



けしの花
籬すべくもあらぬ
哉

通信販売のごあんない

全国配送承ります

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5月1日現在)

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
静岡	825円	1,100円	1,100円
関東・関西	825円	1,100円	1,100円
信越・北陸	825円	1,100円	1,100円
中国	935円	1,210円	1,210円

配送地域	通常	クール便	冷凍クール便
東北	935円	1,210円	1,210円
四国	935円	1,210円	1,210円
九州	935円	1,210円	1,210円
北海道	1,320円	1,595円	1,595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着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

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	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	アワビ	あわび
イカ	いか	イクラ	いくら	オレンジ	かんご	カシューナッツ	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	マカダミヤナシ	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。

6月のお品書き

- 03 とろける栗きんとんわらび
- 04 栗きんとんおこげ水ようかん
- 06 信長えにし餅
- 07 栗きんとんおこげ水ようかん・信長えにし餅詰め合わせ
栗水ようかん
- 08 栗きんとんー夏ー栗観世
- 09 夏の限定詰め合わせ
- 10 栗サブレー山ノ栞ー
- 11 青い山脈のアイスキャンディー「栗」
- 12 栗のしずく
くりもなかあいす
- 13 栗サブレのアイスサンド
くりアイス大福
- 14 くり壺
焼き菓子アソートボックス
- 15 栗きんとんティラミス

もっちり、とろり
口いっぱい広がる
芳醇な栗のひとさじを



信長えにし餅

とろける栗きんとんわらび

栗観世

とろける栗きんとんわらび

1箱480g(約3〜4名様分) **2,160円**

箱 寸 法:14.5×11.5×4.5cm

【お日持ち】未開封冷凍30日

解凍後冷蔵当日

【お届け期間】6月8日〜7月上旬まで

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好みの量(一食分の目安は約100g)を切り分け、きな粉・黒糖みつ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。

ぷるんとろり、至福のど越し。昨年夏に登場した、贅沢な栗きんとんのわらび餅をご好評につき再販しました。のど越しのよい定番わらび餅にそぼろ状の栗きんとんをたっぷりまぶしました。わらび餅本来の柔らかさを残しつつ、好みのサイズに切り分けられるよう練り上げ方を工夫。生地とそぼろ状の栗きんとんのバランスを考えて、粒の大きさや量など一つひとつこだわり抜いています。まずはぷるんとめらかな生地と繊細な和栗そのもののおいしさを。その後には別添えの自家焙煎きな粉、コクのある種子島黒糖みつをとろりとかけて、味の変化をお楽しみください。

細い茎の先に繊細な花を咲かせ、風に揺れるけしの花。与謝蕪村は「籬(まがき)すべくもあらぬ」(「垣根を作れそうにない」と、けしの花のはかなさや自由な美しさを表現しました。横井照子は、この世界観と響き合い、けしの花を魅力的に描きました。筆致は軽やかさを際立たせ、風に揺れる生命感を生み出しています。

「作品に記される、うたの意味」
けしの花が咲いているが、(この花を囲うための)垣根を作ることなどできそうにないなあ。

けしの花
籬すべくもあらぬ哉
与謝蕪村

〈タイトル〉
けしの花
制作年..2005年 水彩・墨紙



今月の横井照子表紙作品



NEW
新商品



新・夏の水ようかん！
香ばしさの魔法をかけて

ご予約受付
5/30(金)
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>



栗きんとんおこげ水ようかん

3入 1,296円
箱寸法: 23×7.5×3.5cm

6入 2,808円
箱寸法: 24×15×4.5cm

9入 4,104円
箱寸法: 24×21.5×4.5cm

【お日持ち】30日

【お届け期間】6月8日～8月下旬まで

乳

常温 ※3入は包装することができません。

一口食べると広がる栗おこげの香ばしさ、そして、追いかけるように訪れる栗のやさしい甘みと、ひんやりとした清涼感。その三位一体の味わいが夏の暑さを忘れさせ、至福のひとつときへと誘います。常温で日持ちするため、遠方への贈り物や、少しずつ楽しみたい方にも最適です。今までの水ようかんの概念を覆すような、新しい栗の魅力をぜひお楽しみください。

