

雪やこんこん　佳日や来ん来ん

2024
12
カタログ有効期限
2025年1月16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11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

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。その際はお詫めて、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	冷蔵	冷凍	冷蔵 冷凍	常温 冷凍
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

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。





60th Anniversary

わたしと、おかし。

watashi to okashi

ふたを開けた瞬間、みんなが笑顔に。
おかしを囲んで、おしゃべり弾ませて
新しい年に素敵な思い出いっぱい
つくれるような、とっておきのおせち菓子。
3人の匠がこころを込めてお届けします。



今年も1年間無事に商いができたこと、
みなさまへ感謝の気持ちと新しい一
年の幸せを願って。特別なお菓子を色とりど
りに詰め合わせた、恵那川上屋のおせち菓子。
今年は和菓子、洋焼菓子、洋生菓子の職人
がそれぞれの段をプロデュースし、「思わずう
ふふと笑みがこぼれる様子」をテーマに創意
工夫を凝らしました。おいしさに加えて見た
目の華やかさや楽しさもさらにバージョンアッ
プしたおせち菓子といっしょに、ご家族と笑顔
のひとときをお過ごしください。

おせち菓子 弐段重ね

1セット 6,480円

箱寸法：18.8×13.8×11.4㎝

クルミ 小麦 卵 乳 落 アーモ オレ カシュ
大豆 山芋 リンゴ ゼラ 酒 冷凍

限定 400セット



おせち菓子 参段重ね

1セット 10,800円

箱寸法：18.8×13.8×16.4㎝

クルミ 小麦 卵 乳 落 アーモ オレ カシュ ゴマ
大豆 桃 山芋 リンゴ ゼラ 酒 冷凍

限定 800セット



ご予約受付
12/2(月)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

※ご予約受付期間 12月24日まで(なくなり次第終了)
【お日持ち】冷凍保存にて30日(解凍後冷蔵1～3日)

【12月27日から1月7日のお届けとなります】
※のしは付けられません

※こちらの商品は包装することができません。
※中身は配送用に梱包した状態でのお届けとなります。
※個別配送のため他の商品と同梱することができません。

お客様へ **年末年始は配送が大変込み合い、ご指定のお日にちにお届け出来ない可能性がございます。下記の点につきまして、ご理解とご協力をお願い申し上げます。**
・冷凍取扱いが可能の商品の場合は、なるべく冷凍でのお届けをご選択ください。・お届け日遅延も考慮し、ご使用予定日から余裕を持ったお届け日のご指定をお願いいたします。
・時間帯指定につきましては遅れる可能性が高くなります。必着はお約束できませんので、あくまでお目安としてご了承ください。

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!

素材×技で、「洋」あそび。

いきいき、素材がよろこんでいるスイーツを



栗タルト

2層のアーモンドクリームと栗の甘露煮が贅沢な味わい。



胡桃の散歩道

胡桃がぎっしり。焙煎栗の香ばしさも加えた食べごたえのある一品。



初恋檸檬

栗きんとんとクリームチーズを加えた、爽やかなレモンケーキ。



洋風栗きんとん

香り高いブランデーを加え、洋風に仕上げた栗きんとん。



栗のテリーヌ

栗の渋皮煮と甘露煮がごろごろと入った、風味豊かなテリーヌ。



イチゴと桃のテリーヌ

イチゴのチョコレートで作った生地に桃をたっぷり加えました。



栗カヌレ〈初日の出〉

チョコがけとさくらんぼゼリーで初日の出をイメージした栗カヌレ。



安納芋のスイートポテト

種子島の安納芋を使い、口当たりなめらかに仕上げました。



栗マドレーヌ

栗とバターの風味が豊か。しっとりとリッチな味わい。



チョコマドレーヌ

栗を入れて焼き上げた、チョコレート味のマドレーヌ。



抹茶マドレーヌ

抹茶と相性の良い小豆の蜜煮を加えてしっとりと焼き上げました。



チョコレート3種・トマトグミ

抹茶・フランボワーズ・パインのチョコ3種と甘いトマトのグミ。



弐ノ重　洋菓子職人　金子

素材を一つひとつ吟味し、見た目の華やかさにもこだわったスイーツを品揃え豊かに。リニューアルした人気焼菓子5種をはじめ今後発売が予定されている新作も詰め合わせました。さらにおいしく進化した品々を知っていただき、好きになっていただけたら幸いです。





