

■ 誌面使用マークについて

常温

常温 発送

冷蔵

冷蔵 発送

冷凍

冷凍 発送

冷蔵・冷凍

冷蔵・冷凍 選択可能

常温・冷蔵

常温・冷蔵 選択可能

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	アジ	くすみ	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	イワシ	いくら	オレンジ	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	豚	豚肉	マカ	マカミナツ	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。

- 03 ひなたぼっこ
- 04 ゆめ、かける、おかし
ひと粒栗渋皮煮
- 06 栗きんとん — 美玖里 —
- 07 冬の限定詰め合わせ
- 08 栗きんとん
- 09 栗美事
栗の極
- 10 くりめぐりあい物語
栗きんとんタルト
- 11 栗きんとんパイ
栗焼酎 — 栗人 —

恵那峡の紅葉

◆ 今月の横井照子表紙作品



「麦時きや」
制作年／2005年
技法／水彩、墨紙

（参照の俳句）
麦蒔や百まで生きる 貌（かお）ばかり
与謝蕪村

◆ 作品に記される、うたの意味
農家の人たちが麦蒔をしているが、
どの人も百歳まで生きそうな
たくましい顔をしているなあ。

秋が深まり、風がやわらかく冷たさを
帯びる頃。麦の収穫を終えた畑に寄り
添うように立つ人の背には、ひそやかに
冬の気配が宿り、心はすでに来春へ
の祈りに向かっています。横井照子は、
与謝蕪村の句の背後にある情緒を、や
わらかな色彩と滲み、畑に描かれたゆ
るやかな曲線に込めて表現。過ぎゆく
季節と人生の儚さが、見る者の心に
優しくしみわたります。



ひなたぼっこ

干し柿と栗
味わい結んで
ひらいて

大人気「ひなたぼっこ」が今季
初登場！南信州で育まれた干
し柿の名品「市田柿」をまるご
と使った、冬の栗きんとんデ
す。自然界のキャラメルよう
に上品な甘さとみずみずしい
食感を併せ持つ柿と、栗の風
味が一層増した栗きんとんと
のマリアージュは格別。互いが
魅力を引き立て合い、噛みし
めるほどに味わい深い逸品を
冬の贈り物にもどうぞ。



ひなたぼっこ

5入 2,133円
箱寸法:25.5×7.5×5.5cm

10入 4,266円
箱寸法:26×12.3×6cm

15入 6,291円
箱寸法:26×17.8×6cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】12月1日～2月下旬

冷蔵

こちらの商品は12月1日よりお届けとなります。



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）

ゆめ、かける、おかし

栗の王様 × さとの、てしごと。

vol.10



こだわりと愛情をかけて
100年後も栗文化をつなぐ

ふるさと恵那山の麓で、生産者の皆さんと共に栗文化を未来へつないでいきたい。そんな思いから、2004年に恵那川上屋が手掛ける農業生産法人「有限会社恵那栗」は生まれました。生産者の高齢化や後継者不足から栗栽培の歴史が途絶えようとしていた中、長年の歳月をかけて約20haの土地に命を吹き込み、今では約4,500本の栗の木が元気に育っています。そして栗博士から学び、仲間と技を磨いて誕生したのが地域の誇りとなるブランド栗「超特選恵那栗」です。

選ばれし希少な超大粒
「利平栗」を恵那山の麓から

昼夜の寒暖差が大きい気候風土と特別な栽培方法によって大粒に実った栗は、厳しい条件をクリアしたもののだけが超特選恵那栗として出荷されます。今回ご紹介する商品「ひと粒栗渋皮煮」は、超特選恵那栗の中でも栽培が難しいため希少性が高く、素晴らしい味わいから「幻の栗」「栗の王様」とも言われる岐阜県発祥の大粒品種「利平栗」を選び抜きました。



