に限らせていただきます。
※他の商品を同梱してお届けとなる場合は通常送料(980円)となりますので、ご了承ください。
※栗きんとん特別送料商品を含め、一配送便につき商品代6,000円以上となる場合は送料は無料となります。



—— 特別送料・限定企画に込めた思い ——

恵那川上屋ではかつて卸や百貨店展開を積極的に行っていましたが、約30年前に一切の卸から手を引き、地元のお客様が自慢できるようなお菓子づくりに集中いたしました。送料サービスの企画は、早期にご予約いただいた地元のお客様限定の企画として毎年繰り返してきたものです。通販をご利用いただく全国のお客様からのご要望もあり、創業60周年にあたる今年は、よりたくさんの方へ感謝の気持ちとお菓子をお届けしたいという思いから、限定キャンペーンを実施いたします。お客様にとって、恵那川上屋の商品が自慢できるものとなれば、幸いです。

鎌田真悟

知る人ぞ知る希少なワイン スペインの風を感じて。

栗を通じて長年交流の続く、スペインのホセ・ボサーダ社の創業者が初代社長を務めたOsteriaワイン社より特別に入荷。ガリシア地方最古のワイン産地リベイロのぶどうに息吹を与えた、香り、インパクト、パワフルさに魅了される4種類をワインエキスパートのパティシエールミュがセレクトしました。

スペイン
直輸入

わたしがセレクトしました
しっかりと冷やして、
お楽しみください。



パティシエール ミュ



コクのあるシャルドネのような濃厚なストラクチャーと豊かなミネラル感を併せ持つ洗練された味わい。わずかに舌先で感じる発泡感と、後味の余韻が素晴らしいワイン。

- ◆タイプ/辛口・フルボディ
- ◆おすすめマリナーージュ/熟したチーズ、牡蠣、ボークソテーなど

白ワイン
〈コドス・デ・ラロウコ〉

1本(750ml) 4,840円

箱寸法: 32×8.5×8.5cm 常温



熟れた果実と程よい酸が調和した味わい。スペインの開放的な雰囲気漂う、爽快かつ豊かな風味のスパークリングワイン。しっかりと冷やして、食事前のアペリティフに。

- ◆タイプ/辛口・ミディアムボディ
- ◆おすすめマリナーージュ/魚介類やソフトチーズ、腸詰めなど

スパークリングワイン
〈ルア・デ・コステイラ〉

1本(750ml) 3,960円

箱寸法: 32×8.5×8.5cm 常温



ほとんど輸出されない貴重な白ワイン。はつらつとした果実味と程よいミネラル、心地よい酸味が広がります。香り豊かで余韻は長く爽やか、飲み口が流れるようにスムーズ。

- ◆タイプ/辛口・ミディアムボディ
- ◆おすすめマリナーージュ/魚料理全般、生ハム、お寿司など

白ワイン
〈アマデウス・トレイシャドゥーラ〉

1本(750ml) 3,960円

箱寸法: 32×8.5×8.5cm 常温



リベイロで採れた3品種のぶどうを使用。りんごやメロン、ピーチなどの果実やハチミツを思わせる力強いアロマで、口に含むと広がる果実味は複雑でエレガントです。

- ◆タイプ/辛口・ミディアムボディ
- ◆おすすめマリナーージュ/あらゆる魚や貝、白身の肉料理など

白ワイン
〈COLECCION 68〉

1本(750ml) 3,850円

箱寸法: 32×8.5×8.5cm 常温

※こちらの商品はなくなり次第終了となります ※こちらの商品は包装することができません。

おかしな 大地



みんなを笑顔にする大地の恵み
夏のおき揃えを揃えてLet'sパーティ!



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!



乾いたノドに
刺激的な辛さが
クセになる!

国産しょうがと自社製糖した黒糖を合わせ、
数種類のスパイスとレモン果汁をブレンド。
辛さとスパイスの複雑味が感じられる
クラフトドリンクベースです。1:5で
炭酸水と割ってジンジャーエール
に。お酒と割ってカクテルにも。



飲む
ジンジャー

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。

辛ロジンジャー党の職人が素材を活かし切った
「飲む」「食べる」このジンジャーエールを今夏楽しもう!

辛夏ジンジャー

キツネ

食べる
ジンジャー

おやつなベジ
食べる
ジンジャーエール

1袋:35g **1,026円**

【お日持ち】30日 常温



※こちらの商品は包装することができません。

そのまま
スナック感覚、
料理アレンジにも◎

辛味の強い黄金しょうがに自社製糖した黒糖と数種類のスパイスを煮込んで裏漉し、乾燥させた「おやつなベジ」。スナック感覚で大人のおやつやおつまみとしてはもちろん、料理のトッピングや隠し味にもオススメです。



煮浸しに

麻婆豆腐に

チャイに



甘さにこだわった恵那山ファームのトマトを使用。真空濃縮釜で煮詰めることで素材本来の甘みと酸味、色鮮やかさを引き立てました。スープやパスタソース、料理の隠し味のほか離乳食、介護食にも。

暑い夏は
つゆと合わせて、
さっぱり爽やか
トマトだれ
冷麺に!

新商品



おかしな
トマトピューレ

1袋:180g **648円** 冷凍

【お日持ち】冷凍90日

※こちらの商品は包装することができません。



トマベジスパイスシリーズ



辛さレベル
トマベジ
スパイス(HOT)
1本:20g入
648円
【お日持ち】30日 常温



辛さレベル
トマベジ
スパイス(UMAMI)
1本:20g入
648円
【お日持ち】30日 常温

※こちらの商品は包装することができません。

おかしな大地の
ゼリーな果実
(トマト・不知火・白桃)

厳選素材の果汁を真空濃縮し、のど越しよく仕上げたゼリー。果実そのものの彩りと香り、甘くて濃いジューシーなおいしさをお楽しみください。



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**

【お日持ち】20日 常温

お菓子屋さん作った甘いトマト使用
おかしな
トマトジュース

真空濃縮釜でトマトの甘みと旨味を濃縮。素材本来の色合いと爽やかな酸味も感じられるジュースです。



小:6入(180ml×6本) 大:1本(1ℓ)
2,592円 常温 **1,620円** 常温

【お日持ち】90日 【お日持ち】90日
箱寸法:17.4×12×14.3cm 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。

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て育てられたりんごを、収穫後に冬季熟成。甘みを十分に蓄えたタイミングで搾ったストレートジュースです。まるやかで爽やかなおいしさをお楽しみいただけます。



小:6入(180ml×6本) 大:2入(1ℓ×2本)
1,620円 常温 **1,836円** 常温

【お日持ち】90日 【お日持ち】90日
箱寸法:17.4×12×14.3cm 箱寸法:33.3×21×9.4cm

※こちらの商品は包装することができません。

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
【お日持ち】90日

箱寸法:33.3×21×9.4cm