ふんわり、ほころぶ弐の重



うっとり、あでやか壱の重

ハレバレと、「和」ごころ。

新年のお祝いと遊び心を、和&上生菓子に



壱ノ重　和菓子職人　湯川

春・夏・秋・冬と恵那川上屋を代表する栗きんとんが揃うのは、年に一度のおせち菓子だけ。技を凝らした縁起物の上生菓子4種に新しい創作羊羹4種、素材を生かした乾燥果実などが入っています。発売前の新作も盛り込んだ1年間の集大成のおせち菓子です。





上生菓子

おめでたい「福だるま」「干支巳」「常磐木」「紅梅」4種。



春の栗きんとん「里長閑」

自然薯の練りきりで包んだ、黒糖のコク豊かな栗きんとん。



夏の栗きんとん「栗観世」

やわらかな栗餡を泡沫生地で包み、のど越し良く仕上げました。



栗きんとん

厳選した和栗と少しの砂糖を加え、丁寧に炊き上げた秋の逸品。



冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」

市田柿の干し柿をまるごと使い、栗きんとんと合わせました。



赤ワインと漬け込み果実の羊羹

漬け込み果実を加えた、赤ワイン香る大人の羊羹。



木の実と安納芋の黒糖キャラメル羊羹

黒糖入りキャラメル羊羹に安納芋と木の実の食感をプラス。



フランボワーズとクリームチーズの羊羹

甘酸っぱい赤果実とクリームチーズの爽やかさがマッチ。



栗とホワイトチョコの羊羹

栗がごろごろ入ったホワイトチョコレートの羊羹。



蜜果実(柚子・杏・小豆・鶯豆)

厳選した国産素材の持ち味や食感を楽しむグラッセ4種。

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!



お年賀にも喜ばれる縁起菓子

ご予約受付
12/2月
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp

お正月限定 栗菓子詰め合わせ

長寿と幸せを願う賀詞「永寿嘉福」に、甘味を食べ幸せに長生きするという意味を込めて「永寿甘福」と名付けたお正月限定セットです。お日持ちのする栗菓子を、干支や縁起物が可愛らしく描かれたパッケージに詰め合わせました。新年のご挨拶や帰省の手土産に好適。



9入
4、482円
箱寸法…24×21.5×4.5cm
【お日持ち】30日～60日
【お届け期間】12月11日から1月15日まで

限定150箱

●栗きんとんぷりん	2個
●くりかのこ	1個
●栗のおこげせんべい	2箱
●モンブランペースト	1個
●栗三盆	2箱
●きんとんペースト	1個



6入
3、321円
箱寸法…24×15×4.5cm

限定350箱

●栗きんとんぷりん	1個
●くりかのこ	1個
●栗のおこげせんべい	1箱
●モンブランペースト	1個
●栗三盆	1個
●きんとんペースト	1個

卵 乳 酒 常温


栗きんとんぷりん


くりかのこ


栗のおこげせんべい


モンブランペースト


栗三盆


きんとんペースト

お客様へ 年末年始は配送が大変込み合い、ご指定のお日にちにお届け出来ない可能性がございます。下記の点につきまして、ご理解とご協力をお願い申し上げます。
・冷凍取扱いが可能の商品の場合は、なるべく冷凍でのお届けをご選択ください。・お届け日遅延も考慮し、ご使用予定日から余裕を持ったお届け日のご指定をお願いいたします。
・時間帯指定につきましては遅れる可能性が高くなります。必着はお約束できませんので、あくまでお目安としてご了承ください。



しっとり、
華麗な参の重



参ノ重

洋菓子職人 安藤

恵那川上屋が素材探求の旅で出会った各地域のさまざまなおいしさがお楽しみいただける6種類の栗タルト。お正月を可愛らしくイメージし、色とりどりに仕上げました。タルト生地に入った栗の甘露煮は、プレーンとお酒に漬け込んだ大人向けのタイプを各種ご用意。