「二粒入魂」から生まれる
物語を瓶に詰めて

栗は鮮度が命です。畑から朝一番の採れたてが届いたら、まずは何百kgの中で数粒しかない特大粒の実を選別。渋皮を傷つけないよう、熟練職人が一粒一粒丁寧に剥いていきます。煮崩れせずに極力やわらかく仕上がるように剥き栗を一粒ずつ包み、通常よりもじっくり時間をかけて炊き上げます。水出しの昆布だしで旨みを、黒糖蜜・琥珀で味に深みやコクを加えて綺麗な色合いに仕上げ、一粒ずつ瓶詰めして、ようやく完成。見た目や味わいも深く、宝石のような艶めきを放つ逸品を、自分へのご褒美やご贈答にどうぞ。



ひと粒栗 渋皮煮

まるで艶めく宝石
超大粒栗に、匠の技と
魂を吹き込んで

恵那山麓で土づくりからこだわって育てられた超特選恵那栗。その中でも「幻の栗」とも称される岐阜県発祥の大粒品種「利平栗」を恵那川上屋では栗の渋皮煮に厳選し、毎年好評を得ています。今回はさらに上回る特大粒で希少な利平栗を選び抜き、熟練職人が一粒ずつ丁寧に仕上げて瓶に収めました。宝石のような艶めき、手間暇かけた極上のやわらかさ、昆布だしの旨みと黒糖蜜のコク。全てに匠の技が光る自信作です。



ひと粒栗渋皮煮

1箱(3本入) 3,618円

箱寸法:21.5×7.5×6.7cm

【お日持ち】120日

【お届け期間】11月9日～12月上旬

小麦 大豆 常温

※これらの商品は包装することができません。



ご予約受付

10/31(金)

9時より

限定100箱

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

美玖里

美しい黄金色

広がる香り

年に一度

晩秋のご褒美



黄金色をした実の美しさ、豊かな香りと風味。そんな、素材探求の旅で出会ったブランド栗「美玖里」だけを使用した、特別な栗きんとんです。栗は収穫時期が遅い品種であればあるほど香りが良いと言われる中、最晩生品種「美玖里」は香りが素晴らしく、ほのかな香ばしさが感じられます。年に一度限りのご案内となります。この機会にどうぞお試しください。



限定1,000箱

栗きんとん
- 美玖里 -

5入 1,890円

箱寸法: 27.9×6.8×3.7cm

【お日持ち】3日

【お届け期間】11月9日～12月上旬

常温

冬の限定 詰め合わせ

冬のご挨拶に
とおきの
贈り物

厳選した和栗を丁寧に炊き上げて茶巾絞りで仕上げた秋の代表作「栗きんとん」、市田柿をまるごと使った冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」。2種の栗きんとんが一度に味わえる期間限定ギフトセットです。しつとりと上品な口だけの「焼モンブラン」入りの詰め合わせもご用意しました。お歳暮や手土産など、大切な方への冬のご挨拶にどうぞ。



冬の限定
詰め合わせ<3>

1箱 4,941円

・栗きんとん5個
・ひなたぼっこ5個
・焼モンブラン5個

箱寸法: 25.5×19×5.7cm

【お日持ち】3日～7日

【お届け期間】12月1日～1月下旬

冷蔵 卵 乳



冬の限定
詰め合わせ<2>

1箱 4,941円

・栗きんとん10個
・ひなたぼっこ5個

箱寸法: 25.5×19×5.7cm

【お日持ち】3日

【お届け期間】12月1日～1月下旬

冷蔵



冬の限定
詰め合わせ<1>

1箱 3,591円

・栗きんとん5個
・ひなたぼっこ5個

箱寸法: 26×12.3×6cm

【お日持ち】3日

【お届け期間】12月1日～1月下旬

冷蔵



これらの商品は12月1日よりお届けとなります。

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



恵那川上屋謹製

栗きんとん

素材そのものを
いただく
栗菓子 of 極致



材料は、厳選した和栗と砂糖だけ。シンプルだからこそ奥深い世界を追求した、恵那川上屋謹製「栗きんとん」。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、丁寧に炊き上げています。繊細で優しい和栗の風味がほろりとほじける至福をお届けします。

