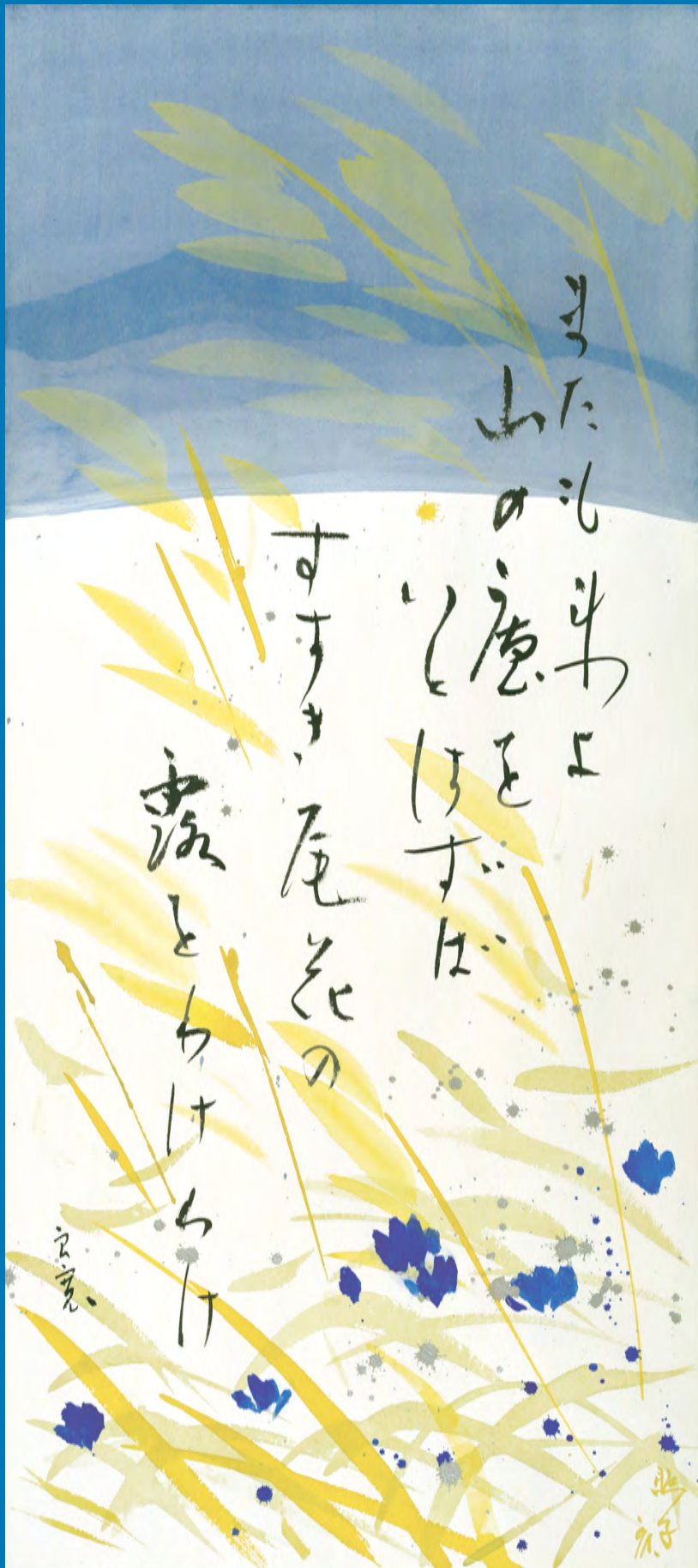


またも来よ
山の庵を
いとはずば
すすき尾花の
露をわけわけ



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」

別途

一出荷便ごとに

280円

が必要となります。



オンライン
ショップ
QRコード

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7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
ご確認をお願いいたします。



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

発送マーク

常温	冷蔵	冷凍	冷蔵・冷凍	常温・冷蔵
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵・冷凍	常温・冷蔵
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵・冷凍	常温・冷蔵

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 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 いか いくら オレ オレンジ カシューナッツ 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 パナナ 豚 豚肉 マカ マカ マカ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ 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。

