

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。

(2025年4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

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。

お電話注文

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」…包装した上へのし掛け。「内のし」…箱などへのし掛けをしてから包装。
※ご指定がない場合は、外のしを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。
- ※私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】

■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。

■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で作られております。詳しくはお問合せください。

■誌面使用マークについて

常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温

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	卵	卵	乳	乳成分	落	落花生	ア	アーモンド	ア	あわび
イカ	いか	イソ	いくら	オレ	オレンジ	カ	カシューナッツ	キ	キウイフルーツ	牛	牛肉	ゴ	ごま
大豆	大豆	鶏	鶏肉	バナ	バナナ	豚	豚肉	マ	マガマナツ	桃	もも	山	やまいも
				リン	りんご	ゼ	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。



今朝見れば
杜若 白きも咲けり

5月のお品書き

03 栗きんとんー夏ー栗観世

04 青い山脈のアイスキャンディー「栗」

06 夏の限定詰め合わせ

07 栗水ようかん
栗サブレー山ノ葉ー

08 栗きんとんデセールー栗彩^{りさ}
くりアイス大福

09 栗サブレのアイスサンド
くりもなかあいす

10 栗入りたけのこおこわ
おかしなトマトのまんまスナック

11 栗のしずく



今月の横井照子表紙作品



〈タイトル〉

今朝見れば

制作年：2005年 水彩・墨紙

今朝見れば
白きも咲けり
杜若

与謝蕪村

〈作品に記される、うたの意味〉
今朝見たら、
白い杜若も咲いていたよ。

杜若は通常、紫の花を咲かせますが、今朝蕪村が目にしたのは、白い花も咲く光景でした。「白きも咲けり」という表現には、驚きや新たな発見の喜びが込められており、紫と白の対比が情緒を生んでいます。横井照子は蕪村の繊細な観察力に感銘を受け、自然に息づく美やその瞬間の感動を詩情豊かに表現しました。

清流の恵みが潤す、
ひんやりとろける栗きんとん



栗きんとんー夏ー栗観世

5入 1,458円 15入 4,266円
箱寸法：28×6.9×3.8cm 箱寸法：25.7×17.6×4cm
10入 2,916円 20入 5,400円
箱寸法：25.6×12×4cm 箱寸法：26×23.5×3.8cm

【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

※ご注文の際に冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

独自開発した「泡沫（うたかた）生地」で栗きんとんを優しく包み、すくった川の水に寄り添う蛸の姿を映した夏の栗きんとん「栗観世」。夏の山奥の溪谷、清流が岩に砕かれて白い泡沫となる目に涼しげな風景、そして絶え間ない瀬音：そんな情景をお菓子で表しました。水分の多い生地に空気の泡沫をたくさん練り込むことによって実現した、軽くひんやりした食感が特徴です。清らかな水と、空気を含んだきめ細やかな泡が醸し出すぷるんとした食感、さらりとみずみずしく口だけの栗餡をぜひお楽しみください。



オンラインショップ 恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードよりアクセス

ご注文専用ダイヤル

0120-26-9610

受付時間 午前9時～午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

お電話注文

栗菓子処の新たな涼味



栗の魅力新しいかたちでお届けする
「栗のアイスクャンディー」
恵那川上屋ならではのこだわりを詰め込んだこの逸品は、栗本来の甘みと香ばしさを、ひんやりとした口だけで楽しめる夏スイーツ。
栗の風味を最大限に引き出した特別な製法を用い、栗の味わいをしっかりと感じていただけるよう、使用する栗ペーストは国産栗のみ。独自の製法でペースト状にし、なめらかなアイスクャンディーに仕上げました。栗の持つ自然な甘さを大切にするため、砂糖の使用は最小限に抑え、甘さのバランスにもこだわっています。

ひんやりなめらかな新食感

一般的なアイスクャンディーとは異なり、栗ならではのやさしい食感を活かしたまるやかな口当たりを実現。ひとくち食べると、最初はひんやりとした爽やかさ、その後はじんわりと栗のコクが広がるように設計しました。この絶妙なバランスは、長年にわたり栗と向き合ってきた恵那川上屋だからこそ生み出せる味わいです。



恵那の山々に吹く涼風を、そのまま閉じ込めたひとくち



NEW
新商品

青い山脈のアイスクャンディー [栗]

8入 4,000円(送料込) 16入 6,000円(送料込)