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

【お日持ち】常温3日、冷凍30日
【お届け期間】1月下旬まで

常温 冷凍



大粒栗と果実が織りなす
五感を刺激する美しいパズル

超特選恵那栗の中でも大粒で香り高い「利平栗」の渋皮煮をふんだんに盛り込んだプレミアムパウンドケーキ。選りすぐりの栗に加えて、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が美しく響き合うハーモニーをご堪能ください。

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 7-7

※これらの商品は包装することができません。



栗美事

くりみごと



栗、香り、魅せる。桐箱入りパウンドケーキ

どこを切っても栗感あふれる
職人が描く黄金色のアート

栗好きにこそぜひ味わっていただきたい、栗を極めたパウンドケーキ。栗きんとん、スペイン栗のオリジナルペースト、栗の甘露煮と渋皮煮がぎっしりと詰まっています。素材の味が引き立つように甘さは控えめにし、ブランドで香りづけをして風味よく焼き上げました。

栗の極



栗の極

1本 7,020円
箱寸法:約10.5×17.5×8.5cm

【お日持ち】10日

常温 小麦 卵 乳 酒

※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

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

第三拾巻話

アーモンドの風味と
杏かんばしい
栗を凝らした贅沢タルト



栗きんとんタルト

長年愛され続ける
栗づくしのタルト

栗きんとんタルトが生まれたのは今から30年以上前のこと。栗里宿恵那峡店がオープン当初から続くロングセラー商品で、リニューアルを重ねては進化し、今の形にたどり着きました。栗の風味豊かなクッキー台に栗きんとんと洋栗ペースト、刻んだ渋皮付きの栗をプラス。さらにカスタードクリーム入りの生地を重ねて、しつとりと口だけの良いタルトに仕上げています。トッピングに栗の甘露煮をちりばめて、長野県産杏の漬け込みシロップを使ったナパージュで艶出し。見た目も華やかなタルトです。

ちよつとした贈り物や
おもてなしに

栗のナッツらしいコクと味わいを引き立てるように甘さは控えめ。土台のクッキー生地に練り込んだ鬼皮パウダーで香ばしさを演出し、杏ジャムの優しい酸味がアクセントとなつて全体的な味のバランスを整えています。栗づくしのタルトとして美味しさはもちろん、冷凍保存できる手軽さやサイズ感が好まれ、長年リピート購入される方が絶えない人気の品です。冷凍ストックしておけば急な来客時や、ふと思いついたお茶の時間のお供、ご褒美タイムにプチ贅沢をお楽しみいただけます。

洋菓子職人金子

栗きんとんタルト

1個 1,620円

箱寸法:11.3×11.3×4.8cm

【お日持ち】冷凍保存にて30日

解凍後冷蔵3日

【お届け期間】11月9日～12月上旬

小麦 卵 乳 アーモンド オレオ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



くりどら

とろりなめらか
栗餡の妙味

恵那川上屋特製の濃厚でまろやかな栗餡をはさんだ、大好評の季節限定どら焼き。栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせてなめらかに炊き上げています。ふんわりもちもちの生地にとろりとした栗餡の絶妙なコンビネーションをお楽しみください。



くりどら

5入 1,485円

箱寸法:30×12×9.7cm

15入 4,671円

箱寸法:30.5×30.5×7.5cm

10入 3,186円

箱寸法:30.2×21×7.5cm

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。

栗きんとん餡を
パイ生地に包んで

しつとりパイ生地の中に、渋皮を残しながら丁寧に炊き上げた自慢の栗きんとん餡がたっぷり。素材の味わいを生かした甘さ控えめの栗きんとん餡に、トッピングしたまるごと栗の甘露煮も贅沢な一品です。お茶うけや手土産にも好適。