8月のお品書き

03 おおいわな
大岩魚

04 夏おせち

06 栗の頂 — Kuri no Itadaki —

07 中山道サブレ

08 栗きんとん — 夏 — 栗観世

09 栗きんとんおこげ水ようかん・
信長えにし餅詰め合わせ
とろける栗きんとんわらび

10 栗風
くりかぜ

11 夏おはぎ — 栗涼 —
くりすず

12 プチギフト

13 栗サブレのアイスサンド
くりもなかあいす

14 どら焼きスイーツ DORA-CE どらチェ
— ほろ酔いラムレーズンと栗あん —

15 ふたつ栗ちまき



びっくりサイズに笑顔が釣れる 遊び心たっぷりの夏便り



ご予約受付
7/31 日
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

限定 50 個
お1人様1個まで

おおいわな
大岩魚

1個 **3,240 円**

箱 寸 法: 15.4×47.1×5.7cm

【お日持ち】冷凍30日、
解凍後常温3日

【お届け期間】8月下旬まで

小麦 卵

冷凍

※これらの商品は包装することができません。

岐阜県には一級河川木曽川、揖斐川、長良川が流れ、鮎が広く生息する「清流の国」としても知られています。恵那川上屋では、ふんわりとした生地でもっちりとした求肥と、自家製刻み栗入りこし餡を包んだ鮎菓子「太公望」として夏季限定で販売しています。その太公望をモチーフに、水のきれいな清流に住む大きなイワナのように立派な「大岩魚」を数量限定で特別にご用意しました。一枚一枚丁寧に焼き上げる柔らかな生地に、自家製のつぶ餡、栗の甘露煮、求肥がたっぷり。愛らしい顔とは裏腹に、どつしりとして一切れでも食べ応えのあるお菓자에仕上げました。

〈タイトル〉

またも来よ

制作年: 1991年 水彩・墨紙

またも来よ

山の庵を

いとはずば

すすき尾花の

露をわけわけ

良寛

〈作品に記される、うたの意味〉

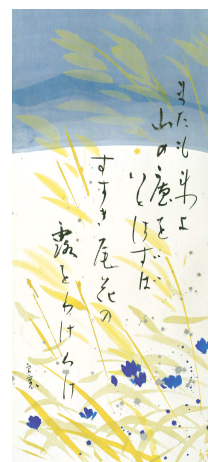
また来てください。

この山の庵（いおり）を嫌でなければ。

もし嫌ならば、せめてすすきの穂についた露をかき分けて進んでください。

穂の中に小さく目立たずに咲くすすきの花は、8月頃から咲き始めます。良寛は、山奥の庵を訪れることを勧めつつ、「ためらうならば、すすきの露をかき分けながら進むのもまたよい」と詠みました。横井照子は、風にそよぐすすきや青い花、遠景の山々を通して、歌の静謐な雰囲気や表現、揺れる草花は「またも来よ」と無言で語りかけるようです。歌と絵が響き合い、深い余韻を残す作品です。

今月の横井照子表紙作品



恵那川上屋

検索



オンラインショップ

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

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

NEW
新商品

開けるたび、涼やかに
心ほどける特別な贈り物



ご予約受付
7/31(金)
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

夏おせち

1箱 4,212円

箱 寸 法: 18.8×13.8×11.4cm

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】8月9日～8月下旬

クミ 小麦 卵 乳 アーモ ゴマ 大豆

桃 山芋 ゼラ

冷凍

※これらの商品は包装することができません。



〈一の段〉

- ・太公望
- ・旅する山ノ菜 JAM JOURNEY KURI
- ・旅する山ノ菜 JAM JOURNEY MOMO
- ・上生菓子「金魚」
- ・上生菓子「朝顔」
- ・栗きんとんわらび餅



〈二の段〉

- ・胡桃の散歩道
- ・初恋檸檬
- ・栗タルト
- ・透菓栗観世
- ・栗観世
- ・モンブランわらび餅

夏に合う栗の口どけ、焼き色ひとつにも、すべてに見えないこだわりが宿っています。だからこそ、ひと口ごとに感じられる満足感は、味覚を超えて、心にやさしく響きます。

この夏おせちは、大切な方への夏のご挨拶や、久しぶりに集まる家族の団らんにもぴったり。開けた瞬間に広がるときめきと涼やかさは、記憶に残るひとときを演出してくれることでしょう。職人の手仕事が残る「集いの時間」を贈ってみませんか。