箱 寸法: 19.5×39.5×15cm
【お届け期間】なくなり次第終了
【お届け曜日】金曜日・土曜日

冷凍

※商品の特性上、出荷日から翌日配送の地域以外につきましては、ご注文を承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。
※お届けは商品1点ごと別々の梱包(配送便)となります。
※ご贈答につきましては、お届け先様のご在宅を確認の上ご注文ください。
※こちらの商品は包装することができません。

恵那川上屋が大切にしてきた「栗の魅力」を伝えること。その想いを込めて生まれた「青い山脈のアイスクャンディー」[栗]は、栗をもっと身近に、季節問わず気軽に楽しんでもらいたいという願いから生まれました。一口食べると広がる栗の香りと甘み、そして後を引く余韻。ひんやりとしながらもどこか温かみを感じる味わい。暑い日のおやつに、食後のデザートに、ちょっとした贈り物にも。栗の美味しさをぎゅっと詰め込んだアイスクャンディーを、ぜひお楽しみください。

オンラインショップ 恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードよりアクセス



ご注文専用ダイヤル 0120-26-9610 受付時間 午前9時～午後5時
お電話注文 番号のおかけ間違いにご注意ください

初夏の爽やかな風を
お菓子に添えて



夏のご挨拶にも最適な夏季限定の和菓子詰め合わせ。四季の栗きんとんの中でも一番のみずみずしさと、のど越しの良さを追求した「栗観世」、わらび餅風の生地で栗きんとんを包んだ「栗のしずく」、栗きんとんを芯にして、ようかん生地を朴葉で包んで蒸しあげた創業以来愛され続ける「くり壺」の詰め合わせです。

夏の限定詰め合わせ

(1) 1箱 2,916円

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月中旬までなくなり次第終了
冷蔵 冷凍 卵 ※ご注文の際に冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。



(1)

(3) 1箱 3,942円

箱寸法: 26×13×5.8cm
【お日持ち】冷蔵3日~7日/冷凍30日
【お届け期間】8月下旬までなくなり次第終了
冷蔵 冷凍 小麦 卵 ※ご注文の際に冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。



(3)

(2) 1箱 4,266円

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月中旬までなくなり次第終了
冷蔵 冷凍 卵 ※ご注文の際に冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。



(2)

(4) 1箱 5,292円

箱寸法: 25.5×19×5cm
【お日持ち】冷蔵3日~7日/冷凍30日
【お届け期間】7月中旬までなくなり次第終了
冷蔵 冷凍 小麦 卵 ※ご注文の際に冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。



(4)

自家製こし餡のさらりとしたのど越し
瑞々しい夏の栗菓子をぜひ



栗水ようかん

6入 2,160円

箱寸法: 15.8×19×4.3cm

9入 3,132円

箱寸法: 23.4×19×4.3cm

12入 4,104円

箱寸法: 23.4×25.2×4.3cm

18入 6,048円

箱寸法: 23.4×19×8.4cm



【お日持ち】20日
【お届け期間】8月中旬まで

常温

本を片手に、旅の途中で
拾った木の葉のように



栗サブレ-山ノ葉-
＜夏季限定パッケージ＞

20入 3,500円(送料込)

箱寸法: 14.9×28.9×9.3cm

【お日持ち】30日

【販売期間】なくなり次第終了

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。



ご注文専用ダイヤル

お電話注文 0120-26-9610

受付時間 午前9時~午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

オンラインショップ

恵那川上屋 検索

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



山の伊吹を感じる
香ばしさと栗の優しさ

洋栗クリームのみめらかな口どけ×サクツと食感。ラム酒が香る、大人のアイスサンド。栗の鬼皮パウダーを練り込んだサクツと香ばしい栗サブレで、凍らせても硬くならない特別な洋栗クリームをたっぷりサンドしました。ひんやり冷たい洋栗クリームと薄く焼き上げた生地間に、濃厚な栗のコンフィチュールを忍ばせて。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**

箱寸法: 20.8×11.4×3.6cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】5月4日～なくなり次第終了

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。

ご予約受付
4/25 金
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamya.co.jp>



茶巾絞りのモンブラン
栗風がミニサイズで登場

選りすぐりの和栗を使用した茶巾絞りの大人気モンブラン「栗風」を可愛らしきそのままプチサイズに。種子島で自社製糖したココのある黒糖入りクリームを、洋風に炊き上げた栗きんとんで優しく包みました。栗の繊細な風味となめらかな口どけ、バニラ香るしつとりふわふわのクリームが織りなす至福のハーモニーをお楽しみください。