ワクワク、「彩」はっけん。

楽しさ&おいしさいろいろ、栗タルトで旅めぐり



Nタルト〈長野〉
上品な甘みの市田柿と風味豊かなピスタチオクリーム、厳選和栗ペーストとのコンビネーションが絶妙。



Sタルト〈スペイン〉※ラム酒使用
濃厚なスペイン栗ペーストとプラリネクリームを組み合わせました。ほのかにラム酒の香りが漂う大人の栗タルトです。



Iタルト〈茨城〉
茨城の栗ペーストと甘酸っぱいフランボワーズクリームのハーモニー。華やかな色合いも魅力の栗タルトです。



Tタルト〈種子島〉
恵那川上屋厳選の和栗ペーストに種子島で自社製糖したコクのあるまろやかな黒糖クリームがマッチ。



Kタルト〈熊本〉※栗焼酎使用
熊本ゆかりの和栗ペーストとチョコクリーム、芳醇な栗焼酎を組み合わせた大人向けフレーバー。



Eタルト〈恵那〉※ブランデー使用
恵那川上屋厳選の和栗ペーストに爽やかなオレンジクリーム、ブランデーで風味づけをした大人のための栗タルト。

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

蜜のような特選柿を生かしたご褒美きんとん





柿と栗の甘みほっこり　みんなでにっこり

信

州伊那谷の豊かな自然に抱かれ、手間暇をかけて作られた干し柿の名品「市田柿」。まるで生キャラメルのように甘く熟した柿をまるごと使った冬の栗きんとん、それが「ひなたぼっこ」です。水分が糖度の高い方へとうつる浸透圧の作用によって、柿は一層みずみずしく、栗きんとんの風味は凝縮されて濃厚に。厳選した柿と栗、2つの素材が互いの魅力を引き立てあい、噛みしめるほどにおいしさが混ざり合う季節限定品です。贈り物や手土産にもおすすめ。



ひなたぼっこ

5入　2,133円
箱寸法：25.5×7.5×5.5cm

10入　4,266円
箱寸法：26×12.3×6cm

15入　6,291円
箱寸法：26×17.8×6cm

【お日持ち】3日
【お届け期間】2月下旬まで

冷蔵

岐

阜県美濃加茂市蜂屋町で千年以上の歴史を誇り、かつて朝廷や幕府にも献上された「堂上蜂屋柿」。希少で大ぶりの干し柿を贅沢に使い、厳選した和栗と合わせました。美しい飴色のとろりとした果肉は焼き芋やジャムの糖度を上回るほど濃厚な甘さ。その柿を蜜に漬け込み、栗や白餡と合わせたペーストをミルフィーユ状に重ねました。岐阜県産柚子の香りや木の実の食感も加わった奥深い味わいをご堪能ください。5ミリほどにスライスしてティータイムやワインのおともにも。



濃蜜果喜（のうみつかき）　限定300箱

3,456円
箱寸法：9.5×10×7cm

【お日持ち】6日
【お届け期間】1月20日～3月20日

乳 アーモ オレ カシュ マカダ 冷蔵

※こちらの商品は包装することができません。

年内は1月中のお届け分につきましてご注文を承っております。



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!

ハレの日に ほろりほどける伝統の銘菓



お めでたい「勝ち栗」と言われることから、縁起物としても好まれる栗。そんな栗そのものの味わいを存分に引き出した郷土菓子をお正月の家族だんらんにいかがですか。恵那川上屋の栗きんとんは、土づくりからこだわった和栗を厳選。栗の品種や収穫期によって砂糖の量や炊き時間を工夫し、丁寧に炊き上げています。おばあちゃんが手鍋でこしらえてくれたような素朴で温かみのあるおいしさ、口の中でほろりと優しくほどける食感をお楽しみください。



恵那川上屋謹製
栗きんとん

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

【お日持ち】常温3日、冷凍30日
【お届け期間】1月下旬まで
常温 冷凍

手作りおせちにもうれしい「たね」



「お 正月の栗きんとんは布巾絞りを手作りする」という家庭も多い岐阜県東美濃地方。厳選した採れたての和栗を丁寧に炊き、旬の風味をそのままに急速冷凍した「栗きんとんのたね」を使って、手軽に栗専門店の味わいを楽しんでみませんか？下ごしらえの手間がかからず、忙しい師走のおもてなし準備にもぴったりです。