ゆめ、かける、おかし vol.5



常識を覆す、レトルトが生んだ
極上の香ばしさ

口に入れた瞬間ふわりと広がる芳醇な香りと、栗おこげを思わせる香ばしく優しい味わい。夏の涼菓・水ようかんにぎゅつと閉じ込めました。通常、水ようかんはレトルト殺菌(※)の過程で、繊細な栗の風味が損なわれることが多くあります。しかし、「栗きんとんおこげ水ようかん」はその常識を覆します。熟練の職人が、まるで栗おこげのような香ばしさを引き出す独自の焙煎技術を使い、焦げ付き寸前の絶妙なタイミングを見極め、栗本来の甘さと香ばしさを最大限に引き出しています。



一瞬で心奪われる、栗おこげの奥深さ



濃厚さと清涼感の絶妙なハーモニー
口の中でとろけるような滑らかさは、厳選された牛乳と生クリームによるもの。栗の風味を引き立てる濃厚なコクと、水ようかんならではの清涼感が絶妙に調和しています。水分量、寒天、葛の配合を徹底的に研究し、ひんやりとした口当たりと、すっきりとした後味を実現しました。

※レトルト殺菌とは、容器(レトルトパウチ)に食品を詰め密封したうえで、加圧加熱釜の中で100℃以上の高温で殺菌する方法です。



噛み締めるほどに感じる栗粉の旨味 国産きなこ×黒蜜×餅の三重奏



NEW
新商品

ご予約受付
5/30金
9時より

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

信長えにし餅

3入 1,296円
箱 寸 法：23×7.5×3.5cm

6入 2,808円
箱 寸 法：24×15×4.5cm

9入 4,104円
箱 寸 法：24×21.5×4.5cm

【お 日 持 ち】10日

【お届け開始日】6月8日

☐ 乳 ☒ 大豆

常温 ※3入は包装することができません。



「信長えにし餅」は、織田信長ゆかりの地である岐阜で生まれた、伝統と革新の心を映した特別な求肥餅です。しつとりと柔らかな求肥にまとうのは、国産きなこ香ばしく煎った栗の粉を独自にブレンドした「栗きなこ」。大豆の力強い香ばしさと栗の優しい甘みが重なり合い、素朴で奥深い味わいを演出しています。種子島産の黒糖をじっくり煮詰めた黒みつはミネラルを含み、ほんの少し塩味も感じる奥行きのある味わい。甘さに凛とした芯が生まれ、すっきりとした後味に仕上げました。えにし（縁）の名の通り、人と人、国と国を結ぶお菓子として、日本の美しさと進化する伝統を伝える、贈り物にもぴったりの逸品です。

NEW
新商品



ご予約受付
5/30金
9時より

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

香ばしさと涼しさを ひとさじに込めて

一口食べると広がる栗おこげの香ばしき、追いかけるように訪れる栗のやさしい甘みと、ひんやりとした清涼感あふれる「栗きんとんおこげ水ようかん」。織田信長ゆかりの地である岐阜で生まれた、伝統と革新の心を映した特別な求肥餅「信長えにし餅」。この夏登場の新商品を一箱に、季節のご挨拶にぴったりなフレッシュな詰め合わせです。

栗きんとんおこげ 水ようかん・ 信長えにし餅詰め合わせ

6入(各3個) 2,808円

箱 寸 法：24×15×4.5cm

【お 日 持 ち】10日～30日

【お届け期間】6月8日～8月下旬まで

☐ 乳 ☒ 大豆

常温



月明かり 栗輝く水ようかん

厳選した北海道産小豆をふくら艶やかに炊き上げた自家製小豆餡を丁寧に裏ごしし、のどごしの良い水ようかに仕上げました。風味が引き立つ上品な甘さ、さらりとした口どけに、歯ごたえのアクセントとして刻んだ栗の甘露煮を散りばめました。シンプルなお菓子だからこそ、小豆の風味とみずみずしい食感が際立つ水ようかんは、優しい甘さでこれからの暑い季節にもぴったり。よく冷やして召し上がりください。日持ちもよく常温での持ち運びができますので、夏のご挨拶や手土産にも最適です。



