

掲載商品の表記は税込価格です。

- 03 焼栗きんとん栗きんとん詰め合わせ
- 04 秋宵の香
- 06 栗きんとん
- 07 秋の限定詰め合わせ
焼き菓子アソートボックス
- 08 栗美事
くりどら
- 09 きんとん羹
栗きんとんのたね
栗焼酎 栗人
- 10 恵那栗の渋皮煮
恵那栗の渋皮煮・甘露煮詰め合わせ
- 11 恵那栗おこわ
ふたつ栗ちまき

恵那の秋景色

◆ 今月の横井照子表紙作品



「山は暮れて」

制作年／2005年
技法／水彩・墨紙

（参照の俳句）

山は暮て
野は黄昏の
薄哉

与謝蕪村

◆ 作品に記される、うたの意味

山は日が暮れて暗くなり、
野原には黄昏の気配がただよい、
そこに風に揺れる薄（すすき）が
なんとも風情深いことだ。

沈みゆく陽を背に、山は濃紺の静寂をたたえ、空の橙は去りゆく日のぬくもりを名残惜しげに染めています。その下に広がる野には、秋風にそよぐ薄がそつと描かれ、季節の訪れとともに一日の終わりを優しく告げています。

自然のうつろいに心を澄ませるひととき。

蕪村の句と横井の絵が深く響き合い、言葉と色とが静かに溶け合って、見る者の心に深い余韻を残します。



焼栗きんとん 栗きんとん 詰め合わせ

ふたつをひとつに
贅を尽くした
味比べ

選りすぐりの和栗そのもののおいしさが際立つ恵那川上屋謹製「栗きんとん」。そしてもう一つの「焼栗きんとん」は、まるで焼き栗を食べているかのようなほくほくと香ばしい味わい。焼き栗に適した貴重な品種だけを使用し、表面にこんがりとした焼き色をつけています。今月号限りのご案内となる期間限定セットをこの機会にぜひどうぞ。

ご予約受付
10/1(水)
9時より
限定1,000箱

焼栗きんとん栗きんとん 詰め合わせ

焼栗きんとん、栗きんとん各5個

3,456円

箱寸法:25.7×12.5×5cm

【お日持ち】3日

【お届け期間】10月16日～11月中旬

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



ゆめ、かける、おかし

vol.9

渋皮煮・甘露煮2種の栗 × 餡炊きの技



栗の渋皮煮と甘露煮
2種の栗を味わう羊羹

どこから切り分けても、粒よりの栗がごろごろと。そんな栗好きにはたまらない栗蒸し羊羹をお届けしたくて、通販限定商品「秋宵の香」は生まれました。しっとりとして、甘さ控えめ栗の渋皮煮と甘露煮。それぞれの持ち味を生かしつつ、見た目でも違いをお楽しみいただけるよう、異なる栗をトッピングした栗蒸し羊羹2本セットとしました。生地にもたつぷりの栗を織り交ぜています。



なめらか、もっちり。
伝承の技が息づく自家製生地

そしてもう一つ、味の決め手となるのが北海道産小豆「むらさきわせ」を使用した恵那川上屋自慢のこし餡生地。和菓子づくりの世界では「小豆を上手に炊けて一人前」と言われるように餡を大切にし、餡炊きの難しさを語る言葉があります。厳選した小豆の持ち味が引き出せるのも、熟練の技があつてこそ。小豆の皮が薄いため、割れないようにタイミングや温度など細心の注意を払いながら丁寧に。先代から受け継がれる独自の餡



の炊き方で、ふつくと艶やかに炊き上げ、口あたりなめらかなこし餡に仕上げます。じっくりと蒸し上げることでもっちりとしたなめらかな食感に仕上げたこし餡生地は栗との相性も抜群。繊細な栗の香りや風味が引き立つ上品で優しい甘み、とびきり贅沢な味わいに胸を高鳴らせる秋のひとつときをお楽しみください。

栗菓子屋が栗好きに贈る、とびきり贅沢な栗蒸し羊羹2種セット。栗の風味が引き立つ上品な甘みの渋皮煮と甘露煮をそれぞれにトッピングし、生地よりもたつぷりの栗を盛り込みました。北海道産小豆を使用し、もっちりなめらかに仕上げたこし餡生地は栗と相性抜群。通販限定にて全国の皆様にお届けします。

