



甘い秋みつけた

2024
10
カタログ有効期限
2024年10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

https://www.enakawakamiya.co.jp

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」

冷凍「冷凍発送」

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。

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。

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。

■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戻ってからの賞味期限(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です 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・冷蔵 常温・冷凍

アレルギーマーク

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 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 あわび

イカ いか 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 パナ パナナ 豚 豚肉 マガ マガマツ 桃 もも 山芋 やまいも リンご ゼラ ゼラチン

○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、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。

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。

ほくほく香ばし、焼き栗の贅沢感。
「焼栗きんとん」



五感で味わう、里山の秋がくれた宝物。
「栗きんとん」

ご予約受付
10/2(水)
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

焼栗きんとん
栗きんとん
詰め合わせ

●栗きんとん 5 個
●焼栗きんとん 5 個

1箱 3,456 円
箱寸法: 25.7×12.5×5cm

【お日持ち】3日
【お届け期間】10月16日～11月中旬 常温



恵那川上屋謹製
栗きんとん
20入 5,400 円
箱寸法: 26×23.5×3.8cm
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
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】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。



わたしと、おかし。

watashi to okashi

栗きんとんは、岐阜県東美濃地方の郷土菓子。

今月号では特別に、食べ比べも楽しい
「焼栗きんとん」のセットをご紹介します。



選り抜かれた和栗と少しの砂糖だけでつくる、恵那川上屋謹製「栗きんとん」。素朴で心温まる「おばあちゃんの味」を大切に、栗の品種や収穫時期によっても炊き時間や砂糖の量を工夫しながらおつくりしています。こんがりとした焼き色をつけた「焼栗きんとん」は、焼き栗に適した貴重な品種を厳選し、ほくほくと香ばしい味わいに、栗らしさが感じられるよう粗めに裏漉し、絞りの形も変えて食べごたえのある一品に仕上げました。ひと味違った魅力をお楽しみください。

自分の好きなお菓子を喜んでいただけるとファンが増えたようで、とてもうれしいです。



通販部 高橋

勤める前から恵那川上屋のお菓子のファンでした。入社後も会社のユニークな取り組みや商品について深く知ると「もっといろんな人に知っていただきたい!」という気持ちが強まり、お客様へ発信する原動力となっています。

生産者からお客様までの流れがわかる安心や、素材の風味を活かすために余計なものを加えない安全へのこだわりについてお伝えすると「だからおいしいのね!」といったお言葉をいただくなど、納得してとても喜んでいただけます。

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!





粒よりの栗を丁寧に、つやつやに

2種類の栗をぎっしり詰め込んだ真骨頂



ご予約受付
10/2(水)
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>
渋皮煮: 限定400箱
詰め合わせ: 限定180箱



恵那栗の渋皮煮・
甘露煮詰め合わせ(小)

(固形量:各140g、内容総量:各220g)

1箱 4,212円

箱寸法: 9.5×15×8.5cm

【お日持ち】150日

【お届け期間】10月20日～12月上旬

常温

恵那栗の渋皮煮(大)

(固形量:230g、内容総量:400g)

1箱 3,456円

箱寸法: 17.5×10.5×8.5cm

【お日持ち】150日

【お届け期間】10月20日～12月上旬

常温

最 高の渋皮煮を楽しんでいただきたい。
そんな職人の思いと丁寧な手仕事
から生まれる「恵那栗の渋皮煮」。岐阜県発
祥の品種「利平」の中でも大粒をさらに選り
すぐり、種子島の粗糖を使った自家製シロツ
プにじっくりと漬け込みました。朝一番に採れ
た栗の選別から下ごしらえ、煮含め、瓶詰め
まで、一粒一粒、手間暇を惜しまず慎重に仕上
げます。無漂白・無着色、甘さ控えめの甘露
煮とのセットも用意しました。つやつやに輝
く栗はまさに珠玉の一品。口の中で優しく広
がるおいしさを堪能ください。

ご予約受付
10/2(水)
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>
限定400箱
お1人様3箱まで