栗きんとんデセール
- 栗彩 -

1箱(3入) **1,296円**

箱寸法: 9.5×21.5×4.2cm

【お日持ち】未開封冷凍30日

解凍後冷蔵当日

【お届け期間】5月4日～6月上旬

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
4/25 金
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamya.co.jp>

限定1000箱
お1人様3箱まで

HASAMU



はさむ

TSUTSUMU



つつむ

里山の風を感じる
ひんやりスイーツ
最中の香ばしさとともに

栗里宿恵那峡店カフェで人気の栗のソフトクリームを最中皮ではさみました。もち米の自然な甘み、香ばしい風味の最中皮と、まろやかな味わいの栗アイスは、やみつきになる一品。お好みでアルミホイルにのせてトースターで30秒ほど温めていただくと、ほどよいやわらかさのアイスとパリッと食感で香ばしい最中をお楽しみいただけます。



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。



もっちりふんわり
軽やか食感のアイス大福

和栗をふんだんに使った特製栗クリームをたっぷりお召し上がりいただける「くりアイス大福」。外側の求肥は、クリームを包める極限の薄さに仕上げ、冷凍の状態でももちもちとした柔らかさ。内側の栗クリームは、ふんわりと空気を含ませた軽やかな口どけ。和栗ペーストに焙煎した栗のパウダーを練りこみ、和栗特有の深い香りとココを引きたせました。冷凍のままでもひんやりとしたアイス大福として、解凍してクリーム大福として、お好みのスタイルでどうぞ。



くりアイス大福

3入 **972円**

箱寸法: 18.2×12×4.7cm

5入 **1,620円**

箱寸法: 24×12×4.7cm

【お日持ち】冷凍30日

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。



ご注文専用ダイヤル

0120-26-9610

受付時間 午前9時～午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

オンラインショップ

恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードよりアクセス



「くり」
めぐりあい
物語
第二拾五話

夏に楽しむ栗のお菓子
「栗のしずく」



夏でも常温で持ち歩きができる栗きんとんが欲しい

恵那川上屋では年間通して栗きんとんをお楽しみいただけるよう、季節に合わせた栗きんとんをご用意しております。そんな「四季の栗きんとん」はご自宅用はもちろんのことながら、ご進物用としてもご支持いただいております。

これから迎える季節、夏の栗きんとん「栗観世」は、暑い時期でも美味しく召し上がりいただける独自製法の泡沫（うたかた）生地で、柔らかめに炊いた栗きんとんを包んだ瑞々しく喉ごしのよい栗きんとん。「栗観世」は商品の特性上、冷蔵・冷凍保管が必要です。「栗のしずく」は、常温でも持ち歩きができる栗きんとんが欲しい、という声にお応えし誕生しました。

ころんとした可愛らしいかたちに楽しい食感

外側はわらび粉に自家製あんを加えて弾力がでるまで丁寧に練り上げることで、ぶるん、もちりとした独特の食感に仕上げた生地。中には口当たりがなめらかになるよう炊き上げた栗きんとんを入れました。ころんとした栗のかたちに見立ててけしの身を散らしたことで、より可愛らしいフォルムとぷちぷちとした食感がお楽しみいただけるようになりました。少し冷やしていただくより一層美味しく召し上がっていただけます。「栗観世」「栗のしずく」それぞれ違った魅力の夏栗きんとんをぜひお試しください。

栗のしずく

5入 1,458円
箱 寸 法: 28×6.9×3.8cm

10入 2,916円
箱 寸 法: 26×12.3×6cm

【お日持ち】常温3日/冷凍30日
【お届け期間】7月中旬までなくなり次第終了

常温 冷凍

※ご注文の際に常温・冷凍の種別をご指定ください。

採れたての春の香りに
栗をあわせて

飛騨・美濃伝統野菜に認定されている岐阜県中津川市の「瀬戸の筍」の掘りたて新鮮を丁寧に下ごしらえして、程よい歯ごたえに仕上げた季節のおこわです。たけのこの魅力を引き立て、栗の風味を存分に味わっていただけるようにほくほくの国産栗を選び抜きました。もち米とうるち米の比率を工夫し、ふっくらと蒸し上げたお米に熱々のだし汁を加えることで、お米一粒一粒しっかりと味が染み込んでいます。