秋宵の香

生地よりもたつぷりと
珠玉の栗を味わう
2種の贅沢

ご予約受付
10/1(水)
9時より
お一人様2箱まで
限定500箱

しゅうしょう こう
秋宵の香
渋皮煮・甘露煮 各1本
2,808円
箱寸法: 14.1×11.2×5.1cm
【お日持ち】5日
【お届け期間】10月16日～11月中旬
常温 小麦



恵那川上屋 検索
携帯電話からは、QRコードよりアクセス

〈オンラインショップ〉

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〉

栗きんとん

口の中でほろり
優しくほどける
秋の恵み



厳選した和栗と少しの砂糖を合わせて炊き、茶巾絞りで仕上げる恵那川上屋謹製「栗きんとん」。岐阜県東美濃地方に伝わる昔ながらの「おばあちゃんの味」をお手本に、栗の品種や収穫時期によって炊き時間や砂糖の量を工夫しながら、丁寧におつくりしています。口の中でほろりとほじける食感、栗の豊かな風味をお楽しみください。

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
10入	2,916円	
	箱寸法:	25.7×12×4cm
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
30入	8,100円	
	箱寸法:	26×17.7×7.8cm
50入	13,500円	
	箱寸法:	26×29×7.8cm

【お届け期間】1月下旬まで
10月15日お届けまでは冷蔵便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 【お持ち】冷蔵・常温3日、冷凍30日



秋の限定詰め合わせ

実りの季節に届けたい
栗菓子がある

恵那川上屋の秋を代表する一番人気「栗きんとん」に加えて、朴葉の香りをまとった栗きんとん入り蒸し羊羹「くり壺」、まろやかで上品な甘みの栗まんじゅう「胞衣栗万頭」など、秋のおすめを各種詰め合わせました。大切な方への贈り物や手土産にもどうぞ。

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
【お持ち】3日~10日

冷蔵 常温



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
【お持ち】3日~10日

冷蔵 常温 小麦 卵 乳



【お届け期間】11月下旬まで 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。

さあ、玉手箱をあけて
スイートな秋時間の
はじまりはじまり

焼き菓子をあこれ詰め合わせた
スイーツギフトの新定番。胡桃を贅
沢に詰め込んだ香ばしい「胡桃の散
歩道」、バターと生クリームを加えて
焼き上げた「洋風栗きんとん」、栗
の風味豊かな「栗タルト」「栗マド
レーヌ」の4種類。個包装で食べやす
いサイズに仕上げました。

焼き菓子 アソートボックス

1箱 2,785円

・栗タルト3個・洋風栗きんとん4個
・栗マドレーヌ4個・胡桃の散歩道3個
箱寸法:直径20.5×高さ7.5

【お持ち】10日

卵 小麦 卵 乳 アーモンド 常温

※これ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

第三拾話

つやつやに煮含めた
宝石のような大粒栗
味わう喜びを
お届けしたくて

恵那栗おこわ



恵那栗ほくほく
甘み優しい秋の味覚

恵那栗のほっくりとした自然な甘み、おこわのもちもち食感。そんな秋の味覚を贅沢に楽しむ、大人気の栗おこわ。中山道名物「こわめし」を再現し、国産のもち米とうるち米に恵那栗の剥き栗を合わせて、ふっくらと蒸し上げました。レンジで温めるだけで旬のおいしさがいつでも手軽に召し上がれます。

えなぐり
恵那栗おこわ

1箱 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】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。



ゴマ塩付き

恵那栗の渋皮煮

地元生産者のプライド
匠の技を一瓶に詰め込んで

恵那山麓で土づくりからこだわって育てられる恵那栗。毎年好評をいただいている「恵那栗の渋皮煮」は、岐阜県発祥の品種「利平」の中でも大粒をさらに選りすぐり、種子島の粗糖を使った自家製シロップにじっくりと漬けています。

渋皮煮は朝一番に収穫された栗の選別から下ごしらえ、煮含め、瓶詰めまで全てが手作業。栗の表面に少しでも傷がつくと渋皮が破れてしまうため、幾工程もある作業はどれも気を抜くことができません。一粒一粒、栗の状態を見極めながら丁寧かつ慎重に。最高の出来を思い浮かべながら、丹誠込めて磨き上げた栗は、瓶詰めされた琥珀色のシロップの中で宝石のように輝いて見えます。

