

9月のお品書き

03 恵那栗おこわ

04 栗きんとん

06 秋の限定詰め合わせ

07 栗美事
栗きんとんパイ

08 栗風

09 栗山
くりどら

10 きんとん羹

11 栗の頂
-Kuri no Itadaki-
くりもなかあいす



◆ 今月の横井照子表紙作品



「月よ美能」

制作年／1991年
技法／水彩 墨 メタリックペイント 紙

〈参照の短歌〉
月よみの

光を待ちて帰りませ

山路は栗の毬の多きに

良寛

◆ 作品に記される、うたの意味

月の光が出るのを待つてからお帰りなさい。
山道には栗の毬がたくさん落ちていて、
暗いと危ないですから。

青く深まる夜空に輝く満月が大きく描かれ、静けさの中で光を待つひとときの尊さが表現された作品。墨の濃淡で描かれた木々や、足元に転がる栗の毬は、月の光を静かに受けとめながら、秋の気配をやわらかに語りかけます。「光を待つて帰りなさい」と語る良寛の思いやりが、歌と絵に溶け合い、見る者の心にそっと響きます。

ありこの香り。
おうちに恵那栗の秋が
やってきた



恵那栗おこわ

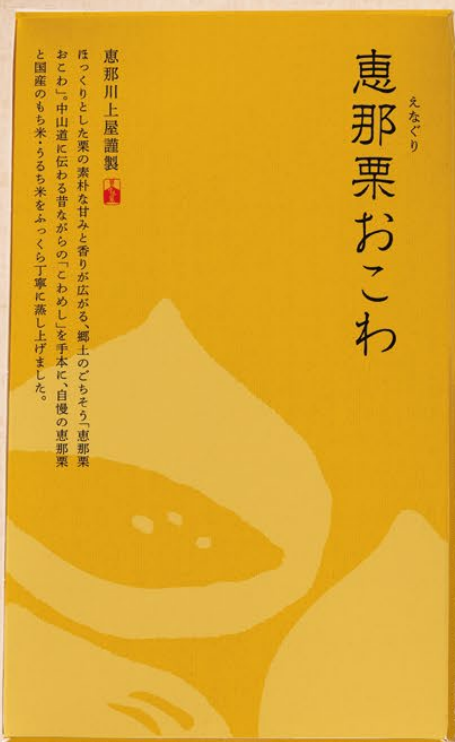
恵那川上屋謹製
ほっくりとした栗の素朴な甘みと香りが広がる「郷土のごちそう」恵那栗おこわ。中山道に伝わる昔ながらの「こわめし」を手本に、自慢の恵那栗と国産のもち米うるち米をふっくら丁寧に蒸し上げました。



熟練の技と新しい工夫が
響き合うおいしさを

恵那栗の剥き栗を使い、国産のもち米とうるち米をふっくらと蒸し上げた栗おこわ。中山道名物「こわめし」を再現した大人気商品がこの秋、装いも新たにリニューアル。職人が素材と製法を見直し、新しい知恵や技術を取り入れました。電子レンジで温めるだけで、できたての味をご家庭でお楽しみいただけます。

えなぐり
恵那栗おこわ



えなぐり
恵那栗おこわ

1箱(270g) 972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】9月26日～1月下旬
(なくなり次第終了)

冷凍 ゴマ

※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



栗きんとん

恵那川上屋謹製

天高く栗濃ゆる秋
里山の滋味を
ありのまま

栗きんとんは、岐阜の東美濃地方に伝わる郷土菓子。土づくりからこだわり抜いた和栗と少しの砂糖を合わせて熟練の技で炊き上げ、茶巾絞りで仕上げた秋の逸品です。栗の品種や収穫期によって、砂糖の量や炊き時間を工夫。シンプルだからこそ際立つ素材の素晴らしさ、口の中ではほろりとほじける食感、素材で心温まる味わいをご堪能ください。

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

【お届け期間】9月1日～1月下旬
10月15日お届けまでは冷蔵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。

冷蔵 常温 冷凍 【お日持ち】冷蔵・常温3日、冷凍30日



土からはじめる里の栗づくり

わたしたちのふるさと岐阜県東美濃エリアを日本一の栗の里にしたい。そんな想いから、生産者の皆さんとともに土づくりからはじめた栗づくり。栗博士と出会い、たくさんの縁をつなぎ、新しい栽培法など知恵と経験を積み重ねながら、栗をブランド化して生産者の高齢化・後継者不足の問題にも取り組んできました。

こうして長い歳月をかけて、誕生したのが、厳しい条件をクリアした高品質の地元ブランド栗「超特選栗」。恵那山麓でたっぷりと太陽の光を浴びて元気に育った栗は、いっしょに地域の誇りにもなりました。この地で生まれた里の栗づくりは現在、信州や九州をはじめとした全国各地へと広がっています。