ゆめ、かける、おかし vol.7

夏の真ん中に、幸せな節目を



ひとつひとつ、
手のひらで涼を結ぶ

夏の光が差し込む工房で職人たちは静かに手を動かします。素材の声を耳をすまし、水加減や火加減に気を配りながら、ひとつ、またひとつと夏のお菓子を仕立てていきます。使用するのは厳選された国産栗や果実、寒天など自然の恵みそのもの。その魅力を余すことなく引き出すため、手間を惜しまず丁寧な形にしています。夏の栗きんとんをはじめ、水菓子や夏の情景を表現した生菓子、多種類の焼菓子が勢ぞろい。夏の集いの食卓に冷たいお茶とともに並べれば、自然と会話が生まれ、顔がほころぶこと間違いなし。そんなひとときこそが、夏おせちの真髄です。



この夏だけの、ひと箱の贈り物
記憶に残る時間を、職人の手から
お正月のように、誰かの幸せを願って贈る「おせち」を、夏にも。そんな想いから生まれた特別なひと箱。すべての菓子に通じているのは「誰かの笑顔の時間のために」という職人の想い。機械では出せないあたたかみを大切に、細部まで心を込めてお作りしました。

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



NEW
新商品

五平餅の郷から届いた、
焼きたての旅情



とろける和栗のクリームが心溶かす
至福のひとときをどうぞ



ご予約受付
7/31(木)
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>
限定700箱



中山道サブレ

1箱(4入) **756円**

箱寸法: 14×8.5×6.5cm

【お日持ち】30日

【お届け期間】8月下旬まで

小麦 卵 乳 落 ゴマ 大豆

常温

※これらの商品は包装することができません。

中部地方の山間地に伝わる郷土料理「五平餅」。地域ごとに形や味付けが異なり、旅を進めるにつれ移り変わる景色と同じように風味も変わって行きます。ハレの日のごちそうやもてなしの料理として今もなお、多くの人に愛されている五平餅の味を、岐阜県恵那近郊地域の特色で表現し、旅人が目にした木々の葉を模したサブレに変えてお届けします。醤油と味噌を合わせた甘じょっぱいタレは、ゴマや胡桃でコクを出し、栗ペーストや焙煎粉を加えたサブレ生地一枚ずつ丁寧に塗ることで、五平餅の香ばしさを感ずる味わいに仕上げました。旧街道である中山道の風情を、山の風景に思いをはせながらお楽しみください。



栗の頂 - Kuri no Itadaki -

1個(500ml) **1,944円**

箱寸法: 直径約12.2×高さ7cm

2入 **4,104円**

箱寸法: 13×25.4×7.7cm

【お届け期間】8月9日～9月上旬

卵 乳

冷凍

※これらの商品は包装することができません。

「栗の頂」は、たっぷり500ml入りの大容量アイス。一般的なカップアイスの約4倍もの量があり、ご家庭で分け合うデザートタイムにも、ひとり時間のご褒美にもぴったりです。初めはなめらかな栗のコク、次第に刻み栗の食感が立ち上がり、最後にほんのりラム酒が香るような深みある余韻を感じられます。熱い緑茶と一緒に和のマリージュを感じたり、濃いめのコーヒート合わせて味のコントラストを楽しむなど、味わい方はさまざまです。栗の旬を逃さず風味を閉じ込め、時間をかけて仕上げたアイスクリーム。恵那川上屋が栗と真剣に向き合い、生産地とともに育てた栗を食べるアイスの理想形をどうぞお楽しみください。

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



ひんやり生地のべールに包まれ、
とろける栗餡が甘く優しく溢れだす



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ふるんとした食感、さらりとみずみずしい口どけの栗餡をぜひお楽しみください。

栗きんとん-夏-栗観世

5入 **1,458円** 箱 寸 法：27.9×6.8×3.7cm
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。