栗きんとん約8個分

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
※こちらの商品は包装することができません。

コク深く香ばしい至極のひと粒



ご予約受付
12/2(月)
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
お1人様2箱まで

焼栗きんとん
円熟 えんじゅく
1箱6入 3,780円
箱寸法：18.5×12.6×4.8cm
【お日持ち】冷凍保存にて30日、解凍後当日中
【お届け期間】12月11日から1月15日まで
冷凍



砂糖を一切加えず、純粋に追熟栗の甘みだけで勝負した栗きんとん。甘みが強い和栗「ぽろたん」を収穫後一ヶ月以上かけて熟成し、糖度を数倍にまで高めて自然な甘さを引き出しています。焼き栗にしてから炊き上げることで香ばしさが生まれ、しっかりとした食感に。少し温めると焼き栗のような味わいをお楽しみいただけます。

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!



年末年始のご挨拶や帰省土産に

冬の限定詰め合わせ

恵那川上屋が厳選した和栗と少しの砂糖を合わせ、熟練の技で丁寧に炊いて茶巾絞りで仕上げた「栗きんとん」。市田柿の干し柿をまるごと一つ使った冬の栗きんとん「ひなたぽっこ」。秋と冬を代表する2種の栗きんとんに加えて、しっとりとした上品な口どけが魅力の「焼モンブラン」とのセットもご用意しました。年末年始、家族や久しぶりの仲間が集まるひとときに、とっておきの栗菓子をどうぞ。

冬の限定詰め合わせ〈1〉



1箱 3,591円
箱寸法：26×12.3×6cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】12月1日～1月下旬まで
冷蔵

●栗きんとん5個
●ひなたぽっこ5個

冬の限定詰め合わせ〈2〉



1箱 4,941円
箱寸法：26×17.8×6cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】12月1日～1月下旬まで
冷蔵

●栗きんとん10個
●ひなたぽっこ5個

冬の限定詰め合わせ〈3〉



1箱 4,941円
箱寸法：26×17.8×6cm
【お日持ち】3～7日
【お届け期間】12月1日～1月下旬まで
卵 乳 冷蔵

●焼モンブラン5個
●栗きんとん5個
●ひなたぽっこ5個

お客様へ 年末年始は配送が大変込み合い、ご指定のお日にちにお届け出来ない可能性がございます。下記の点につきまして、ご理解とご協力をお願い申し上げます。
・冷凍取扱いが可能の商品の場合は、なるべく冷凍でのお届けをご選択ください。・お届け日遅延も考慮し、ご使用予定日から余裕を持ったお届け日のご指定をお願い致します。
・時間帯指定につきましては遅れる可能性が高くなります。必着はお約束できませんので、あくまでお目安としてご了承ください。

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!

恵那ゆかりの「三彩陶器」を映した栗菓子



小豆の上品な甘さに栗のほっくりとした風味、米はぜの香ばしさ。3つの魅力が合わさった自家製餡に、薄皮をまとわせて蒸し上げたきんつばです。仕上げに焼き色と抹茶の彩色をあしらい、岐阜県恵那市正家廃寺跡の出土品「三彩陶器」の姿を映しました。見た目の美しさや食べごたえもきっと、ご満足いただける一品です。



栗蒸きんつば ―陶三彩―

5入 1,215円
箱寸法：24×12×4.7cm
10入 2,646円
箱寸法：26×20×5.8cm
【お日持ち】7日
小麦 山芋 常温
※5入は包装することができません。

栗餡たっぷり、ふんわりどら焼き



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た、とろりとした濃厚な栗餡がたっぷり。ふんわりと焼いたもちもち食感の生地とのコンビネーションも抜群の季節限定どら焼きです。小さなお子様から大人まで大好きな優しい味わいの人気商品を、手土産やお正月のおもてなしにいかがですか。



くりどら

10入 3,186円
箱寸法：30.2×21×7.5cm
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
【お日持ち】5日
【お届け期間】12月下旬まで
小麦 卵 乳 常温

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

おもてなしにも。ペーストが自慢のモンブラン



発売から30年の時を経て、今なお愛され続ける恵那川上屋人気No.1ケーキ。長年の研究から和栗と洋栗の黄金比を編み出したオリジナルペーストを絞り、ずっしりとした栗感が特徴です。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、栗専門店の技を結集した珠玉の逸品をお楽しみください。