ゆめ、かける、おかし

幸せつなぐ和栗 × 栗きんとん

vol.8



旬のおいしさそのまま、素材を生かきする

栗は鮮度が命。恵那川上屋では畑と工房を結び、採れたての栗をいち早くこし粉に加工しています。長年磨いてきた職人技と特殊な冷凍システムによって、旬を冬眠させることで一年を通じておいしい栗菓子ができあがります。手鍋で炊いた昔懐かしいおばあちゃんの味をお手本に、まごころ込めて丁寧に。厳選した和栗そのものの味を大切にしたい栗きんとんをお届けしています。

栗を育てる人、
お菓子をつくる人、
栗を味わう人。
100年先も、栗に関わる
すべての人が喜び合える
未来を目指して。
恵那川上屋はこれからも
さまざまな挑戦を
続けてまいります。



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



月明かりに
誘われて
甘い至福の時を
大切な人と。

和栗そのもののおいしさを熟練の
技で引き出した看板商品「栗きん
とん」をはじめ、朴葉の芳しい香
りをまとった栗きんとん入り蒸し
羊羹「くり壺」、まろやかな栗餡を
包んだ昔ながらの素朴な栗まん
じゅう「胞衣栗万頭」など、恵那川
上屋が自信を持っておすすめする
秋の定番を各種ご用意しました。
大切な方へのご贈答や手土産、お
彼岸のお供え物にもどうぞ。



秋の限定詰め合わせ

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
・くり壺(大)1本
箱寸法:25.5×19×5.8cm
【お日持ち】3日~10日
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・くり壺(大)1本
箱寸法:26×24×5.8cm
【お日持ち】3日~10日
冷蔵 常温 小麦 卵 乳



秋の限定詰め合わせ〈2〉

1箱 3,942円
・栗きんとん5個
・くり壺(大)1本
箱寸法:26×13×5.8cm
【お日持ち】3日~7日
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
冷蔵 常温



【お届け期間】9月20日~11月下旬 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。

宝石みたいな大粒栗と果実、
幸せのヴェールに包まれて

恵那栗の中でも選り抜かれた大粒で香
り高い「利平栗」の渋皮煮をふんだんに
ちりばめた、プレミアムパウンドケーキ。
利平栗に加えて、ブルーベリー、プルー
ン、クコの実、レーズン、干し柿の赤ワ
イン香る漬け込み果実を盛り込み、複雑
で重厚感のある味わいに仕上げました。
格調高い桐箱に入れてお届けします。

くりみごと
栗美事

1本 10,800円

箱寸法:約10.5×17.5×8.5cm

【お日持ち】10日

常温 小麦 卵 乳 アーモンド

※こちらの商品は包装することができません。



栗きんとんパイ



素材の味をぎゅっと、たっぷり
パイと出会った栗きんとん

恵那川上屋自慢の栗きんとん餡がぎっし
りと詰まったマロンパイ。渋皮の風味を残
しながら素材本来の味が引き立つように
丁寧に炊き上げた甘さ控えめの栗餡を、
しっとりとしたパイ生地で包み、まるごと
栗の甘露煮をトッピングしました。手土産
やギフトにもおすすめの個包装タイプ。

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 小麦 卵 乳 大豆



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



コク深い栗ペーストがずっしり
記憶に残るモンブラン

30年以上愛される、恵那川上屋一番人気のケーキ。和栗と洋栗の黄金バランスを編み出したオリジナルペーストをたっぷりとし、中には栗の渋皮煮がまるごと入っています。香ばしいタルト生地には栗の鬼皮焙煎粉を練り込んでおり、まさに栗を味わうモンブランです。

くりやま
栗山

1箱(3入) **2,500円**
箱寸法:10.6×30.4×8cm

1箱(6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

小麦 卵 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。



ふわもち生地になめらか栗餡
求めていたのはこんなどら焼き

とろりまろやかで濃厚な栗餡がたっぷり入った、季節限定のどら焼き。栗きんとんをペーストに生クリームや卵黄を合わせ、栗の風味を損なわないよう職人の技で口当たりなめらかに炊き上げています。ふんわりもちもち食感の生地と相性も抜群。今だけのおいしさをぜひどうぞ。

くりどら

5入 **1,485円**
箱寸法:30×12×9.7cm

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 ※5入は包装することができません。



栗風

くり かぜ



ご予約受付
8/29(金)
9時より
限定**500箱**
お1人様2箱まで

くり かぜ
栗風

1箱(3入) **2,700円**
箱寸法:約10×28.5×8.1cm
【お日持ち】冷凍10日、解凍後冷蔵当日
【お届け期間】9月7日～10月上旬

乳 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



栗きんとん約4個分を贅沢に使用し、菓子職人が一つひとつ手絞りで仕上げるモンブラン。種子島で自社製糖した黒糖入り生クリームを、洋風に炊き上げた口どけなめらかな栗きんとんで優しく包みました。