栗入りたけのこおこわ

1箱(250g) 810円

箱 寸 法: 11.5×18.5×4cm

【お日持ち】未開封冷凍60日
解凍後は当日中に
召し上がりください

【お届け期間】5月20日～6月下旬まで

小麦 乳 ゴマ 大豆

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
4/25(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

※画像はイメージです。

素材の甘み旨みそのまま
お手軽トマトスナック

サクサク食感のトマトという新しさに加え、おかしなトマトが本来持つ甘みや酸味、フレッシュな香りも感じられるスナックです。揚げ油以外は、トマトと寒天と素材はシンプルに。お子様のおやつとしてはもちろん、大人のおつまみにもおすすめです。

おかしなトマトの
まんまスナック

1箱(55g) 702円

箱 寸 法: 直径9cm×9.5cm

【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。



ご注文専用ダイヤル

お電話注文 0120-26-9610

受付時間 午前9時～午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

オンラインショップ

恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードよりアクセス



Miyu'snote

気温が少しずつ高まる春から夏に向けて、すっきりとしながらコク深い味わいもお楽しみいただけるケーキをつくりました。クリームは以前よりもさらにふんわりなめらかな質感を追求。しっかり解凍して、一瞬で溶けていくようなふわふわクリームと爽やかな果実感あふれるソースのコンビネーションをお楽しみください。



素材がよる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るこぶような、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 — VOL.22

まるで天使のほっぺ。
ふわふわ、とろける果実ソース

Crème D. Anjou

「クレームダンジュ」

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.22

CRÈME D'ANJOU

天使のほっぺのような優しい口どけ。純白のチーズケーキを甘酸っぱい果実ソースとともに。

なめらかで繊細な口どけを楽しむ、天使のほっぺみたいな純白のケーキ「クレームダンジュ」が今春、新たに生まれ変わりました。さっぱりと軽やかでありつつも濃厚なコクが感じられるダンジュクリームは、以前にも増してふわふわ、なめらかな質感に。スプーンですくうと中からミルクがとろけ出し、口に入れた瞬間に優しく溶けていきます。ソースは自社製造の杏「信山丸」のコンポートに梅のピューレを合わせ、仕上げにイタリア生まれのリキュール・アマレットをプラス。豊かな香りと爽やかな果実感があふれます。思わず笑みがこぼれてしまうような優しい味わいをご堪能ください。

ふんわりなめらか食感のチーズケーキと
香り高い果実ソースの新しいマリアージュ。

1 さっぱりと軽やかでいて、コク深い味わい

軽やかさと濃厚なコクを併せ持つ、これからの季節にぴったりなクリームに仕上げました。口に入れた瞬間、ふわふわと溶けていくなめらかな質感をお楽しみいただけます。

2 アマレット香る杏と梅のソースがアクセント

杏「信山丸」を使用した自社製造のコンポートに梅のピューレを合わせ、イタリア生まれのリキュールで香り高く仕上げました。果実の爽やかな酸味と食感、鮮やかな色合いもアクセントに。

3 ゆっくり解凍して、なめらかな口どけを体感

解凍後はスプーンを入れると中からミルクがとろけ出すほど繊細に仕上げています。しっかりと解凍して、なめらかな口どけをお楽しみください。

クレームダンジュ —信山丸杏と梅—

限定500箱

お一人様2箱まで

1箱(2入) 3,888円

箱寸法: 12×23×5.5cm

【お日持ち】冷凍30日/解凍後冷蔵当日

【お届け期間】5月4日～6月上旬まで

卵 乳 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
4月25日(金)
9時より受付開始
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawamiya.co.jp>



清流に輝く琥珀水晶 みずみずしい「わらび餅モンブラン」

新モンブラン レシピ研究ノート

- mission1
わらび餅がメインのモンブラン
- mission2
わらび餅に合うモンブランペーストと
ディプロマットクリームの開発
- mission3
和菓子と洋菓子の一体感



1. わらび餅がメインのモンブランに

この季節にぴったりなみずみずしいモンブランを考えた時に、恵那川上屋らしい「わらび餅」を使いたいと考えました。熟練の職人が火入れや練り方を創意工夫。柔らかいながらもしっかりキレのあるみずみずしいオリジナルのわらび餅生地は、ぷるんとした清涼感あふれる喉ごしに。モンブランと合わせてもそれぞれの良さが引き立つわらび餅に仕上げました。