夏こそ、栗 和の涼、ここに極まる

ひと口食べると広がる栗おこげの香ばしさ、その後に追いかけてくるやさしい甘みと、ひんやりとした清涼感が楽しめる水ようかん「栗きんとんおこげ水ようかん」。織田信長ゆかりの地・岐阜で生まれた、伝統と革新の心を映す特別な求肥餅「信長えにし餅」は、国産大豆きなこに香ばしく煎った栗粉をブレンドした「栗きなこ」をまとう逸品。お好みで種子島産黒糖を丁寧に煮詰めた黒みつをかければ、ほんのりとした塩味が加わり、奥深い味わいをお楽しみいただけます。この夏登場の新商品を一箱に、季節のご挨拶にぴったりの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箱） **2,808円**

箱 寸 法：24×15×4.5cm

【お日持ち】10～30日

【お届け期間】8月下旬まで

☐ 乳 ☒ 大豆
☒ 常温



栗きんとんそぼろと わらび餅が紡ぐ美学

昨夏以来ご好評をいただいた、贅沢な栗きんとんのわらび餅が再登場しました。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つまみ、至福の食感を生み出しています。わらび餅本来の柔らかさを残しつつ、お好みのサイズに切り分けられるよう練り上げ方に工夫を凝らしました。まずはぷるんとな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焙煎栗きなこ、コクのある種子島産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。

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】冷凍30日、
解凍後冷蔵当日

【お届け期間】9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お好みの量（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ことがあります。



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





泡のように、やわらかく
栗のように、潔く

ご予約受付
7/31 日
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>
限定**300箱**
お1人様3箱まで



和の栗きんとんを、洋の口どけで。
ずっしり満足、ころんと甘い栗時間。

ご予約受付
7/31 日
9時より
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>
限定**500箱**
お1人様3箱まで



くりすず 夏おはぎ-栗涼-

1箱(6入) **1,728円**
箱 寸 法: 10.6×14.4×3.2cm
【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】8月9日～8月下旬

卵
冷凍
※こちらの商品は包装することができません。

夏の栗きんとん「栗観世」に使用している生地と同じ泡沫(うたかた)生地に、柔らかな栗餡をまとわせた、まるで栗のおはぎのような一品。栗観世とは生地と餡を逆にする事で、栗の風味をよりダイレクトにお楽しみいただけるようになります。食べた瞬間に広がる栗の香りと風味、とろける舌触りとみずみずしさが特徴です。ひんやりつるんとしたのど越しで味わう栗観世とはまた違った魅力をぜひご堪能ください。



くりかぜ 栗風

1箱(3入) **2,700円**
箱 寸 法: 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】8月9日～8月下旬

乳 酒
冷凍
※こちらの商品は包装することができません。

選りすぐりの和栗を贅沢に使用した茶巾絞りのモンブラン。洋風に炊き上げた栗きんとんで、鹿児島県種子島の自社工場で製糖した、黒糖入り生クリームをたっぷりと包みました。なめらかな口どけの栗きんとんと好相性の、コクのあるクリームが口の中でふわりと優しくとけていきます。恵那川上屋の菓子職人の栗きんとんづくりの技を生かし、一つひとつ手絞りで仕上げる自慢のおいしさをぜひお楽しみください。



みんなに配りやすい、
気持ちが伝わる栗ギフト



ほっくりとした栗、上品な甘さの小豆、香ばしい米はぜ、三つの風味をひとつにした餡に薄皮をまとわせ、仕上げに焼き色と抹茶の彩色を施した「栗蒸きんつば・陶三彩」をはじめ、お日持ちのする和洋栗菓子をバラエティー豊かに詰め合わせました。ちょっとした手土産やお試し買いにもうれしいセットです。

プチギフト

1箱 **1,053円**

箱 寸 法：18.2×12×4.7cm

【お日持ち】10日

【お届け期間】8月中旬まで

クルミ 小麦 卵 乳 アーモ 大豆 山芋

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〉 各1個
・栗蒸きんつば「陶三彩」
・栗蒸きんつば「胡桃の散歩道」
・栗きんとん焼き餅
・洋風栗きんとん
・栗あんぱん