渋皮煮と甘露煮の食べ比べセットも

栗本来の自然な美しい色合いや風味を大切に、無漂白・無着色で仕上げた甘さ控えめの甘露煮とのセットもご用意しました。どちらも一粒でしっかりと食べた食べ応えのある大きさです。実り豊かな里山の秋に想いを馳せながら、珠玉の一品をじっくりと味わってみませんか。

恵那栗の渋皮煮・甘露煮 詰め合わせ(小)

1箱(各1本) 4,212円
固形量:各140g、内容総量:各220g
箱寸法:9.5×15×8.5cm

【お日持ち】150日

【お届け期間】11月1日～12月中旬

常温



ご予約受付
10/13(月)
9時より
限定180箱

恵那栗の渋皮煮 (大)

3,456円
固形量:230g、内容総量:400g
箱寸法:17.5×10.5×8.5cm

【お日持ち】150日

【お届け期間】11月1日～

12月中旬

常温



ご予約受付
10/13(月)
9時より
限定400箱

ふたつ栗ちまき

甘栗も栗の甘露煮もごろり
具だくさんのもちりちまき

ほくほく甘栗と、しっとり甘露煮。まるごと入った2つの栗に加えて、とろとろやわらかな大ぶりの豚の角煮や干し貝柱など具材の旨み、オイスターソースのコクも感じられるご馳走ちまき。栗は中華まきの濃いめの味付けに合うよう中国栗を選び抜きました。

ふたつ栗ちまき

100g×3入 1,998円
箱寸法:17×12×6.5cm

【お日持ち】冷凍保存にて60日

【お届け期間】10月16日まで

冷凍 小麦 ゴマ 大豆 豚

※こちらの商品は包装することができません。



〈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

Miyu'snote

栗きんとんを練り込んだサブレ生地で、ブロンドチョコレートのバタークリームとアプリコットガナッシュをはさんだバターサンドです。味わいをまとめる隠し味として、バタークリームとガナッシュに栗はちみつを入れています。個性的な風味はありますが、栗の渋皮のようなほろ苦さがほのかに感じられます。解凍後常温に10分ほど置いて、お召し上がりください。



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

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)

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



PÂTISSIÈRE MIYU
— SAISON — VOL.25

ブロンドの輝きを
甘い記憶に閉じ込めて。



「ブロンドチョコレートのバターサンド」

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.25

BLONDE CHOCOLATE BUTTER SAND

ブロンドチョコレートのリッチな 味わい広がる、バタークリーム& ガナッシュの濃密なハーモニー

深まりゆく秋のひとときに味わいたい、贅沢な大人のバターサンドが誕生しました。さっくりと焼き上げたサブレ生地には恵那川上屋特製の栗きんとんを練り込み、素朴さの感じられる味わいに。栗サブレと相性のよいブロンドチョコレートを加えたバタークリーム、さらにブロンドチョコレートを使用したアプリコットのガナッシュとセミドライ果実をサンドしました。バタークリームとガナッシュには、隠し味として栗はちみつをプラス。口に入れた瞬間、栗の渋皮のようなほろ苦さがふわっと香ります。栗の優しい風味、ブロンドチョコレートのリッチな甘み、ほんのり甘酸っぱい杏の果実感…。互いが魅力を引き立てあいながら美しいハーモニーを奏でる新作スイーツです。