厳選した和栗の風味、コクのある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。

風土に根ざした
栗そのものを
ふわふわクリームと一緒に





栗の頂

— Kuri no Itadaki —

和栗のコク、食感。なめらかさ。「旬」を閉じ込めたアイスクリーム
熊本の地で縁を結び、栗づくりから命を吹き込んだ特別なアイスクリーム。旬を逃さないよう現地で丁寧加工した和栗ペーストをふんだんに使用し、刻み栗を食感のアクセントにしました。熊本阿蘇小国ジャージー牛乳でさらに深まる栗の甘みとまろやかなコク、ほんのりラム香る贅沢な味わいです。

栗の頂 — Kuri no Itadaki —

1個 (500ml) 1,944円
箱寸法: 直径約12.2×高7cm

2入 4,104円
箱寸法: 13×25.4×7.7cm

【お届け期間】9月下旬まで

卵 乳 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

第二拾九話

まだまだ暑さ残る日に。
心潤す、みずみずしい
秋便り。

香ばしい最中に包まれた
甘く優しい栗の口どけ
恵那川上屋のお店で評判のソフトクリーム。このおいしさを全国の皆様にもお届けしたくて最中アイスにしました。最中皮の香ばしい風味、栗の優しい甘みが口いっぱいに広がります。食べ応えのあるサイズ感も特徴。2つに割ってシェアして食べても。

くりもなかあيس

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。



くりもなか
あيس



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】9月20日～11月下旬

常温



目指したのは、
水羊羹みたいな栗きんとん
栗の収穫シーズンはじまる初秋は、まだまだ暑さが続く時季。「常温で日持ちが長く、のど越しのよい水羊羹のような栗菓子がお届けできたなら」そんな想いから生まれたのが、季節限定の「きんとん羹」です。容器の蓋をめくるとふわり広がる栗の香り。みずみずしさとともに和栗の豊かな風味が口の中であふれ、さらりとしたのど越しに魅了されます。

のど越し、夢見心地。
日持ちがするので
ギフトにも
大きな特徴となるのが、水羊羹や栗きんとんともまた違った舌触り。栗らしさをより感じていただくように工夫を凝らし、粒を残しながら絶妙な食感に仕上げています。冷蔵庫でよく冷やして、ひんやりとしたおいしさをお楽しみください。常温保存できるため、手土産や贈り物にも。

きんとん羹

かん



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

フランスのシャルキュトリーの一つであるパテアンクルートが昔から大好きで、栗をぎっしりと詰め込んだ高級感のあるものがつくりたいと思い立ちました。周りを覆うパイ生地には栗粉を、中には栗のコンポート入りマロンペースト、マロングラッセと、それぞれの味わいや食感の変化をお楽しみいただける一品です。解凍して常温または焼き直してもおいしく召し上がれます。



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』

<https://www.enakawakamiya.co.jp> ☎0120-26-9610

恵那川上屋

検索

○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)

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



PÂTISSIÈRE MIYU
— SAISON — VOL.24

ようこそ、香り高い秋へ。
リッチな秋薫るパイ包み焼き

「栗のパテアンクルート」

Pate En Croûte

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.24

PÂTÉ EN CROÛTE

さまざまな栗のおいしさを ぎっしりと詰め込んで焼き上げた 「栗のパテアンクルート」

パテアンクルートとは、肉や魚などのパテをパイ生地で包み焼きにしたフランスの伝統的なシャルキュトリの一つ。そこにパティシエールミユが新しい解釈を加え、秋にふさわしい栗スイーツを作りました。周りを覆うサクサクのパイ生地、パータフォンセは噛むと栗粉の風味が口いっぱいに広がり、ほろほろと優しくほどけます。表面はじっくり時間をかけて焼き上げ、こんがり美しい焼き色をつけました。生地を表面をグラスアロー(砂糖衣)でコーティングして焼き固め、歯ごたえや香ばしさもプラス。生地の中には、洋風マロンペーストをベースにマロングラッセを合わせて味わいや食感の変化を。さらに栗の繊細な味や食感を生かしたコンポートを盛り込み、バターのコクを加えた一品に仕上げました。

栗コンポート入りマロンペーストを
パイ生地で包み、香り高く焼き上げました。

1 栗の豊かな風味広がる、サクサク香ばしいパータフォンセ
栗粉を練り込んだパイ生地で覆い、表面をグラスアロー(砂糖衣)でコーティングして焼き固めることで、サクサクとした食感と香ばしい栗の風味、美しい焼き色を演出しています。