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中に、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。



パリッと最中と栗ソフトの 優雅な出会い

「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。



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

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

ご注文専用ダイヤル
0120-26-9610

お電話注文



どら焼きスイーツ DORA-CEどらチェ －ほろ酔いラムレーズンと栗あん－

5入 **1,080**円

箱 寸 法：10.4×18.4×10.5cm

【お日持ち】10日

【お届け期間】8月中旬まで

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。



“くり”
めぐりあい
物語
第二拾八話

ほろ酔いラムレーズンと
栗あん奏でる大人のご褒美

やめられない、とまらない ひとくちの魔法

濃い味付けに合うよう吟味した中国産の栗を使用した、ほくほくの甘栗としっとりとした栗の甘露煮の2種類が同時に味わえる中華ちまきです。栗に加え、とろっとやわらかな大ぶりの豚の角煮を盛り込み、干し椎茸や干し貝柱などの具材の旨味がたっぷりと染み込んだ、オイスターソースのコク豊かな一品です。電子レンジで温めると香りが立ち、ふっくらもちもちの食感に。風味と肉のジューシーな甘みが口いっぱいに広がります。

ふたつ栗ちまき

1箱(3入) **1,998**円

箱 寸 法：17×12×6.5cm

【お日持ち】冷凍60日

小麦 ゴマ 大豆 豚

冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



どら焼きとドルチェが出会う、香り豊かな「どらチェ」のひと口

ふんわりと焼き上げたどら焼きの生地は、まるで雲のようにやわらかく、口に触れた瞬間にほろりとほどけます。

その生地、自社でじっくり漬けたラムレーズンを贅沢に練り込んだ栗餡をサンドしました。ラムの芳醇な香りがふわりと漂い、バターのコクがまろやかに重なって上品な余韻を残します。手のひらに収まるサイズのどら焼きは、一瞬で心を満たす小さな贅沢。おやつにもギフトにも、特別な時間を届ける逸品です。

素材の恵みと職人の技が織りなす贅沢

厳選した国産小麦と新鮮な卵を使い、しっとり柔らかに仕上げた生地と、丹念に炊き上げた栗餡でなめらかな口どけを実現。そこにラム酒の香り高いレーズンが華を添え、バターの豊かな旨みが全体を優しく包み込みます。時間が経つほどにラム酒の芳醇な香りがより一層引き立ち、口どけもなめらかに変化。口の中で溶けるたび、素材の旨みがふわりと広がり、余韻が残ります。和の伝統と洋の贅沢が溶け合ったラムどらは、心まで満たすこだわりの和スイーツ。日常に小さな贅沢を添える、そんなあなたの特別な一品です。栗とラムレーズンの奥深い甘さが広がる、至福のひとつ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

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

スペインから直輸入した 特別なワインをお届けします

栗を通じて長年交流の続く、スペインから
このたび、特別なワインが届きました。

白ワイン

COLECCION68

果実やハチミツを思わせる力強いアロマ
で、口を含むと複雑でエレガントな果実
味が広がる白ワインです。

1本 **3,850**円

内 容 量：750ml
箱 寸 法：32×8.5×8.5cm
【お届け期間】なくなり次第終了



常温

※こちらの商品は包装することができません。

白ワイン

コドス・デ・ラロウコ

コクのあるシャルドネのような濃厚なスト
ラクチャーと、豊かなミネラル感を併せ
持つ洗練された味わいの白ワインです。

1本 **4,840**円

内 容 量：750ml
箱 寸 法：32×8.5×8.5cm
【お届け期間】なくなり次第終了



常温

※こちらの商品は包装することができません。

スパークリングワイン

ルア・デ・コステイラ

熟れた果実と程よい酸が調和した味わ
い。スペインの開放的な雰囲気が漂う、
爽快かつ豊かな風味のワインです。

1本 **3,960**円

内 容 量：750ml
箱 寸 法：32×8.5×8.5cm
【お届け期間】なくなり次第終了



常温

※こちらの商品は包装することができません。

おやつな ベジ 料理の隠し味などにも ドライ野菜スナック

ピリッと、サクッと、おやつに革命
食べるジンジャーエール、できました

食べるジンジャーエール

国産しょうがを、自社製糖した黒糖と数種類の
スパイスで煮込んで裏ごしし、乾燥させて「食
べるジンジャーエール」にしました。スナック
感覚で大人のおやつやおつまみとしてはもちろ
ん、料理のトッピングや隠し味にもおすすめで
す。夏バテ予防に煮びたしや麻婆豆腐、チャイ
などにアレンジして夏を乗り切りましょう。