しゅうしょう こう
秋宵の香

1箱 2,808円

箱寸法: 14.1×11.2×5.1cm

【お日持ち】5日

【お届け期間】10月20日～11月上旬

小麦 常温

※これらの商品は包装することができません。



秋 の訪れを感じさせる旬の味覚の代表
格である「栗」。その特徴や良さを知
り尽くし、栗菓子屋を自負する恵那川上屋
が、栗の持ち味を存分に引き出した、通販限
定販売の栗蒸し羊羹セットです。上品な甘み
に仕上げた栗の甘露煮と渋皮煮をそれぞ
れにトッピングし、生地よりもたつぷりの栗を盛
り込んでいます。北海道産小豆を使用した
自家製こし餡生地のなめらかでもっちりとし
た食感、ふわり広がる栗の風味と香り。秋だ
けの贅沢な味わいを、この機会にお試しく
ださい。



香り、甘味、風味、
違いを楽しむ栗三昧



ご予約受付
10/2(水)
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>
限定400箱
お1人様3箱まで



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



栗欧—くりおう—

和栗 洋栗
甘い 甘さ控えめ

モンブラン食べ比べセッ

1箱(3個入) **2,800円** 箱寸法: 31.7×10.6×8cm
【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵当日中 【お届け期間】10月11日～11月上旬
小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍 ※こちらの商品は包装することができません。

和 栗と洋栗の黄金比を編み出した人
気No.1ケーキ「栗山」、和栗の繊
細で優しい風味「栗里」、洋栗の濃厚でまろ
やかな「栗欧」をセッに。オリジナルペースト、
まるごと栗の渋皮煮、香ばしい栗皮焙煎パウ
ダー入りタルト生地と、まさに栗づくしのずっ
しりと食べごたえのあるモンブランです。



栗がこぼれるプレミアムケーキ



栗好きを唸らせる、恵那川上屋 秋の定番

恵 那川上屋の秋を代表する
「栗きんとん」に加えて、朴葉
の香りをまとった栗きんとん入り蒸
し羊羹「くり巻」、まろやかな栗餡
たっぷり「胞衣栗万頭」、みずみずし
さを味わう「きんとん羹」と、定番の
栗菓子詰め合わせました。贈り物
や土産に最適。

恵 那川上屋が栗好きに贈る、
贅を極めたパウンドケーキ。
厳選和栗の栗きんとん、スペイン栗
のペースト、渋皮煮、甘露煮を絶妙
なバランスで構成し、奥行きのある
味わいを表現しました。素材の風味
を引き立たせるため、甘さは控えめ
香りにつけにフランデーを加え、しつ
と焼き上げています。格調高い木箱
に入れてお届けします。



くり きわみ
栗の極
1箱 **7,020円**
箱寸法: 10.5×17.5×8.5
【お日持ち】10日
小麦 卵 乳 酒 常温
※こちらの商品は包装することができません。

秋の限定詰め合わせ<2>
1箱 **3,942円**
・栗きんとん5個
・くり巻(大)1本
箱寸法: 26×13×5.8cm
【お日持ち】3～7日
【お届け期間】11月下旬まで
冷蔵 常温 小麦



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
【お届け期間】11月下旬まで
冷蔵 常温



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
・くり巻(大)1本
箱寸法: 25.5×19×5.7cm
【お日持ち】3日～10日
【お届け期間】11月下旬まで
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・くり巻(大)1本
箱寸法: 26×28.8×5.8cm
【お日持ち】3日～10日
【お届け期間】11月下旬まで
冷蔵 常温 小麦 卵 乳



【お届け期間】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。





旨味染み出すご馳走おこわ



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】11月下旬まで
【お届期】なくなり次第終了

冷凍 ※こちらの商品は包装することができません。

中 山道名物「こわめし」を再現した恵那栗おこわ。国産のもち米とつるち米に恵那栗の剥き栗を使用し、ふっくらと蒸し上げました。ほっくりとした栗の甘みが口の中でじんわりと広がる、季節限定の大人気商品です。冷凍庫にストックして、秋の味覚をいつでも手軽にどうぞ。