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

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



清流のようにみずみずしい
ひんやり夏の栗きんとん



今しか味わえない
夏の幸せをお届けします



夏のご挨拶にも好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、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
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。



(1)

(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
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。



(2)

(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
小麦 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。



(3)

(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
小麦 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。



(4)



栗きんとん-夏-栗観世

5入 **1,458円** 箱 寸 法: 28×6.9×3.8cm
15入 **4,266円** 箱 寸 法: 26×17.5×4cm
10入 **2,916円** 箱 寸 法: 26×12×4cm
20入 **5,400円** 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。

夏の栗きんとん「栗観世」は、独自開発の「泡沫（うたかた）生地」でやわらかい栗きんとんを包んだ涼しげなお菓子。清流が岩に砕かれて白い泡沫となるさま、手ですくった水に寄り添う蛸の姿を表現しています。「泡沫生地」を練る水には、岐阜県の特産品である「麦飯石（ばくはんせき）」に一昼夜浸した水を使用。まろやかな口当たりをお楽しみいただけます。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生地のもど越し、さらりとみずみずしくちどけの栗餡をぜひお楽しみください。

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



大人気サブレに
この夏だけの大自然の風景を添えて



夏の日差しにやさしく溶ける栗の甘み
口溶けさっぱり、夏仕様の和栗キャンディ



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。

※これ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。

※これ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。「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いたきたいという願いから生まれました。一口食べるに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。

栗サブレ-山ノ栗- ＜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

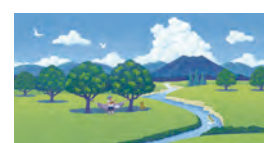
【お日持ち】30日

【お届け期間】なくなり次第終了

小麦 卵 乳 アーモ

常温

※これ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



栗の豊かな風味と芳醇なバターの香りが広がるロングセラー栗サブレ。バターと卵黄を贅沢に使用し、渋皮入りの栗きんとんや栗皮焙煎パウダーを生地に加え、さつくり香ばしく焼き上げました。プレーン、ココア、紅茶、黒糖味の詰め合わせです。夏季限定で爽やかな自然あふれる特別パッケージを特別送料でご用意いたしました。初夏のギフトなどにぜひご利用ください。



もっちり生地に とろける栗きんとん餡

自家製小豆あんを練り込んだわらび餅風の生地で栗きんとんを包んだ「栗のしずく」。もっちりとした生地の中に、夏でもさらっとお召し上がりいただけるよう工夫した、口どけなめらかな栗きんとんを忍ばせました。口の中でとろける食感とやさしい栗の甘味をお楽しみいただけます。ころんとした栗のような可愛らしいフォルムはお茶請けやギフトにもぴったり。お召し上がり前に少し冷やしていただくと、より一層おいしく召し上がれます。



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。



栗の甘さが広がる クリーミーなもなか

栗里宿恵那峡店をかし茶寮で人気の栗のソフトクリームを最中皮ではさみしました。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