2. わらび餅に合うモンブランペーストの開発

わらび餅に合わせるモンブランペーストは、和栗100%ではインパクトがないため、スペイン産のペーストと合わせることでインパクトを出し、わらび餅と栗の融合をはかりました。またディプロマットクリーム（カスタードクリームと生クリームを合わせたクリーム）を合わせることで、コクをプラスしました。

3. 和菓子と洋菓子の一体感

わらび餅、クリーム、モンブランペーストの食感と甘味のバランスについて何度も何度も試作を重ねて出来上がった黄金比。栗の風味と旨味を味わいながらも甘さ控えめにするために、モンブランペーストの量を徹底的に見直しさっぱりとした味わいに仕上げました。また、種子島産の自社製黒糖を、わらび餅の表面に黒蜜をさっと塗ることで、味のアクセントが生まれ、和菓子と洋菓子を繋ぐ重要な役割を果たしてくれています。

モンブランレシピ研究所 安藤

モンブランレシピ研究所とは？

恵那川上屋では、素材や人とのご縁を大切にしながら、栗をはじめとした選りすぐりの素材や食文化を融合させ、新たなお菓子づくりに日々取り組んでいます。様々な個性や才能を持ったパティシエが、新たなレシピを研究し、今までにないおいしさや感動を皆様にお届けいたします。

サクッと感動！ プレミアム体験。

世界中で大ブームとなった
スペイン、ボニージャの
ポテトチップス！



お酒にも合います！

良質なスペイン産のオリーブオイルや選び抜かれたじゃがいもを使用し、スペインはもとより世界各国から注目を集めるプレミアムな缶入りポテトチップス。一枚一枚丁寧にスライスされたじゃがいもを、サクサクとした食感のポテトチップスに。厳選素材そのものの味を生かすため、シーソルト（海塩）にもこだわり、味付けはシンプルに。オリーブオイルのマイルドな風味と心地よい香り、軽やかな食感につい手が伸びるおいしさです。肉料理の付け合わせとしてもおすすめ。どうぞお試しください。

ボニージャ・ア・ラ・ビスタ ポテトチップス

通常価格 5,000円(税抜)のところ

特別価格
1缶(275g) **3,700円(税抜)**
(3,996円税込)

【お日持ち】30日以上
【お届け期間】なくなり次第終了

※こちらの商品は包装することができません。

Montblanc
Recipe Lab.

まるで琥珀水晶。
みずみずしい
わらび餅モンブラン



和の粹と洋の贅沢が交差する、まったく新しいスイーツ体験。黒蜜を染み込ませたわらび餅のもっちり食感に、コク深いカスタード&生クリームが重なり、仕上げは香り高いモンブランペーストを重ねました。ひと口食べれば、なめらかに溶け合う絶妙なハーモニーが広がります。とろける甘さと上品な余韻が、心まで満たす特別なひとときに。まるで琥珀水晶のように輝く唯一無二のわらび餅モンブランの味わいをぜひご堪能ください。



もっちりみずみずしい、恵那川上屋オリジナルのわらび生地



カスタードクリームと生クリームを合わせたディプロマットクリーム



栗の風味と旨味を活かした特製モンブランペースト

わらび餅モンブラン

1台 (約650g) 3,240円

箱寸法: 14.5×11.5×4.5cm
【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵当日
【お届け期間】5月4日～6月上旬

小麦 卵 乳 ゼラ 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

4/25 金

9時より

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

限定400台

お1人様2台まで



モンブランペースト

カスタード&生クリーム

黒蜜

わらび餅

※一食分の目安は約100gを切り分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。

おかしのようにあま〜いトマトを
恵那山のふもとから
お届けします



おかしな 大地



農園から食卓へ。
大地のギフトをあの人に。



自然の恵みと作り手の愛情がたっぷり注がれた恵那山ファームの「おかしなトマト」。フルーツのような甘さに加え、旨味の濃いトマトをお楽しみいただけます。

岐阜県恵那市産
おかしなトマト



糖度10度以上のフルーツのような甘さ
おかしなトマトプレミアム

200g×3箱 3,100円

冷蔵

※こちらの商品は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。
※お届けは商品1点ごと別々の梱包(配送便)となります。

200g×6箱 4,000円
(税、送料込) 冷蔵

200g×12箱 7,500円
(税、送料込) 冷蔵

1kg 3,500円
(税、送料込) 冷蔵

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 2,592円
内容量:1本 180ml
箱寸法:17.2×12×14.3cm
【お日持ち】90日 常温



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



※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
飲み応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 5,400円