ブロンドチョコレートのバタークリームと
杏ガナッシュを栗サブレではさんだ、秋の新作。

1 栗きんとんを練り込んだ、優しい甘さのサブレ生地

サブレ生地に自社製の栗きんとんペーストを練り込み、素朴さの感じられる優しい味わいに仕上げました。

2 ブロンドチョコレートのバタークリームを贅沢にサンド

キャラメルのような色や香ばしさと深い甘みが特徴のブロンドチョコレートを加えて、リッチな味わいのバタークリームに。

3 果実入りアプリコットガナッシュ

ガナッシュにもブロンドチョコレートを。杏のピューレと刻んだセミドライアプリコットを加えて、味と食感のコントラストを生み出しました。



ブロンドチョコレートの バターサンド

限定500箱

お1人様2箱まで

1箱(6入) **3,240円**

箱寸法：16.8×21.8×6.1cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後当日

【お届け期間】10月10日～11月上旬

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す。

栗きんとんサブレ

ブロンドチョコレートの
バタークリーム

マロングラッセ

セミドライアプリコット

ブロンドチョコレートの
アプリコットガナッシュ

ご予約受付

10月1日(水)
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。

菓子職人

湯川将志のえないろ

Sweets Journey

2025
10月号
VOL.1

あなただけの夢をかなえる
「オーダーメイド栗きんとん」
お届けします。

第1弾は、
栗菓子屋ならではの
厳選素材や技が光る
栗きんとんをご紹介します！

ふるさとを彩る豊かな自然、素材探求の旅で出会ったおいしさ
作り手の知恵と工夫に新しい感性、そして遊び心も。
いろいろなことが混ざり合って生まれた魅力的なお菓子を恵那の地から発信していきたい。
そんな想いを込めて、「えないろ -Sweets Journey-」は誕生しました。
「え!？」という驚きやワクワク感も詰め込んで食べる人を、今日も幸せな笑顔に。
まだ見たことのない景色を求めて、わたしたちの旅は続きます。

菓子職人 湯川将志
Profile

「人を笑顔にする仕事がしたい」その想いから菓子職人をめざしてこの道30年以上。恵那川上屋の味を伝承しながら
創意工夫と探究心を常にもってお菓子と向き合い続ける。和菓子部門に配属後、レシピ開発担当を兼務。

Sweets Journey

菓子職人湯川があなただけに贈る オーダーメイド 栗きんとん

栗を知り尽くした熟練職人、湯川がリクエストにおこたえして一からつくり上げる栗きんとん。恵那山の麓で栽培されるブランド栗「超特選恵那栗」をはじめ、時季に応じておすすめのお栗をご用意し、砂糖やサイザなども多彩なメニューの中から自由にお選びいただけます。はじめての味わいを自分時間に、サプライズ感のあるサイズをみんなとシェアして。栗きんとんの新しい楽しみ方、はじまります。

炊き上げた際に
できた、あなただけの
オリジナル
「栗のおこげ」
プレゼント

03

1日5組限定。
作りたてを、その日のうちに発送

お客様の都合の良いお届け日にあわせて炊き上げ、仕上げた栗きんとんをその日のうちに発送いたします。作りたてのおいしさをお届けしたくて、お日持ちが通常より短くなっております。

02

オーダー注文ごとに炊き上げ、
厳選の和栗を生かします

ご注文ごとに少量ずつ炊くことで通常よりも炊き上がり時間が早く、栗本来の風味や栗そのものの粒感を残したままの仕上がり。しつとりとして、くちどけの良い栗きんとんがお楽しみいただけます。

01

栗、砂糖、甘さ、サイズが選べて
自由に組み合わせOK
お好みのスタイルで
菓子職人湯川が手づくりいたします。

- ① 選べる砂糖4タイプ
グラニュー糖／種子島産黒糖／粗糖／希少糖
- ② 選べる甘さ3タイプ
スタンダード／甘さ控えめ（砂糖30％）／
甘さ控えめ（砂糖20％）
- ③ 選べる栗3タイプ
超特選恵那栗／産地おまかせ／産地おまかせ
& 黄金比ブレンド
- ④ 選べるサイズ3タイプ
通常栗きんとんサイズ約20個／ビッグサイズ
約240g×2個／ひとくちサイズ約13g×36個

オーダーメイド栗きんとん 1日限定5組 50組限定 栗500g分(通常栗きんとん20個分)
10,000円 送料込み それぞれに合わせた仕上げ 炊き上げた際の栗のおこげ付き

※こちらの商品は包装することができません。

〈受付期間〉9月24日(水)～10月23日(木)
〈お届け日〉10月6日(月)～11月10日(月)の月・金・土曜日
※必ずご在宅日をご確認の上ご指定ください。

HPからもご注文
いただけます



出来立てをお届けするため、翌日までにお届けできる地域に限らせていただきます。
以下の地域はお届けに2日以上かかるためご注文を承ることができませんのでご注意ください。
北海道・青森県・秋田県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県の全域と各県の離島、遠隔地