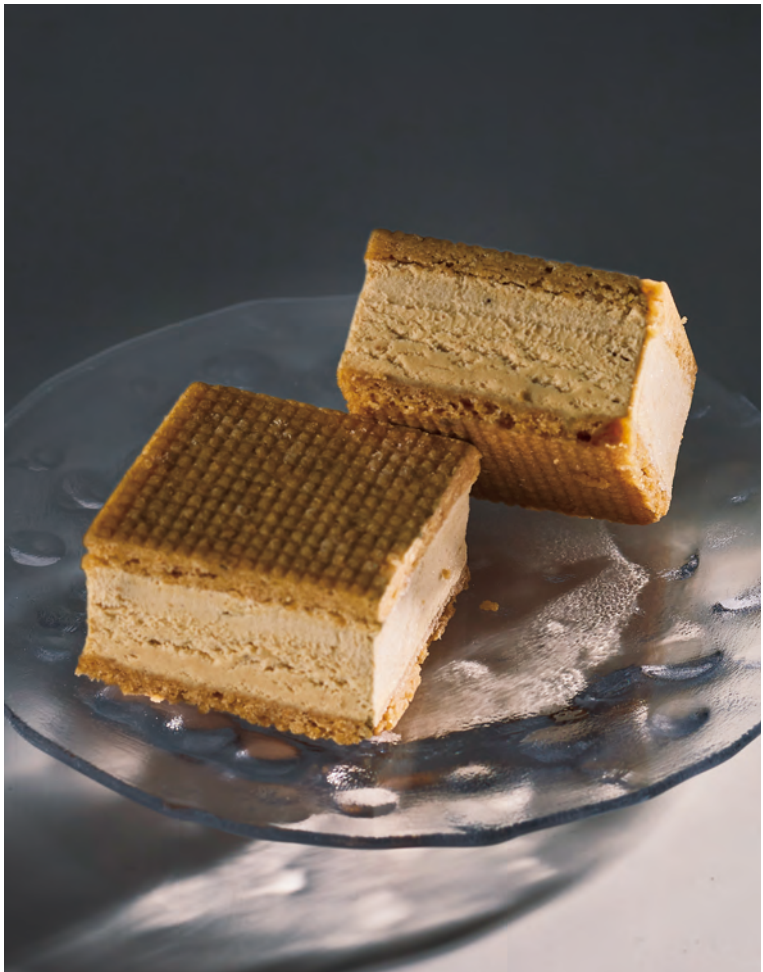
10入 **3,726円**

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。



ひんやりしっとり 栗サブレアイス

洋栗クリームの贅沢な口どけ×サクッと食感。栗の鬼皮パウダーを練り込んだサクッ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。ラム酒がほのかに香る口どけなめらかな洋栗クリームと薄く焼き上げた生地の間に、濃厚な栗のコンフィチュールを忍ばせた贅沢なおいしさをお楽しみください。解凍すればクリームサンドとしてもお楽しみいただけます。



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】8月下旬まで

小麦 **卵** **乳** **ア-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。



もちもち生地と栗アイス 心満たす夏のおやつ

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に。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クを引き立たせました。冷凍のままで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

【お届け期間】8月下旬まで

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。



“くり”
めぐりあい
物語

第二拾六話

恵那川上屋らしい “栗たっぷり”本格派ティラミス



たっぷり贅沢に

冷蔵庫(5〜10℃)で
約3〜4時間解凍します。
解凍後にそのままスプーンで
ふんわりとすくい、好きな分
だけ贅沢に召し上がって
いただけます。

みんなでシェア

凍っているうちに四隅に
包丁を入れ、トレーを展開。
好みのサイズにカットして
トレーから外すと、綺麗に
取り分けができます。

栗の魅力をもっとたくさんの方へ伝えたい

「栗きんとんティラミス」開発当初、発送できる栗のケーキは恵那川上屋一番人気のケーキ「栗山」や季節限定モンブランのみ。ここ数年話題のできたて絞りモンブランなどもなく、私たちの地域の自慢である「栗」は、今ほど人気ではありませんでした。「栗」の魅力をもっと多くの方に知っていただくため、栗生産にも力を入れる専門店らしく、モンブランよりも手軽にたっぷりの栗をお楽しみいただける、発送に対応したケーキの開発に取り組みました。

層を楽しむティラミスケーキ

当時流行していた、たっぷりとケーキを楽しめる「スコープケーキ」に着目。トレーを使用することできれいな層、かつ栗を存分にお楽しみいただけるケーキの開発に成功しました。その後も何度も改良を重ね、最良である現在のかたちになりました。

味の違う2種類のスポンジにコクと苦みのあるエスプレッソを合わせ、栗の甘露煮、たっぷりの栗きんとんとマスカルポーネクリームで何層にも重ね、食感の違いもお楽しみいただけるレイヤーケーキに仕上げました。