栗が主役のもっちりちまき



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
【お届け期間】なくなり次第終了

冷凍 ※こちらの商品は包装することができません。

ほ くり甘栗と、甘露煮。2つの栗がまるごと入った栗専門店の新定番。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選び抜きました。とろとろとやわらかな豚の角煮や干し椎茸など具材の旨味が染み込み、オイスターソースのコクも感じられる本格派です。

と ろりとまろやかで濃厚な栗の風味が口いっぱいに広がる、秋季限定どら焼き。栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせて、なめらかに炊き上げています。ふんわり、もちもち食感に焼き上げた生地との相性も抜群。他では味わえない大好評の「くりどら」を、この機会にどうぞお楽しみください。



くりどら

5入 1,485円 箱寸法:30×12×9.7cm
15入 4,671円 箱寸法:30.5×30.5×7.5cm
10入 3,186円 箱寸法:30.2×21×7.5cm
20入 6,156円 箱寸法:27.5×40.5×7.5cm

【お日持ち】5日
【お届け期間】12月下旬まで

常温 ※5入のみ包装することができません。



ふわもち生地になめらか栗餡たっぷり



栗の香りがふわり、クリアな仕上がり

栗焼酎
一栗人

1瓶 2,310円
内容量:720ml
アルコール度数25度
箱寸法:9×9×28.5cm

常温 ※こちらの商品は包装することができません。

超 特選恵那栗の規格外サイズが小さい等)の栗を素材に、岐阜県養老の蔵元「玉泉堂酒造」で蒸留した栗焼酎。栗の実を丁寧にくり抜き、雑味がなくクリアな仕上がりです。おすすめの飲み方はオンザロックかお湯割り、くせがなく、栗菓子とのマリージュもお楽しみいただけます。



ひと口でみずみずしい栗の味わい

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



栗 きんとんをそのまま水羊羹にしたかのような、みずみずしくさらりとしたのと越しの「きんとん羹」。栗の豊かな風味をお楽しみいただけるよう甘さを控えめにし、なめらかに仕上げました。常温でお日持ちがするため、手土産にもぴったり。冷やしてもおいしく召し上がれます。

渋 皮を残しながら丁寧に炊き上げた、恵那川上屋自慢の栗きんとん餡がぎゅーっと素材そのものの味が引き立つよう甘さ控えめに仕上げた栗きんとん餡バター香るしつとりとしたパイ生地、トッピングした栗の甘露煮がハーモニーを奏でる人気マロンパイです。手土産や贈り物にもぴったりの個包装タイプ。



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

常温



和菓子職人のしっとりマロンパイ





パリッ、とろけて広がる、濃厚なカカオと栗の風味。

モンブラン 生チョコ

1箱(12入)

1,080円

箱寸法: 9×10.5×2.5cm

【お日持ち】冷凍30日

乳 大豆 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



栗 きんとんとスペイン栗のペー
ストを贅沢に使用した生
チョコレート。口どけなめらかな栗ガ
ナッシュは、ブランデーで風味づけし、
生クリームのコクも感じられるリッ
チな仕上がり。自家製の焙煎栗パ
ウダーを加えた栗チョコレートで
コーティングし、パリッとした軽やか
な食感を合わせました。

岐阜市・柳ヶ瀬の地に今秋、恵那川上屋が再登場！

2024.9.1『恵那川上屋 栗市栗座柳ヶ瀬店』OPEN

2024年7月31日をもって惜しまれつつ閉店した恵那川上屋 岐阜高島店ですが、9月1日開業予定の無印良品 柳ヶ瀬店内にて、営業を継続させていただくこととなりました。名前も新たに『恵那川上屋 栗市栗座(くりいちりざ)柳ヶ瀬店』として、生まれ変わります。

岐阜市柳ヶ瀬を中心とした周辺地域のみなさと共に歩み、日常に寄り添った楽しみの一つとして恵那川上屋の菓子を愛していただけよう、私たちはこれからも努めてまいります。

引き続きお付き合いいただけますよう、お願い申し上げます。

店舗 住 所: 〒500-8876 岐阜県岐阜市日ノ出町2-15 無印良品 柳ヶ瀬店内
情報 電話番号: 058-212-3329 営業時間: AM10:00～PM6:30



