



豊かな実りに感謝して

2024
9

カタログ有効期限
2024年9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
https://www.enakawakamiya.co.jp

恵那川上屋

検索

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+

冷蔵「冷蔵発送」
別途

冷凍「冷凍発送」の商品につきましては
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。

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

お電話注文

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りさせていただきます。

(2024年8月1日現在)

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コードよりご確認ください。

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」…包装した上のにし掛け。
「内のし」…箱などのに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、お客様のご利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。

■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。

■ご注文時の対応について

●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。誌面にの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

冷蔵

冷凍

冷蔵・冷凍

常温・冷凍

常温・冷蔵・冷凍

常温発送 冷蔵発送 冷凍発送 選択可能 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)

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 アーモンド アーモンド あわび

イカ いか イクラ いくら オレ オレンジ カブ 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 大豆 鶏 鶏肉 バナナ バナナ 豚 豚肉 マガ マガマナツ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ ゼラ ゼラチン

●お客様からいただいた個人情報、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。

○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)

掲載商品の表記は税込価格です。

60周年
記念商品
第8弾



まだまだ暑さ続く季節の
新、栗きんとん。

しっとり、うっとり。
ほんのり塩味きかせた

わたしと、おかし。

watashi to okashi

栗の収穫シーズン!60周年の今年は
厳しい暑さが残る季節におすすめ、
新商品の栗きんとんをご紹介します。

※写真はイメージです。

塩栗きんとん
-初秋-

1箱(5入) 1,458円

箱寸法:27.9×6.8×3.7cm

【お日持ち】3日
【お届け期間】9月2日~9月下旬

冷蔵

※これらの商品は包装することができません。



まだまだ残暑の厳しい9月、ひんやりと冷やしておいしい栗菓子とともに、栗シーズンの到来を楽しんでいただけたら。そんな思いを込めて、創業60周年を記念した期間限定商品「塩栗きんとん」初秋」は誕生しました。
定番の栗きんとんと比べて、甘さは控えめに。種子島で自社製糖した滋味あふれる黒糖と米飴、少量加えた塩によって味わいを引き締めています。
しっとりとしたなめらかな舌触り、ほのかな塩味など、暑い日でも食べやすいようにさまざまな工夫を凝らした栗きんとんです。召し上がる前に冷蔵庫でよく冷やして、この時季だけの新しいおいしさをぜひお試しください。



今年は60周年記念メニューも!
新しい栗スイーツを考案し、
次々にご提供します。

栗里宿 恵那峡店カフェにて
ソフトクリーム、パフェなどを
ご提供しています。一番人気は
栗ソフトクリーム。毎朝厨房で仕込み、
皆様にお届けしています。さらに60周年
の今年は特別な栗ソフトプレミアム
が登場!この機会にぜひどうぞ。

入社して6年目。
自分自身でメニューを
考案することもあり、
商品化されるととてもうれしく思います。
通年のメニューに加えて、季節ごとに
新しいメニューを考えていますので、
今後どうぞご期待ください。

喫茶部門 此原

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!





「洋の創造」

パティシエのひらめきが
際立つ栗の新鮮味

「和の真髄」

今も昔も変わらない
ほろりと甘い栗の醍醐味



栗タルト・ 洋風栗きんとん 詰め合わせ

6入 1,836円
箱寸法: 14×18×6.5cm

10入 2,916円
箱寸法: 14×18×6.5cm

【お日持ち】5日
【お届け期間】なくなり次第終了

小麦 卵 乳 アーモンド 常温



栗

・技まごころ。すべてにおいて栗きんとんをリスペクトするパティシエが新たな風を吹き込み、焼き菓子の中でも一位2位を争う人気のおいしさへと昇華させた栗スイーツです。栗きんとんにバターや生クリームを加えてしつとりと焼き上げた「洋風栗きんとん」、シクレ生地にダイヤモンド、栗をたっぷりと散りばめた「栗タルト」。どちらも召し上がる前に少し冷やしていただく、暑さが続く今の時季も一層おいしくお楽しみいただけます。

恵那川上屋謹製 栗きんとん

6入 1,728円
箱寸法: 16×12×4cm

10入 2,916円
箱寸法: 25.7×12×4cm

15入 4,266円
箱寸法: 25.7×17.6×4cm

20入 5,400円
箱寸法: 26×23.5×3.8cm

25入 6,750円
箱寸法: 26×28.5×3.8cm

30入 8,100円
箱寸法: 26×17.7×7.8cm

50入 13,500円
箱寸法: 26×29×7.8cm

冷蔵 常温 冷凍 【お日持ち】冷蔵・常温3日、冷凍30日

【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または冷凍便となります。常温便はお選びいただけません。