栗山（くりやま）

1箱（3個入）2,500円
箱寸法：31.7×10.6×8cm

1箱（6個入）4,719円
箱寸法：21×30.4×7.9cm

【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵当日中

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。

＼毎週木曜は実演販売の日／

おかしな大地 from farm to spoon SAKAE店
できたてスイーツをライブ感あふれる店内で満喫！



2024年春にオープンした名古屋市中区の中日ビル内にある「おかしな大地 from farm to spoon SAKAE店」では、店頭のオープンキッチンで職人手作りの品々を販売しています。

ライブ感あふれるお店で、できたてのおいしさを楽しんでいただきたいという想いから、毎週木曜日に実演販売を開催中！

毎月違った商品をご用意し、お客さまとの会話や反響を通して次回はどんなスイーツを企画・ご提供しようかアイデアを巡らせて、職人が腕をふるいます。12月はできたて焼き芋の実演販売を予定しています。どうぞご期待ください！

地下鉄・栄駅からすぐ。近くにお越しの際はぜひお立ち寄りいただき、職人への質問やリクエストなど気軽にお声がけください。みなさまのご来店を心よりお待ちしております！



「おかしな大地」商品の一例
・乾燥野菜・適温調理野菜・野菜パウダー
・できたてベジフード（タルト、スープ）
※テイクアウトメニューです。イートインスペースはございません。

おかしな大地 from farm to spoon SAKAE
愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル1階

今月の横井照子表紙作品



タイトル：新雪
制作年：2003年
エッグテンペラ・メタリックペイント、紙

降り積もる雪と静寂に包まれる冬景色。遠くに青い山々をのぞみ、恵那山に抱かれたふるさとをどこか感じさせる作品です。
佳き日がみなさまのもとへ訪れますように、笑みを誘うおせち菓子や縁起物の栗菓子など多彩に取り揃えました。

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



甘みまろやか、栗きんとん入り
焼きまんじゅうの誕生ヒストリー。

恵那川上屋らしさが詰まった、新しい栗まんじゅうへの挑戦

栗まんじゅうと言えば、世の中に多く出回っているタイプは白餡に刻み栗を入れた焼きまんじゅうです。今から20年ほど前、栗菓子屋として恵那川上屋らしい栗まんじゅうをつくろうと、「餡に栗きんとんを入れること」「焼きまんじゅうでありながら、なめらかな食感を味わっていただくこと」「日持ちが常温で10日以上すること」と大きく3つの目標を掲げ、商品開発をスタートさせました。

蒸すのではなく焼き上げるため、水分が多いと割れてしまったり、餡が生地からはみ出てしまったりと、餡と生地のバランスがちょうどよい具合に収まるまで相当苦労しました。栗の風味がしっかりと感じられるようにこだわった餡は、粒感を残しつつ甘さ控えめに。栗きんとんを入れてもパサつかないように試行錯誤を繰り返す日々でした。しかも表面に文字まで入れるこだわりぶりです。あえて焼き印ではなくオリジナルの型をつくり生地を型押しすることで開発のハードルはさらに上がり、字がはっきりとわかるようにするためずいぶん苦労したことを思い出します。

開発に費やした期間は1年間。ようやく新商品として販売されることとなりました。栗きんとん餡という他には類を見なかった焼きまんじゅうはあっという間に口コミで広がり、日持ちのする栗きんとんまんじゅうとして好評を博しました。

末永く愛され続けるおいしさを

じつは「えなくり饅頭」と読めない商品名がミソです。本社が恵那山の麓にあるため身近でシンボルでもある恵那山は、天照大神のへその緒（胞衣＝えな）を祀っている山と言い伝えられています。胞衣山と書き残された古文書もあることから、それにあやかりみなさまに愛されるロングセラー商品にしたいという想いを込めて、恵那栗饅頭でなく「胞衣栗万頭」と名付けました。

栗餡がしっかりと詰まった焼きまんじゅうは珍しいこともあって贈答用に大変人気です。販売が開始された年に、ちょうど伊勢神宮・内宮への奉納が認められ、神嘗祭の時期に当社の栗きんとんと栗を奉納しています。（今年も10月16日に奉納しました）

栗きんとんをなめらかにしたような焼きまんじゅう、シンプルだからこその味わい深い風味と食感をお楽しみいただければ幸いです。



胞衣栗万頭（えなぐりまんじゅう）

5入 1,188円
箱寸法：26×6.5×6cm

10入 2,376円
箱寸法：26×12.3×6cm

15入 3,456円
箱寸法：26×17.8×6cm

【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 常温

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!