今月の横井照子表紙作品



タイトル: 秋の日

制作年: 2003年
エッグテンペラ・
メタリックペイント、紙
真っ赤に染め上がる紅
葉の景色をみずみずしく
描いた作品。美しい秋、
味覚の秋、収穫の秋。さ
まざまな楽しさが広がる
シーズンを、職人が真心
込めた栗菓子とともに
楽しみたい。



夢の!? 贅沢一本のたねさ

おうちで、いつでも
絞りたてのおいしさを

お手軽アレンジも楽しい！

“くり” めぐりあい 物語

第拾九話

素材を吟味し、職人が丁寧に炊き上げた
「栗きんとんのたね」を笑顔のそばに。

栗専門店の味を
手軽にご家庭で

厳選 選んだ和栗を丁寧に炊き、採れた
ての風味そのままに急速冷凍した
「栗きんとんのたね」。栗を下ごしらえす
る手間がかからず、いつでも手軽に栗専
門店の味わいをお楽しみいただけます。
冷凍してストックしておけるため、栗きん
とんの材料としてはもちろんのこと、お
菓子づくりや、アイスなどデザートの特
ピンク、栗の優しい甘み豊かなポタージュ
やコロッケ、サラダなど料理の材料として
も重宝します。お好みの分量に切り分け
てお使いいただけるよう、形も棒状に工
夫しました。

自慢の栗を味わって
いただくために

丹 精込めて育て、畑から見守ってきた
自慢の栗を、熟練の職人技で丁寧
に炊き上げた「栗きんとん」は、素朴であ
りながら和栗のおいしさを余すことなく
堪能できる季節の楽しみの一つです。その
郷土の季節の楽しみと栗のおいしさをぜ
ひ全国のみなさと共に知っていただきたい
という想いから、日持ちの短い生菓子で
ある「栗きんとん」を冷凍することで風
味を閉じ込めて、おいしさそのままにお
届けします。

恵那川上屋謹製

栗きんとんのたね

1箱 2,160円

内容量: 100g×2

箱寸法: 12.2×11×4.2cm

【お日持ち】冷凍180日 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8個分

一年を通して販売する定番商品として
—— リピーター買いをされる方も多く、「栗
きんとんを思う存分味わいたいのから、(棒
状のまま)まるごとそのまま食べてしま
う」「茶巾絞りの栗きんとんが無い時季
は、これを食べて秋を待っています」とい
う、うれしい声も多数寄せられています。
お子様と一緒にのんびり栗きんとんの茶
巾絞りを体験したり、お菓子づくりや
料理のレパートリーを広げたり。さまざ
まな楽しみ方で「栗きんとんのたね」の
ある暮らし、はじめてみませんか？



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!

Miyu'snote

今回ご紹介する新作は、東京都目黒区に今秋オープンする八雲店オリジナルのモンブラン。現在、恵那川上屋 二子玉川店を拠点とする東京ラボの開発メンバーの協力を経てつくりました。余計なものはいれず、シンプルに栗の風味を味わっていただける一品で、見た目も八雲にちなんで白い雲にそびえる山をイメージしています。解凍後よく冷やして、口どけをお楽しみください。



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・バジヤ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

〇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 — VOL20



至福の口どけ、
ふんわり雲の上を
旅するモンブラン。

Yakumo Montblanc
「八雲モンブラン」

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.20

YAKUMO MONTBLANC

濃密でリッチな出会い。
和と洋2種類の栗テリーヌを味わう
なめらかな口どけのモンブラン。

土台となる栗ペーストを山に見立て、白い雲のようにふわふわの生クリームをたっぷりと絞った「八雲モンブラン」。今回は特別に和栗メインと洋栗メイン、2種類の八雲モンブランをご用意しました。栗ペーストは、和と洋それぞれの栗を低温でじっくりと炊き上げることにより、テリーヌのような仕上がりに。ねっとりとした濃厚な栗ペーストに軽やかでミルクィな生クリームを絶妙なバランスで組み合わせ、最後のひと口までおいしく召し上がれるように工夫を凝らしています。中に忍ばせた栗きんとんの特製ソースがとろりと溶け出し、口に含むとすべてが一体となってスッと消えてなくなるような極上の口どけをお楽しみください。