オーダーメイド
栗きんとんって？



栗のタイプ、砂糖、甘さ、サイズも。 思いのままに♪あなただけのオリジナル栗きんとん

菓子職人 湯川がリクエストにおこたえて、あなた好みの栗きんとんを一から作り上げます。
自由に選んで、組み合わせて。自分流に楽しんでみませんか？

1

選べる 砂糖

栗そのものを楽しみたいいつもの甘さが好き

①グラニュー糖

恵那川上屋の栗きんとんに使用。栗の繊細な風味を引き立てるスタンダードタイプ。

いつもと違った甘さの栗きんとんが食べてみたい

②種子島産黒糖

種子島で自社製糖した黒糖を使用。ほのかな塩味とミネラルを感じるコクのある深い味わい。

③粗糖

ミネラルを多く含む精製していない砂糖。サトウキビの自然な甘さが楽しめて旨み豊か。栗との相性も◎

甘いものは好きだけどカロリーが気になる…

④希少糖

自然由来でカロリーゼロ。やさしい甘さで、健康に配慮した選択肢。

3

選べる 栗

香りや色も良い“採れたて”ブランド栗を味わいたい

①超特選恵那栗

恵那山の麓、地元の生産者さんと力を合わせて土づくりからこだわった最高級の地元ブランド栗。厳しい条件をすべてクリアしたものだけが「超特選恵那栗」として出荷され、鮮度を損なわないよう採れたての栗をいち早く加工しています。

その時季おすすめの栗でつくった栗きんとんが食べたい

②産地おまかせ

長野県、熊本、愛媛など、収穫時期に応じて各産地から選び抜いた和栗を使います。

③産地おまかせ&黄金比ブレンド

収穫時期に応じて各産地から選び抜いた和栗を使い、ベストなバランスでブレンドします。

2

選べる 甘さ

甘さは、
いつもの感じがいいな

①スタンダード(砂糖40%)

甘さは控えめにして
栗の味を楽しみたい

②甘さ控えめ (砂糖30%)

③甘さ控えめ (砂糖20%)

4

選べる サイズ

やっぱり王道！
通常サイズがmyベスト

①通常栗きんとんサイズ 約20個

おうちパーティーで
サプライズしたい！
パースデーケーキがわりに
したい

②ビッグサイズ (約240g)×2個

大勢の集まりに、
みんなでシェアしたい！
食後や自分時間…
ちょこっとずつ楽しみたい

③ひとくちサイズ (約13g)×36個

迷ったら、コレ！
湯川おすすめセレクト

栗そのものの魅力を
ひとくちで

イ

①グラニュー糖 / ③甘さ控えめ(砂糖20%)

×

③産地おまかせ&黄金比ブレンド

×

③ひとくちサイズ(約13g)×36個



その時季に採れたベストな状態の栗を見極めてブレンドします。栗そのものの味わいをストレートに感じていただけるよう、甘さは極力控えめに。ふわっと広がる栗の香りや風味、ほくほく感をひとくちサイズでお楽しみください。

オーダー栗きんとん
ならではのイチ推し！

ロ

③粗糖 / ②甘さ控えめ(砂糖30%)

×

③産地おまかせ&黄金比ブレンド

×

①通常栗きんとんサイズ約20個



粗糖とは精製されていない砂糖のこと。ミネラル成分が多く含まれ、サトウキビ本来の自然な甘さや雑味・旨みがあって栗との相性もいいのでおすすめです。甘さは控えめにして、栗のおいしさが楽しめる栗きんとんに仕上げます。

パースデーや記念日の
サプライズに！

ハ

②種子島産黒糖 / ②甘さ控えめ(砂糖30%)

×

③産地おまかせ&黄金比ブレンド

×

②ビッグサイズ(約240g)×2個



包丁で切り分けてみんなで楽しむ、そんなインパクトのあるサイズ感の栗きんとんをパーティーの主役にいかが。恵那川上屋が種子島で製糖した黒糖を使い、黒糖の塩味やミネラル感も感じていただけるコク深い甘みの栗きんとんです。