内容量:720ml
箱寸法:34.5×11×9.2cm
【お日持ち】90日 常温



※こちらの商品は包装することができません。

-Natural Tomato Ketchup-
NTK820

「おかしなトマト」を真空濃縮で糖度25度まで高め、甘さと旨みを凝縮。鮮やかな色合いと爽やかな酸味、北海道産玉ねぎのシャキシャキ食感も楽しい、トマトと玉ねぎだけで作られたケチャップです。

1瓶 1,728円

内容量:350g
箱寸法:17.5×10.5×8.5cm
【お日持ち】20日 常温



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

恵那川上屋

検索

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



それは、おかしな大地からの贈り物

食べる人、贈る人、みんなの笑顔や健康的な毎日を想像しながら、詰め合わせギフトをご用意しました。全国各地の選りすぐり野菜でつくった、「おかしな大地」のおいしさ、楽しんでみませんか？



オリジナルデザインの巾着袋に入れてお届けします！



材質：
コットン100%
平置きサイズ：
約29×30×90cm

炊き込みごはんや人気おかずもラクラク調理ファミリーセット

1袋(6点セット) **6,004円**

【お日持ち】20~30日
【お届け期間】なくなり次第終了

常温

小麦 乳 大豆

※こちらの商品は包装することができません。



セット内容

- ①こだわり畑Table きんぴらごぼう
- ②こだわり畑Table 餃子のたね
- ③こだわり畑Table 味噌汁の具
- ④Mr.Spoon Cafe 大人のジンジャーエール
- ⑤おかしな大地Kitchen 恵那川上屋の贅沢栗おこわ
- ⑥おかしなトマトのまるまるジャーキー

ヘルシー&安心なおやついろいろキッズおやつセット

1袋(5点セット) **2,818円**

【お日持ち】20~30日
【お届け期間】なくなり次第終了

常温

小麦 乳 ゴマ 大豆 山芋 リンゴ

※こちらの商品は包装することができません。



セット内容

- ①Mr.Spoon Cafe 恋するりんご
- ②おやつなベジ おつまみ味わいネギ
- ③おやつなベジ おつまみ切り干しだいこんミニ
- ④おかしなトマトのまるまるジャーキーミニ
- ⑤おかしなトマトのまんまスナック

手軽でストックにも便利な厳選素材の詰め合わせ一人暮らし応援セット

1袋(5点セット) **4,384円**

【お日持ち】20~30日
【お届け期間】なくなり次第終了

常温

小麦 乳 大豆 鶏

※こちらの商品は包装することができません。

セット内容

- ①こだわり畑Table きんぴらごぼう
- ②こだわり畑Table 味噌汁の具
- ③Mr.Spoon Cafe 休日のクラフトコーラ
- ④おかしな大地Kitchen 甘いトマトの彩りごはん
- ⑤おやつなベジ おつまみ切り干しだいこん

あなたはどれがすき？



Mr.Spoon Cafe

大人のジンジャーエール Base

国産生姜に種子島内で自社製造した黒糖やさまざまなスパイスを加え、オリジナルの“ジンジャーエールのもと”に仕上げました。真空濃縮をすることで香りを逃さず、キリッとした辛みとスパイスの甘み・旨味がさらに増した本格的なジンジャーエールがお楽しみいただけます。アイスやお酒のアクセント、料理のかくし味にも。

1個 **756円**

内容量：180ml
【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。



Mr.Spoon Cafe

休日のクラフトコーラ Base

国産生姜に種子島内で自社製造した黒糖や7種類のスパイスを加え、オリジナルの“クラフトコーラのもと”に仕上げました。真空濃縮をすることで香りを逃さず、スパイスの旨味がさらに増した本格的なクラフトコーラがお楽しみいただけます。炭酸で割ってコーラとして、お酒で割ってカクテル、煮込み料理にも。

1個 **756円**

内容量：180ml
【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。



Mr.Spoon Cafe

myサイダーベース 恋するりんご

贅沢な果実味のサイダーが楽しめる、高濃縮のシロップです。りんご果汁を真空濃縮することで、素材そのものの色や味わい、香りを生かしました。1：5で炭酸水で割ってりんごサイダーに。砂糖の代わりに紅茶に入れてアップルティーに、デザートづくりや煮込み料理のかくし味などにもおすすめです。

1個 **648円**

内容量：180ml
【お日持ち】20日

常温 リンゴ

※こちらの商品は包装することができません。