選

び抜いた和栗に、少しの砂糖だけ。シンプルだからこそ飽くなき探究心で素材の魅力を存分に引き出した、恵那川上屋の「栗きんとん」。栗の品種や収穫期によっても炊き時間や砂糖の量を工夫し、細部に至るまで和菓子職人のこだわりが息づいています。広がる栗の香り、口の中でほろりととどける食感。岐阜県東美濃地方に伝わる「おばあちゃんの味」を大切にしながら、心を込めておつくりする里山の秋の味覚をご堪能ください。





クリームふわふわ
茶巾絞りのモンブラン

ご予約受付
8/30金
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>
限定 **1000 箱**
お1人様3箱まで

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】9月8日～10月上旬

乳 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



栗 きんとん約4個分もの和栗を使用
した、とびきり贅沢なモンブラン。
種子島で自社製糖した黒糖入り生クリー
ムを、ブランデーで風味付けをした洋風栗
きんとんで包みました。和栗の繊細な風味
にバニラ香るコク豊かな生クリームが合わさ
り、口の中でなめらかに溶けていきます。職
人が一つひとつ手絞りで仕上げた逸品を今
秋じっくりとお楽しみください。



職人の思いを詰め合わせました。

秋の限定詰め合わせ〈4〉

1箱 **2,916円**

・栗きんとん5個
・きんとん羹5個
箱寸法: 26×12.3×6cm
【お日持ち】3日～10日

冷蔵 常温

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〈5〉

1箱 **5,292円**

・栗きんとん5個・きんとん羹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

秋の限定詰め合わせ〈6〉

1箱 **6,372円**

・栗きんとん5個・きんとん羹5個
・胞衣栗万頭5個・くり壺(大)1本
箱寸法: 26×28.8×5.8cm
【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。

恵 那川上屋の看板商品「栗きんとん」をはじめ、
まろやかな栗餡が入った昔ながらの素朴な
栗まんじゅう「胞衣栗万頭」、朴葉がふわりと香る栗
きんとん入り蒸し羊羹「くり壺」など、定番の栗菓子
詰め合わせを各種ご用意しました。栗を知り尽くし
た職人が何度も試作を重ねてたどり着いた格別な
味わいを、大切な方への贈り物やお茶うけにどうぞ。



恵 那川上屋の新定番スイーツとして好評をいただくマロンパイ。素材本来の風味を活かして丁寧に炊き上げた甘さ控えめの渋皮入り栗きんとん餡が中にぎゅっと詰まっています。しっとりとしたバター香るパイ生地やトッピングにあしらった栗の甘露煮も贅沢な一品です。手土産やギフトにもぜひどうぞ。



栗きんとんパイ

5入 **1,836円**
箱寸法:26×12.8×6cm
10入 **3,456円**
箱寸法:26×17.8×6cm
【お日持ち】10日

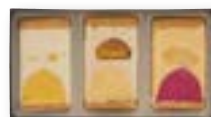
小麦 卵 乳 大豆 常温



バター風味としっとり栗餡のマリアージュ



口どけふんわりセミフレッドな彩りケーキ



パレット

1箱(3入) **1,512円**
パニラ×栗、マンゴー×ココナッツ、カンス×洋梨 各1個
箱寸法:20.8×11.4×3.6cm
【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】9月8日～10月上旬

卵 乳 アーモンド セラ 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

ご予約受付
8/30金
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

ま るでアートを楽しまかのように感性に響くおいしさを追求したセミフレッド(半解凍)ケーキ「パレット」。額縁に見立てた焙煎栗パウダー入りのダックワース生地で、色彩豊かなふんわりムースをはさみしました。3種類の詰め合わせです。



栗の香り、みずみずしさを味わう

きんとん 羹

10入 **2,916円**
箱寸法:26×12.3×6cm
15入 **4,266円**
箱寸法:26×17.8×6cm

【お日持ち】10日
【お届け期間】11月下旬まで

常温



さ らりとしたのと越しと栗の豊かな風味、栗きんとんをそのまま水羊羹にしたかのような栗菓子です。まだまだ暑さが続く季節は、よく冷やして味わうのがおすすめです。常温でお日持ちがするため、ご贈答や手土産にも好適です。

中 山道名物「こわめし」を再現した、収穫シーズンのみ販売の大人気商品。恵那栗の剥き栗を使い、国産のもち米ととうろち米をふくらりと蒸し上げました。栗の炊き方も工夫し、ほっくりとした栗の優しい甘みと香りが引き立つ栗おこわです。栗専門店ならではの味をご家庭でお楽しみいただけるよう冷凍にてお届けします。



ゴマ塩付き

恵那栗おこわ

1箱(280g) **891円**
箱寸法:11.5×18.5×4cm
【お日持ち】冷凍保存にて60日
【お届け期間】9月25日～11月下旬
(なくなり次第終了)

冷凍

※これらの商品は包装することができません。

ほ くほく甘栗としっとり甘露煮がまるごと入った恵那川上屋オリジナル。中華まきのしつかりとした濃いめの味付けに合うよう中国栗を厳選し、ジューシーな豚の角煮や干し椎茸など具材の旨味、オイスターソースのコクも感じられる本格派に仕上げました。冷凍でストックしておいて、夜食やおやつ、急な来客時にも。