冷蔵庫で解凍してケーキとして、半解凍でアイスクリームとしてもお楽しみいただけます。気分が上がるご褒美スイーツ、癒しのスイーツにおすすめです。

爽やかな香り広がる
栗きんとん蒸し羊羹

創業から続く恵那川上屋のロングセラー羊羹。栗きんとんを芯に、甘さ控えめの蒸し羊羹。岐阜県の郷土料理にも使われる朴の葉で包み蒸し上げた香り高い一品。ひとくち食べるとふわっと香る爽やかな朴葉の風味と、くちどけなめらかなこし餡、凝縮された栗きんとんの味わいに、里山の風情が漂います。繊細な栗と、朴の葉の香りのベストマッチをお楽しみください。人数に合わせて切り分けてお召し上がりいただけます。

くり巻

(小) 1,296円

箱寸法: 11×6.5×3.6cm

(大) 2,376円

箱寸法: 22.7×6.5×3.6cm

【お日持ち】7日

小麦

常温



家族の笑顔広がる
焼き菓子詰め合わせ

恵那川上屋の人気焼き菓子を詰め合わせたスイーツセットが登場。胡桃の贅沢な味わい「胡桃の散歩道」、バターや生クリームを加えて焼き上げた「洋風栗きんとん」、栗の豊かな風味広がる「栗タルト」「栗マドレーヌ」の4種類。それぞれサイズや形状もより食べやすく工夫し、個包装にしました。みんなで集まるティータイムやご挨拶、ちょっとした手土産にもぴったりです。

焼き菓子 アソートボックス

1箱 2,785円

箱寸法: 直径20.5cm×高さ7.5cm

【お日持ち】10日

【お届け期間】なくなり次第終了

クルミ 小麦 卵 乳 アーモ

常温

※こちらの商品は包装することができません。
※パッケージは変更になる場合がございます。



- ・胡桃の散歩道 3個
- ・洋風栗きんとん 4個
- ・栗タルト 3個
- ・栗マドレーヌ 4個



栗きんとんティラミス

1個 2,160円

箱寸法: 14.5×11.5×4.5cm

【お日持ち】冷凍30日

解凍後冷蔵当日中

小麦 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

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



Mignisnote

一度食べたら沼にはまってしまような美味しさをイメージし、黄色い沼のような新作マンゴープリンをつくりました。全体的な酸味とまろやかさのバランスにこだわり、ソースにスパイスをプラスすることで清涼感を感じられる夏にぴったりなオリジナルスイーツに仕上げました。解凍後はよく冷やして、ふんわりやわらかな口だ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

製菓学校レコールパンタンを卒業後、都内パティスリー勤務を経て、渡仏。オリヴィエ・バジャ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』

お電話注文専用ダイヤル

☎ 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



PÂTISSIÈRE MIYU
— SAISON — VOL.23

陽だまり果実のごちそうデザート
濃蜜マンゴーが誘う、甘い夏の記憶

Premium Mango Parfait
「プレミアムマンゴーパルフェ」

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.23

PREMIUM MANGO PARFAIT

濃厚マンゴーと香り高いスパイスが響き合う、
陽だまり果実のごちそうデザート。

気づけば虜。ひと匙ごとに移ろうマンゴーの誘惑に、心までとろけて。

「かぎりなく”生のマンゴー”に近いマンゴープリンを目指したい」。パティシエール・ミユの今季の新作は、陽だまりのようにやさしく、記憶に残るごちそうデザート。
完熟マンゴーの濃密な甘さと果肉のジューシーな食感を主役に、マンゴーパッションソースには、香り立つコリアンダーと生姜を加え、甘さの中にふわりと広がる刺激が夏らしい清涼感を添えています。さらに、上にのせた黒糖クリームの深いコクが重なり、まろやかさと香ばしさがあとを引くおいしさに。層ごとに味わいの変化し、ひと匙ごとに驚きときめきが。気づけば虜になる、知られざるマンゴーの世界、甘く芳醇な香りに包まれながら、心までとろけていくような幸福なひとときをお届けします。

濃厚×甘さと香りのアンサンブル。
知られざるマンゴーの世界へようこそ。

1 パティシエールミユ流 こだわりのマンゴープリン

主役のマンゴープリン、生のマンゴーにかぎりなく近づけるため、酸味とまろやかさの比率を何度も試作し、果実味溢れるなめらかな質感に仕上げました。

2 後味に清涼感を添える、香り高いスパイス

マンゴーとパッションフルーツの華やかなソースには、ほんのり香るコリアンダーと生姜のアクセントを。甘さの余韻にスパイスの香りをほんのり加え、暑い季節でも清涼感を感じていただけるよう工夫しました。