2 マロンペースト×マロングラッセで味と食感に奥行きを
味わいや食感のコントラストをお楽しみいただけるように、マロンペーストをベースに上品な甘さのマロングラッセを合わせました。

3 ほっくりと優しく繊細な風味の栗コンポート
生栗をコンポートし、繊細な蒸したてのほくほくした風味を表現。バターを少量加えることで、リッチなコクを加えました。



栗のパテアンクルート

限定 200箱

1台 5,076 円

箱寸法：21.7×8×8.7cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後当日

【お届け期間】9月7日～10月上旬

小麦 卵 乳 7-モ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



栗粉のパータフォンセ
(パイ生地)

栗のコンポート入り
マロンペースト

アーモンドクリーム



ご予約受付

8月29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。

野菜がもっとすきになる魔法

美味しさの正体、全部教えます

乾燥、という魔法。

火を使わず、調味料も加えず。ただ、じっくりと水分を抜いていくだけ。
それだけで、野菜の甘みも、旨みも、驚くほど濃くなる。
——それが、乾燥という魔法。——

素材が本来持っているおいしさを、ぎゅっと濃縮。
食べたときに「こんなに甘かったっけ？」
と思わず言いたくなる、そんな力を秘めた自然の知恵です。

乾かすことで、おいしさは目覚める。噛むほどに広がる甘みと、深い旨み。
私たちが信じているのは、乾燥させるからこそ味わえる野菜の底力です。

恵那山ファームの完熟トマトや淡路島玉ねぎ、信州高原キャベツなど、厳選した国産野菜を低温でじっくり乾燥し、旨みと栄養を閉じ込めました。スープや炒め物などのほか、戻し汁を出汁代わりにどうぞ。



こだわり畑
乾燥野菜特別セット

今だけ送料込み

2,160円



こだわり畑
恵那トマト
1袋(40g)
540円
【お日持ち】30日

ギュッと乾燥。
生トマトの約6倍の
リコピン



こだわり畑
淡路島たまねぎ
1袋(25g)
540円
【お日持ち】30日

乾燥で高まる玉ねぎのちから
2.0→5.7へ
植物成分の数値が約2.8倍※
※乾燥でDPPH値(抗酸化活性値)約2.8倍。
玉ねぎの力、ギュッと濃縮。
玉ねぎに含まれる植物成分が、
乾燥によりしっかり引き出されています。



こだわり畑
信州高原キャベツ
1袋(15g)
540円
【お日持ち】30日

サラダ1玉分の“濃さ”生の
約1.8倍
キャベツのカギュッと凝縮※
※信州高原キャベツのDPPH値(抗酸化活性値)は、
生の4.3から乾燥で7.8に。
約1.8倍の濃さで、植物成分をぎゅっと凝縮。



パリパリッとそのまま食べて、トッピングにも！
自然まるごと♪ 味わい豊かな野菜スナックに

おやつなベジシリーズ

おつまみ
味わいネギ

1袋(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。



おつまみ
切り干し
だいこん

1袋(24g)

648円

【お日持ち】30日

小麦 大豆 常温

※こちらの商品は包装することができません。



食べる
ジンジャー
エール

1袋(35g)

1,026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。



おかしなトマトの
まるまるジャーキー

(1枚)972円(ミニ)270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。



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

9月

カタログ有効期限/2025年9月23日

おかしな 大地





野菜の自然なおいしさ引き出した
大地の恵みが、ザクザクふりかけに!
 真空フライ製法でザクザク食感に仕上げた野菜ふりかけ。
 トマトの酸味、しいたけ・玉ねぎの旨み、白ごまの香り…。
 素材本来のおいしさを楽しめます。
 サラダやパスタ、卵かけごはん、ホットドッグにも。



NEW/
うまみのつけな菜
 1袋 **648円**
 【内容量】80g
 【お日持ち】20日
 ごま 常温
 ※こちらの商品は包装することができません。



お手軽おやつや、あと一品ほしいときに!
もちもち♪大根の凝縮した旨み。
 千葉県産の切り干し大根からつくった大根餅の素。
 水を混ぜて焼くだけで、切り干し大根ならではの
 濃い旨味と栄養が凝縮した一品が簡単にできあがります。



NEW/
大根餅の素
 1袋 **648円**
 【内容量】80g
 【お日持ち】10日
 乳 常温
 ※こちらの商品は包装することができません。

**Mr.Spoon
Cafe**

豊かな自然の恵み。太陽の味がする一杯をすこやかな毎日に。

恵那山ファームのおかしのように甘いトマト、信州産の
 蔵出しりんごなど厳選素材にこだわったジュースがいろいろ。

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。

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**

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



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

※こちらの商品は包装することができません。



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:17.2×12×14.3cm

【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:1ℓ
 箱寸法:33.3×21×9.4cm

【お日持ち】90日 リンゴ 常温