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 豆 豚 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



ご予約受付

8/30金
9時より

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

恵那栗ほくほく！秋の大ヒットおこわ



甘露煮も甘栗ももっちり欲ばりちまき





栗感ずっしり愛され続けるモンブラン

栗山

1箱(3入) **2,500円**

箱寸法: 10.6×30.4×8cm

1箱(6入) **4,719円**

箱寸法: 21×30.4×7.9cm

【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵当日

小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍



Second anniversary

おかげさまで3年目突入!おかしな大地 from farm to spoon 覚王山店

2022年、名古屋覚王山にオープンした「覚王山店(おかしな大地 from farm to spoon)」はおかげさまで9月15日に開業2周年を迎えます。

“おかしな大地。”の店舗は、恵那川上屋が大切にしている素材や生産者さまとの縁をさまざまな食べ方とともにご提案するセレクトショップのような新しい八百屋です。その1号店として誕生した覚王山店はカフェ併設型の店舗となり、イートインスペースを20席ご用意しています。

お菓子やカフェ・テイクアウトメニューだけでなく、特殊な技術で旨みや風味を閉じ込めた冷凍・乾燥野菜、素材の特徴を活かした多様な加工品の販売のほか、おいしく召し上がっていただくためのレシピのご紹介など店舗ならではの楽しさもり盛りだくさん!みなさまの日常に優しく寄り添う店として、おいしくて身体に優しい品々を提案してまいります。これからもお付き合いいただけますよう、どうぞよろしくお願いいたします。



おかしな大地 from farm to spoon 覚王山店
〒464-0841
愛知県名古屋市中千種区覚王山通9-15-2
TEL 052-715-7157
営業時間 AM10:00~PM7:00(Lo PM6:00)
定休日 火曜日
(※火曜日が祝日または21日の場合は営業、翌水曜日が臨時休業)



「栗」本来の深い香り、濃い味
わいを感じてほしい」と
いう思いを込めて。発売から30年の
歴史を経てもなお、おいしさを極め
続ける恵那川上屋人気NO.1ケー
キ、それが「栗山」です。和栗と洋栗
の黄金比が決め手となるオリジナル
ペーストをたっぷり絞り、まるごと
入った栗の渋皮煮、栗皮焙煎パウ
ダーを練り込んだ香ばしいタルト生
地と、どこから食べても栗の魅力が
あふれる至極のモンブランをどうぞ。

今月の横井照子表紙作品

タイトル:無題



制作年:2004年
エッグテンペラ、紙
暑い日がまだまだ続くもの
の、少しずつ秋の気配が
感じられるこの頃。実りの
季節到来に胸を弾ませ、
秋色に染まりゆく作品を
表紙に選びました。採れ
たての栗をおいしいお菓
子にかえて、多彩な品揃
えでおくりします。

“くり” めぐりあい 物語

第拾八話



まろやか栗餡×もちふわ生地の
黄金コンビネーション、
「くりどら」生みの親の思いとは。

今までにない、 栗のどら焼きを

栗の収穫シーズンはじまると、栗きんとんと同じくらい心待ちにされている方も多いのではないだろうか。発売以来、口コミでも高い人気を誇る「くりどら」は、恵那川上屋オリジナルの栗餡がたっぷり入った季節限定のどら焼きです。「一般的な栗を使ったどら焼きとは全く違うどら焼きです」と胸を張るのは、くりどらの開発を手掛けた職人の湯川。「栗のどら焼き」というと、栗の甘露煮を入れたものや栗きんとんをそのまま餡にすることが多いのですが、開発当初は正直、小豆餡のどら焼きを超えるものに出会ったことはありませんでした。生地と餡とのバランスを無視して安易に栗の甘露煮を入れるようなこともしなくなかったため、どら焼きⅡ和菓子という固定概念から一度離れてみることに。そこ



くりどら

5入 **1,485円**

箱寸法: 30×12×9.7cm

10入 **3,186円**

箱寸法: 30.2×21×7.5cm

【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

15入 **4,671円**

箱寸法: 30.5×30.5×7.5cm

20入 **6,156円**

箱寸法: 27.5×40.5×7.5cm

でどら焼きの生地はパンケーキだと仮定し、中にはさむ餡も栗きんとんを洋風にアレンジしてつくることができました」と当時の思いを振り返ります。

食感とバランスを大切に
ふんわりもちもちとした生地に合うよう、栗餡は栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせてなめらかに炊き上げ、とろけるような口当たり。食感やバランスにもかなり苦心しながら試作を何度も繰り返し、ようやく理想の「くりどら」が誕生したのでした。

とろつとしたまろやかな栗餡ともちふわの生地。この心躍るコンビネーションをお楽しみいただけるのは、今だけです。栗好きの大人からお子様まで、きくと喜ばれる味わいをこの機会にご満喫ください。