炊き上げた際に
できた、あなただけの
オリジナル
「栗のおこげ」
プレゼント



栗きんとんのおいしさ
和の美意識を新モンブランに



新モンブラン レシピ研究ノート

・mission1

栗きんとんのようなモンブラン

・mission2

モンブランペーストの おいしさをシンプルに引き立てる

・mission3

みんなでシェアする楽しさを



モンブランレシピ研究所 安藤

栗きんとんペーストを使った、新しいモンブランづくり

栗にこだわる恵那川上屋が厳選した栗と少しの砂糖を丁寧に炊いてつくる、素朴で優しい味わいの栗きんとん。そんな栗きんとんの魅力をたっぷりと詰め込んだ新しいモンブランづくりに挑戦しました。

和栗の繊細な風味を生かした栗きんとんペースト(モンブランペースト)は、ふたを開けたときに栗の香りが広がるようにふわり軽やかに。中にはふわふわ生クリームと栗の渋皮煮を忍ばせ、絶妙なバランスで組み立てています。

土台はより栗を感じていただけるように栗ペーストを混ぜ合わせて、テリーヌのようにしっとりとなめらかな食感に仕上げました。

和の趣が漂うモンブランは贈り物やおもてなしにもぴったり。お好きなサイズに切り分けてお召し上がりください。



Montblanc
Recipe Lab.

ご予約受付

10月1日(水)

9時より受付開始

限定1,000箱

ふわり香り立つ、栗の醍醐味。
和栗のきんとんモンブラン。

ふたを開けると、ふわっと広がる栗の香り。和栗の繊細な風味と軽やかな口どけもお楽しみいただけように、きめ細やかなモンブランペーストをたっぷりと絞りました。中に栗の渋皮煮をしのばせ、テリーヌのようにしっとりとした生地にも栗らしさが感じられるように工夫を凝らしています。みんなでシェアしたり、ひとりご褒美に。好きなサイズに切り分けてお楽しみください。



せんさい

千彩モンブラン

1箱 3,240円

箱寸法: 13.6×13.6×4.8cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後当日

【お届け期間】10月10日～11月上旬

小麦 卵 乳 冷凍

※これらの商品は包装することができません。



栗の香りと風味を生かした
栗きんとんモンブランペースト



栗の渋皮煮とふわふわ生クリームが
マッチ



栗ペーストを混ぜ合わせた
しっとりなめらかな生地

栗きんとんモンブランペースト

生クリーム

栗の渋皮煮

栗フレーバーのテリーヌ風生地



野菜がもっと好きになる魔法 ～乾燥、という魔法。～

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。

Enasan Farm Co., Ltd.

2025 **10**月
カタログ有効期限／2025年10月23日

おかしな 大地



旨み濃く、彩り華やかに！
恵那山ファームの完熟トマト



ギュッと乾燥。
生トマトの**約6倍**の
リコピン

恵那山ファーム
トマト生
→

6.1mg

こだわり畑
恵那トマト

1袋(40g)

540円

【お日持ち】30日

35.3mg

恵那山ファーム
トマト乾燥
←

※mg/100g

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。



2.0mg

淡路島玉ねぎ生
←

こだわり畑
淡路島たまねぎ

1袋(25g)

540円

【お日持ち】30日

5.7mg

淡路島玉ねぎ乾燥
→

※DPPH値(抗酸化活性値)mg TE/100g

甘みが凝縮したたまねぎを
スープや煮込み料理に



野菜不足かな?と思ったら
乾燥キャベツをちよい足し♪



サラダ1玉分の“濃さ”生の
約1.8倍

キャベツの力ギュッと凝縮※

※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。

信州高原
キャベツ生
→

4.3mg

こだわり畑
信州高原キャベツ

1袋(15g)

540円

【お日持ち】30日

7.8mg

信州高原
キャベツ乾燥
←

※DPPH値(抗酸化活性値)mg TE/100g

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た
「おかしな大地 乾燥野菜」。恵那山ファームの完熟トマト、淡路島玉
ねぎ、信州高原キャベツの3種類をセットにしました。お湯で戻してさまざ
まな料理に。戻し汁を出汁代わりとして使えば、自然の恵みを余すこ
となく味わえます。野菜不足が手軽に補えて、常温で長期保存できるの
でストックにも便利です。保存料・着色料の添加物は一切不使用。