木の葉が落ちた山にぽつんと明かりが灯ったように黄色い柚子が実る情景を映し、「やまのとうか」と名付けた柚子のお菓子。色や形、香り、そして本当のゆずのおいしさを皮ごと楽しんでいただきたくて、岐阜県関市の名産「上之保ゆず」を選び抜きました。ゆずは木の枝にトゲがあるため表面に傷がつきやすく、その中でも傷の少ない貴重な実を丁寧にくり抜いて器にしました。中に、ゆずと生姜の羊羹、りんご・いちじくの赤ワイン漬けを詰めています。爽やかなゆずとじんわり温まる生姜の香り、漬け込み果実の食感やゆず皮のほろ苦さがアクセントに。手間暇をかけてやわらかく仕上げているため、皮ごとカットしてそのままお召し上がりください。



やまのとうか

1個 1,080 円

箱寸法：9.5×10×7cm

【お日持ち】4日

リンゴ 常温

お届け期間:1月7日～1月下旬まで



市田柿と栗きんとん、クリームチーズの贅沢なマリアージュ。

ご予約受付
12/26(木)
9時より
オンラインからのご予約は
https://www.enakawakamiya.co.jp
限定800箱

南信州の自然の恩恵を受け、丁寧な手仕事から生まれる市田柿。美しいオレンジ色に輝き、上品な甘さと食感は自然界の生キャラメルのよう。そんな市田柿をふんだんに使用し、「和魂洋才」をテーマにしたミルフィーユ仕立てのお菓子です。市田柿と相性の良い栗きんとんにバターとクリームチーズのコクを合わせ、ほんのり柚子の爽やかさを利かせて後味もすっきりと仕上げました。干し柿にあまり親しみのない、じつはちょっと苦手という方にこそぜひ食べていただきたい新感覚デザートです。コーヒーやお茶、ワインのおともにもどうぞ。



市田柿のミルフィーユ

1台(直径約9㎝) 2,160円
箱寸法:直径約12×高さ4.7㎝
【お日持ち】5日
乳 ゼラ 冷蔵

お届け期間:1月7日~2月下旬まで

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

0120-26-9610 (午前9時~午後5時)
オンラインショップ https://www.enakawakamiya.co.jp
○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)



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」の濃厚な甘みを真空濃縮釜でじっくりと時間をかけて引き出したプレミアムな味わい。ハレの日のおもてなしや特別な贈り物にも好適です。

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:9.2×9.2×32cm

※こちらの商品は包装することができません。



こだわりトマトの甘さと旨味が詰まったチーズ入り蒸し饅頭。

恵那山ファームのトマトを贅沢に使用。ふわふわ生地と濃厚トマト餡に、チーズソースが相性抜群！



おかしなトマチー満寿（まんじゅう）

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 ゼラ 冷凍

※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!

Enasan Farm Co.,Ltd.
2024 12月
カタログ有効期限／2025年1月16日

おかしな大地



とっておきの家族じかんに、おいしさと彩りを



おかげさまで
4周年
おかしなトマト

「甘くて濃い！」もぎたて
旬トマトを恵那山ファームから。

恵那山ファームの「おかしなトマト」は、自然の恵み豊かな恵那山麓で手間と愛情をかけて元気に育ったトマトです。4年目に突入した今シーズンはさらなる高みをめざして、「甘い＆濃い」トマトづくりへと進化！栽培や管理方法の研究を進め、苗を例年より早く植えることで、早い収穫時期からとても甘くて味の濃いトマトをお届けできるようになりました。
自慢のおいしさ、ぜひ一度おためしください！