3 まろやかさの決め手、オリジナル黒糖クリーム

プリン全体をやさしく包み込むのは、種子島産黒糖を使ったパティシエール・ミユ特製の黒糖クリーム。濃厚ながらも重たくない、甘みと旨味のハーモニーで、全体の味わいを豊かにまとい上げています。

プレミアム
マンゴーパルフェ

限定500箱

お一人様2箱まで

1箱(3入) **2,160 円**

箱寸法：8.5×23.8×8cm

【お日持ち】冷凍7日、解凍後冷蔵当日中

【お届け期間】6月8日～7月上旬

小麦 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

5月30日 金

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

いつもあなたと、
おかしなトマト

自然の恵みと作り手の愛情がたっぷりと注がれた、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

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
-------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

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**
(税、送料込) 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。

今シーズンのお届けは7月上旬頃までとなります。来シーズンは11月中旬頃よりお届け開始を予定しております。

トマト感じるオリジナル商品

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



Enasan Farm Co., Ltd.

2025 6 月

カタログ有効期限/2025年6月23日

おかしな 大地



ひたむきに大地と向き合って。
感謝のトマト、まもなく完結。





セットで楽しむ おかしな大地の おくりもの

食べる人、贈る人、
みんなの笑顔が
想像しながら
詰め合わせギフトを
ご用意しました。

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

小麦 乳 大豆

常温

※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

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

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。

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

多彩なおいしさが楽しめる トマトの玉手箱 トマト好きに贈るセット

1袋(6点セット) **4,654円**

【お日持ち】20〜90日
【お届け期間】なくなり次第終了

ゴマ

常温

※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 恵那トマト
- ②トマベジスパイス(HOT)
- ③おかしなトマトのまるまるジャーキーミニ
- ④おかしなトマトジュース(小)
- ⑤おかしなトマトのまんまスナック
- ⑥NTK820-Natural Tomato Ketchup-

ヘルシー&安心な おやつがいろいろ 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

小麦 乳 ゴマ 大豆 山芋 リンゴ

常温

※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

Mr.Spoon Cafe

親子で楽しむ 高濃縮 ドリンクベース

Mr.Spoon Cafe myサイダーベース 恋するりんご

1個 **648円**

内 容 量：180g
【お日持ち】20日

リンゴ 常温

※こちらの商品は包装することができません。

Mr.Spoon Cafe 大人の ジンジャーエール Base

1個 **756円**

内 容 量：180g
【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

1個 **756円**

内 容 量：180g
【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。

こだわりの 畑 \Table/

ストックや時短調理にもうれしい
厳選素材の旨味が詰まった
乾燥野菜ミックス。

手軽に味わう こだわりの一品。



こだわりの畑Table 切り干し大根ミックス

鹿児島県産の大根、千葉県産のにんじん、岐阜県産のしいたけを使用した「切り干し大根ミックス」。ためにカットした食べごたえのある大根が特徴です。戻し汁と合わせて切り干し大根の煮物に、味噌汁やスープの具にもお使いいただけます。

1袋 **756円**

内 容 量：38g
【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。



こだわりの畑Table 焼きそばの具

野辺山高原の甘いキャベツ、淡路島の玉ねぎ、千葉県産のにんじん、ピーマンの乾燥野菜と高知県産のしょうが粉を使用した「焼きそばの具」。厳選素材の旨味広がる具たくさん焼きそばをお楽しみいただけます。

1袋 **756円**

内 容 量：31g
【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。



こだわりの畑Table きんぴらごぼう

青森県産のごぼうと千葉県産のにんじんを使用した「きんぴらごぼう」。乾燥させることでごぼうの旨み、にんじんの甘みが凝縮し、味わい豊かなきんぴらごぼうを召し上がっていただけます。下処理いらずでお手軽な乾燥野菜をぜひお楽しみください。

1袋 **756円**

内 容 量：30g
【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。