こだわり畑
乾燥野菜特別セット

今だけ送料込み

2,160円

「この野菜、
なんでこんなに甘くて
おいしいの?」
その言葉が聞きたくて、
さあて、今日は
どんな魔法を使おうかな。
野菜が足りないなって
思ったら、さっと足すだけ。
ぎゅっと詰まった旨みや栄養、
みずみずしい食感も
ぜんぶ笑顔につながってる。
厳選された大地の恵み
家族でまるごといただきます。



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





ワインエキスパート厳選、
希少なワインをスペインから。

フルーティなアロマ、
エレガントに広がる余韻。
知る人ぞ知る希少なワイン。
◆タイプ／辛口・ミディアムボディ
◆おすすめマリナー／
あらゆる魚や貝、自身の肉料理など

白ワイン COLECCION68

1本(750ml) **3,850**円
【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。

スペインの開放的な雰囲気が漂う、
爽快かつ豊かな風味の
スパークリングワイン。
◆タイプ／辛口・ミディアムボディ
◆おすすめマリナー／
魚介類やソフトチーズ、腸詰めなど

スパークリングワイン ルア・デ・コステイラ

1本(750ml) **3,960**円
【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。



ザクザク食感がたまらない♪
香り、彩りもご馳走に。



自然の恵みをふりかけて。
もちもち大根餅も手作りで！

乾燥野菜の楽しさ広がる♪今秋登場した
「おかしな大地」の新しい仲間たち。
「うまみのっけな菜」は、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・たまねぎの
旨み、白ごまの香りが感じられる一品で
す。お湯を加えて焼くだけ、切り干し大
根を使った「大根餅の素」もおすすめ。



NEW/ うまみのっけな菜

1袋 **648**円
【内容量】80g
【お日持ち】20日
ゴマ 常温



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

喉にゴクゴク、甘くておいしい自然のごほうびを。

恵那山ファーム育ち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素材自慢のジュースが揃いました。



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

常温



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。



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。



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 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 常温



パリパリッ♪噛みしめるたびに押し寄せる旨み
大地の恵みを、味わい深いベジスナックに

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 山羊 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。

横井照子ひなげし美術館 アート・コンクール

子どもたちに「自然に触れ、いのちを観察し、表現する体験を通じて、想像力や感受性、表現力といった人生を豊かにする力を身につけてほしい」。子どもアートプロジェクトは、そんな国際画家・横井照子の想いに共鳴し、恵那川上屋と横井照子ひなげし美術館が立ち上げた子ども向けアートプロジェクトです。アートコンクールでは、季節の情景や草花などを色彩豊かに描いた横井照子にちなみ、「はな、みつけたよ」をテーマに開催。4回目となる今年も多数の応募作品が寄せられました。

第4回入賞作品紹介 小さな芸術家たちのみずみずしい感性がたくさん花開きました！

<幼児部門>



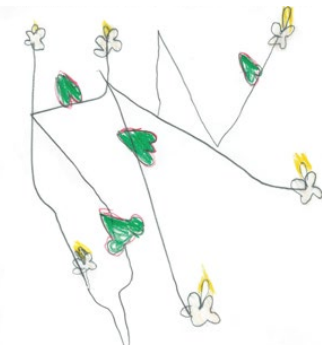
大賞

さこう ゆらさん
「サボテンのおはな みつけたよ」



館長賞

むらかみ みゆさん
「もりの なかでしろい ゆり
みつけた」



審査員賞

おおつか ななこさん
「あきちにさいてたよ」



審査員賞

わたなべ ゆうかさん
「幼稚園の花を写生したよ!」

<小学生部門>



大賞

アジャボン まりえ ヌエキさん
「夜中に でてくる チューリップ」



館長賞

すずき けいたさん
「ヒガンバナ」



審査員賞

あおき ゆいさん
「のはらに さく たんぽぽ」



審査員賞

みずたに りんかさん
「あじさい」



アート・コンクールで選ばれた入賞作品を、恵那川上屋の期間限定商品「子どもアートサブレ」のパッケージに採用しました。さっくりと香ばしく焼き上げた木の葉型の渋皮入り栗きんとんサブレに、子どもから大人まで大好きなチョコチップをアクセントとして加えています。親子でのおやつタイムや、お友達へのプチギフトにもぴったり！子どもたちの伸びやかでみずみずしい感性とともに、ぜひお楽しみください。

KODOMO
ART
PROJECT

の特設ページは
こちらから▼