1袋 **1,026**円

内 容 量：35g
【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。



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

8 月

カタログ有効期限／2025年8月21日

おかしな 大地



夏の乾きに自然の一杯を



甘くてみずみずしい、
果実の恵みをギフトにも

素材自慢のジュースのセット

おかしな大地
ジュース詰め合わせ

おかしのように甘いトマトを使用した恵
那山ファームの「おかしなトマトジュース」と、南信州の山麓で育てられたこだわりのりんごを贅沢に絞った「蔵出しりんごジュース」の詰め合わせです。

2入 **2,646**円
内 容 量：おかしなトマトジュース・
蔵出しりんごジュース／1ℓ×各1本
箱 寸 法：33.3×21×9.4cm
【お日持ち】90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。



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：17.4×12×14.3cm
【お日持ち】90日 **常温**



大1本 **1,620**円
内 容 量：1ℓ
箱 寸 法：32×9.2×9.2cm
【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。



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。



信州・伊那谷産 果汁100%
蔵出しりんごジュース

小6入 **1,620**円
内 容 量：1本 180ml
箱 寸 法：17.4×12×14.3cm
【お日持ち】90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。



大2入 **1,836**円
内 容 量：1本 1ℓ
箱 寸 法：33.3×21×9.4cm
【お日持ち】90日 **リンゴ** 常温



お手軽、簡単
もちり大根餅



大根餅の素

切り干し大根から作った大根餅の素。
大根の味をしっかりと感じられるお餅
を簡単に作ることができます。

1袋 **648**円
内 容 量：80g
【お日持ち】5日 **乳** 常温
※こちらの商品は包装することができません。



SPICE トマトの贅沢な旨みが満たされる
やみつきスパイス。

恵那山ファームの甘さにこだわったトマトと、
素材探求の旅で出会った大地の恵みを厳選した、全く新しい
オリジナルスパイスです。



辛さレベル
🔥🔥🔥🔥🔥

トマベジ
スパイスUMAMI

1瓶 **648**円
内 容 量：20g
【お日持ち】30日 **ゴマ** 常温
※こちらの商品は包装することができません。

栗きんとんとともに恵那川上屋の看板商品の一つとして古くから愛される「くり壺」は、朴葉で包んだ里山の風情漂う蒸し羊羹。
 朴葉がふわりと香り、こし餡生地の上品な甘さと栗きんとんの風味がハーモニーを奏でます。
 まろやかな栗餡や焼き皮など職人が試作を重ね、細部までこだわり抜いた
 昔ながらの素朴な栗まんじゅう「胞衣栗万頭」とのセットもご用意しました。



秋の限定詰め合わせ

秋の限定詰め合わせ〈1〉

1箱 **2,646円**
 胞衣栗万頭5個、栗きんとん5個
 箱 寸 法：26×12.3×6cm
 【お日持ち】3~10日
 【お届け期間】9月1日~11月下旬
 冷蔵 小麦 卵 乳



秋の限定詰め合わせ〈2〉

1箱 **3,942円**
 くり壺(大)1本、栗きんとん5個
 箱 寸 法：26×13×5.8cm
 【お日持ち】3~7日
 【お届け期間】9月1日~11月下旬
 冷蔵 小麦



秋の限定詰め合わせ〈3〉

1箱 **5,022円**
 くり壺(大)1本、胞衣栗万頭5個、
 栗きんとん5個
 箱 寸 法：25.5×19×5.7cm
 【お日持ち】3~10日
 【お届け期間】9月1日~11月下旬
 冷蔵 小麦 卵 乳