濃厚な栗テリーヌとふわふわクリーム、
栗きんとんソースが織りなす至福のハーモニー。

1 和栗と洋栗。2種類のテリーヌのような濃厚ペースト

低温でじっくりと炊き上げ、テリーヌを感じさせる口どけに。和栗はそのものの繊細な風味を、洋栗にはラム酒を加えることで、和栗とは違った後味に仕上げています。

2 ふわふわ仕立てのミルクィな生クリームがたっぷり

土台となる栗ペーストの上にふんわり軽い口当たりの生クリームを絞り、淡雪羹^(※)で艶やかにコーティングしました。ミルクィな優しい甘みが濃厚な栗ペーストにマッチします。

3 とろけ出す、栗きんとんの特製ソース

栗きんとんを使用した特製ソースを中に忍ばせました。栗の香りが鼻から抜ける、とろりとしたソースをお楽しみいただけます。

八雲モンブラン

限定300箱

お一人様2箱まで

1箱(2入) **1,890 円**

和栗・洋栗各1個

箱寸法：21×11.2×8.2cm

【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵当日

【お届け期間】10月11日～11月上旬

卵 乳 セラ 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができます。

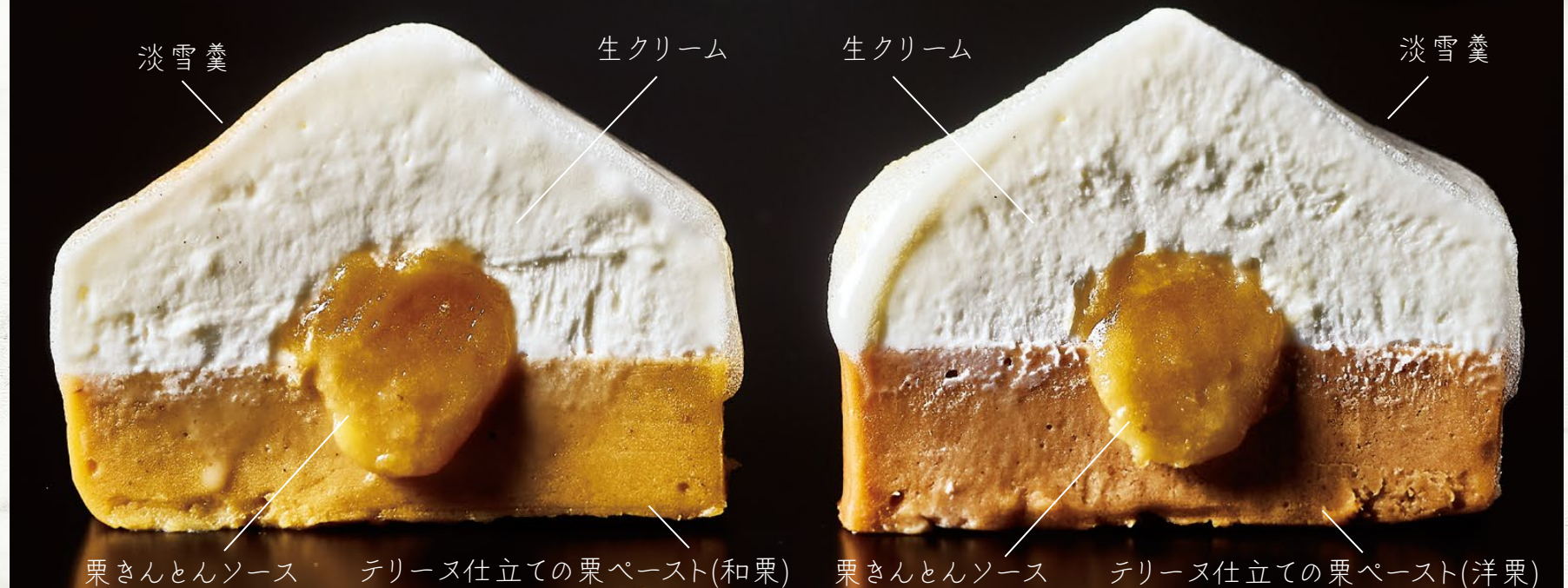
※淡雪羹：寒天にメレンゲを合わせたもの

ご予約受付

10月2日(水)