12月のおかしなトマト

薄皮をまとってみずみずしさ弾ける♪
酸味も爽やかな高糖度トマトです。

この時期のトマトは薄付きの皮でみずみずしく、酸味と甘さのバランスも絶妙です。サラダや煮込み料理にもおすすめ。

糖度	●●●
濃度	●●●
皮の厚み	●●

糖度9度以上

岐阜県恵那市産 おかしなトマト



（200g×6パック）
4,000円
（税、送料込） 冷蔵

（200g×12パック）
7,500円
（税、送料込） 冷蔵

（1kg）
3,500円
（税、送料込） 冷蔵

※こちらの商品包装することができません。※こちらの商品は個別配送のため他の商品との同梱はできません。

岐阜県恵那市産 おかしなトマトの定期便

月1回定期的に「おかしなトマト」を
お届けするシステムです。

定期的にお届けすることで、季節ごとの味の変化をお楽しみいただけます。
※毎回、お申し込み時にご指定いただいた先にお届けいたします。

通常価格（1kg）3,500円を5%OFFで

（1kgコース）**3,325円/月**
（税、送料込） 冷蔵

詳しくは右記QRコードよりご確認ください。

※こちらの商品包装することができません。※こちらの商品は個別配送のため他の商品との同梱はできません。

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
【お日持ち】90日 常温
箱寸法:17.4×12×14.3cm

1本（1ℓ）
1,620円
【お日持ち】90日 常温
箱寸法:9.2×9.2×32cm



※こちらの商品包装することができません。



おかしな大地の
恵み豊かなランチで
みんな笑顔に



トマト&野菜の旨味たっぷり。

恵那山ファームのトマトと乾燥野菜をだし汁で炊く、味ごはんの素。トマトの爽やかさに加えて乾燥野菜特有のシャキシャキ食感も魅力です。炊き上げる際にベーコンや鶏肉を入れてアレンジしても。



おかしな大地 Kitchen
甘いトマトの彩りごはん

2合用（2～3人前）
1,080円
【お日持ち】30日
小麦 乳 大豆 鶏 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/

日本各地から選りすぐりの素材をミックスした、乾燥野菜の料理の素シリーズ。素材本来の甘さと凝縮された旨味、シャキッとした食感が楽しめ、さまざまなレシピにご活用いただけます。添加物、調味料不使用。忙しい毎日の時短調理やストックにもうれしい一品です。



野辺山高原の甘いキャベツ、淡路島産玉ねぎ、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は、焼きそばのだし汁にどうぞ。

乾燥野菜を使った料理の素
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。



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。戻し汁と合わせて煮物に、味噌汁やスープの具としても重宝します。

乾燥野菜を使った料理の素
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。



おうちカクテルにも！キリッと辛口の大人味。

辛口ジンジャー好きの職人が素材選びや配合にこだわって仕上げた、大人のためのクラフトドリンクベース。厳選した国産しょうがをはじめ、種子島内で自社製造した黒糖やさまざまなスパイス、レモンを加えました。真空濃縮をすることで香りがたち、キリッとした辛さと素材の旨味が感じられる本格派です。

おすすめの割合は
1:5が目安です。
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。



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。



クラフトドリンクベースでアレンジ！
しょうが湯や麻婆豆腐、豚のしょうが焼きなどにもお使いいただけます。



おかしな大地で
大人な夜時間を
もっと贅沢に



おかしな大地の野菜ジャーキーシリーズ

特殊な製法で厳選素材の旨味を凝縮させ、パリッとした食感に仕上げました。スナック感覚で手軽なおやつやおつまみのほか、細かく砕いて料理のトッピングやアレンジなどにもどうぞ。



ネギと長芋をごま油で炒めて和風だしで味付けし、乾燥させてスナックに。そのままで食べておつまみに、細かく砕いてパスタや卵かけごはんのトッピングにもどうぞ。噛みしめるほどにネギの甘みがじゅわっと広がります。

おやつなベジ
おつまみ味わいネギ

(30g) 648円
【お日持ち】30日 小麦 乳 ゴマ 山芋 常温

※こちらの商品は包装することができません。





甘い完熟トマトの旨味を凝縮させ、まんまる大きなスナックに！パリッと割って食べたり、お好みでチーズをのせたりしておつまみに。パスタやサラダにかけても。

おかしなトマトのまるまるジャーキー

(1枚) 864円 (ミニ) 216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。