くりどら

5入 **1,485円** 10入 **4,671円**
 15入 **3,186円** 20入 **6,156円**
 【お日持ち】5日
 【お届け期間】9月1日~12月下旬
 常温 小麦 卵 乳



恵那栗おこわ

1箱 (270g) **972円**
 【お日持ち】冷凍60日
 【お届け期間】9月26日~1月下旬
 冷凍 ゴマ

きんとん羹

10入 **2,916円**
 15入 **4,266円**
 【お日持ち】10日
 【お届け期間】9月20日~11月下旬
 常温

早期ご予約受付中。お届け期間は各商品紹介にてご確認ください。

なお、10月以降のお届け分につきましては、
 8月下旬からの受付となります。

栗きんとん早期受付のご案内

秋、
 山のいぶきとともに、
 栗きんとん、
 今年も。

里の栗から、いつくし日本を。

恵那川上屋
 ENAKAWAKAMIYA

今年はお値段据え置き

心が先に、秋に染まる
—栗きんとん早期ご予約、ただいまより—

早期受付限定販売

恵那川上屋謹製
栗きんとん

岐阜県東美濃地方に伝わる「おばあちゃんの味」をお手本に、厳選した栗と少しの砂糖を合わせて丁寧に炊き、茶巾絞りで仕上げました。採れたての栗そのもののおいしさを引き出した一品です。

6入×3箱 5,184円 特別送料 280円

【お日持ち】冷蔵3日／冷凍30日 冷凍 冷蔵

【受付期間】8月17日まで【お届け期間】9月1日（月）～9月30日（火）

※特別送料は、上記商品のみをご注文の場合に限らせていただきます。

他の商品を同封してのお届けとなる場合は、通常送料（オンラインショップ980円）となります。

なお、上記商品を含め同一配送便で商品代が6,000円以上の場合は送料無料となります。

6入 1,728円 箱寸法:16×12×4cm	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	50入 13,500円 箱寸法:26×29×7.8cm
----------------------------	---------------------------------	---------------------------------	--------------------------------

10入 2,916円 箱寸法:25.7×12×4cm	20入 5,400円 箱寸法:26×23.5×3.8cm	30入 8,100円 箱寸法:26×17.7×7.8cm
-------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

【お日持ち】冷蔵3日／冷凍30日 冷凍 冷蔵

【お届け期間】9月1日（月）～1月下旬

早期ご予約期間中にご注文いただけますのは9月お届け分のみとなります。

10月以降のお届けにつきましては、8月下旬からの受付となります（10月15日までは冷蔵便）。



栗に寄り添い、人に支えられ、生まれる一粒。
—今年も「栗きんとん」が始まります。

今年の栗、どうぞご期待ください。

春から夏にかけての栗の栽培は、いつも自然との対話です。新緑の頃に霜が降りれば、咲きかけの花は傷つき、花の時期に雨が続けば、実を結ぶこともままなりません。今年は、ありがたいことに霜の被害も少なく、花が咲くころには雨も上がり、あとは高温を乗り越えるのみ。ようやく、生産者たちの顔にも期待の笑みが広がっています。

ごあいさつ

恵那川上屋は、この地の生産者に支えられてきました。毎年、年末にはみなで集まり、収穫から売上までを振り返ります。私は1時間かけて、仕入れや加工の歩留まり、お客様のお声まで—すべてを包み隠さず共有します。そのひとつひとつの積み重ねが、品質を磨き、誇りを育てました。いまでは、誰もが「良い栗を作ろう」と声を上げ、剪定士や農業指導者の資格を取得するまでに成長しています。かつて加工のロスが10%を超えていた頃が嘘のように、いまでは1%前後となり、全国から視察が訪れるまでになりました。秋、店頭に立っていると、生産者がふらりと顔を見せ、「それ、わしが作った栗やで」と、うれしそうに話しかけてくれます。そんな風景を見るたびに、私は思います。ここには「お客様の見える農業」が、たしかにあるのだと。栗を育てる人、召し上がる人、その間にいる私たち。今年もこの関係を大切に、まっすぐに「栗きんとん」をお届けします。ぜひ、秋の味を楽しみにお待ちください。

代表取締役

鎌田 真悟