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

カットする手間いらず!
厳選素材の旨味広がる
具たくさん焼きそばに

野辺山高原の甘いキャベツ、淡路島の玉ねぎ、千葉県産にんじん、ピーマンの乾燥野菜と高知県産しょうが粉のミックス。乾燥野菜を戻したお湯も旨味豊かな出汁として焼きそばにどうぞ。



おかしな大地
こだわり畑Table
焼きそばの具
1袋(31g)
756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。

こだわり畑
Table



選りすぐりの国産素材を
ミックスした、乾燥野菜の
料理の素シリーズ。素材が
持つ甘さや凝縮した旨味、
食感が楽しくて調理もラク♪
ストックにも重宝します。

切り干し大根の煮物に!
満足感のある歯ごたえも◎

鹿児島県産大根、千葉県産にんじん、岐阜県産しいたけの乾燥野菜ミックス。太めにカットした食べごたえのある大根が特徴です。戻し汁と合わせて煮物に、味噌汁やスープの具にも。

おかしな大地
こだわり畑Table
切り干し大根ミックス
1袋(38g) **756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。



うどん、
豚汁など
和食にも合う!

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 冷凍

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
🔥🔥🔥
トマベジスパイス
(UMAMI)
1本20g入 **648円**
【お日持ち】30日 常温 冷凍

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

※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!



こだわり素材が詰まった トマト&チーズまん

甘くて旨味の強い恵那山ファームのトマトに、
とろ〜り濃厚チェダーチーズの風味。
ふわっふわの生地で包んだ、今秋の自信作!!

恵那山ファームのこだわリトマトを使用した
チーズ入り蒸しまんじゅう。

生地にはトマトジュース、餡にはトマトをまるごとクラッシュして煮詰め、素材の甘さと旨味が凝縮した一品に仕上げました。玉ねぎ・ニンニクに粗挽きブラックペッパーとオレガノで風味付けし、隠し味に種子島で自社製糖した黒糖も加えています。チェダーチーズ風味の濃厚チーズソースも相性抜群です。

おかしな
まんじゅう
トマチー満寿

5入(70g×5個)
1,080円

箱寸法:30×12×4.7cm

【お日持ち】冷凍30日 小麦 卵 乳 大豆 鶏 山芋 せう 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



辛口ジンジャー好きの大人へ! 本格クラフトドリンクを どぶん流に楽しもう!

厳選しょうが、種子島で自社製糖した黒糖、数種の
スパイスを加えたクラフトドリンクベース。
ジンジャーエールはもちろん温かなドリンクやカクテルなどお好みのアレンジでどうぞ。

飲み方
いろいろ!



大人の ジンジャーエール

1袋:180g **756円**

【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。

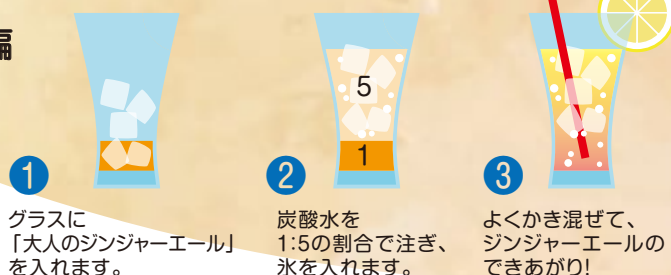


COOL or HOT
Enjoying craft ginger



ジンジャーエール編 Ginger ale

お好みでレモンやハーブを
加えて爽やかに!
お酒で割ってカクテル
にもどうぞ。



ホットジンジャー編 Hot Ginger

レモンやシナモンを加え
てもおいしい!
お湯の代わりに温かな
紅茶と割ってもgood。



カラダ喜ぶト『温めて飲む』 トマトジュースの新常識! Hot tomato juice



トマトに含まれるリコピンは熱に強く、加熱しオ
リーブオイルなどと合わせることで体内の吸収
率もアップされると言われています。甘みの強い
トマトジュースをホットで楽しんでみませんか?

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。