栗きんとんパイ

5入 1,836円

箱寸法:30×12×9.7cm

【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 大豆 常温



栗きんとんパイ



栗焼酎栗人

香り、余韻に
栗のまろみ

超特選恵那栗の規格外（サイズが小さい等）の栗を素材に、岐阜県養老の蔵元「玉泉堂酒造」で蒸留した香りまろやかな栗焼酎。栗の実を丁寧にくりぬいてつくられるその味わいは、雑味がなくクリアな仕上がり。くせがなく、オンザロックかお湯割りがおすすです。

くりうど

栗焼酎 栗人

720ml 2,310円

箱寸法:9×9×28.5cm

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



PÂTISSIÈRE MIYU

Noël Marron Caramel Chocolat

芳醇なアマレット
濃いキャラメル風味と
栗&ナッツが奏でる
大人の味わい。



Miyu

オレンジの砂糖漬け入り栗キャラメルクリームと栗のカスタードムースを組み合わせ、アマレット香る栗ペーストを贅沢に絞りました。焙煎栗粉を練り込んで香ばしさをプラスしたヘーゼルナッツのダクワーズ生地やサクサク食感のプラリネクルスティアン、キャラメル風味のミルクチョコレートと調和させ、味わい深く仕上げています。

PÂTISSIÈRE MIYU
ノエルマロンキャラメルショコラ
7,560円

箱寸法:15.3×23.6×12cm

〈お日持ち〉
冷凍30日、解凍後冷蔵当日中
〈お届け期間〉12月20日～25日まで

小麦 卵 乳 アーモンド オレ 大豆 ゼラ 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。 ※クリスマス飾りとうろそくは別添えでお送りします。

11/4(火) 9時より予約受付開始

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



里の栗から、いづくし日本を。

恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

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

○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)

Enakawakamiya

Christmas

Collection 2025





Kurikinnnton Noel

毎年大好評！
和洋スイーツ職人の
技を詰め込んだ
年に一度のスペシャルを。

恵那川上屋で人気の和洋栗スイーツが一度に楽しめる
クリスマスケーキ。トッピングした栗きんとん・ちょこきんと
ん・渋皮煮・甘露煮に、たっぷりと絞った和栗・洋栗ペ
ーストなど栗のおいしさを存分に引き出しました。

栗きんとんノエル

5,400円

箱寸法:22.5×13.5×13.5cm

〈お日持ち〉
冷凍30日、解凍後冷蔵当日中
〈お届け期間〉12月20日～25日まで

小麦 卵 乳 アーモンド 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。 ※クリスマス飾りとうろくは別添えてお送りします。

12/20
からの
お届け

限定
1,000台



11/4(火) 9時より予約受付開始

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



選りすぐりの恵那栗や
果実がふんだんに。贈り物にも
ぴったりのシュトーレン。

恵那山の麓でこだわって育てられた恵那栗の甘露煮
や、ドライフルーツ、ナッツがぎっしり！種子島で自社製
糖した黒糖のkokと深みもプラスしました。岐阜県恵
那市のパン工房「BONELLO」とのコラボ商品。



11/17
からの
お届け



シュトーレン

3,240円

箱寸法:23.3×11.8×6.7cm

〈お日持ち〉20日
〈お届け期間〉11月17日～12月中旬まで

クルミ 小麦 乳 アーモンド オレ 大豆 卵 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。

※こちらの商品は常温便のみでお届けとなります。
冷蔵商品との同梱はできませんのでご注意ください。

限定
650台



色とりどりの可愛い
焼き菓子をプチギフトに！

2種類のチョコラスク、チョコがけアーモンド
フランボワーズ、緑茶のクッキーなど、カラフ
ルで可愛いひと口サイズの焼き菓子を詰め
合わせました。プチギフトにもおすすめのクリ
スマス限定品です。



11/25
からの
お届け



クリスマスカップ

1カップ(105g) 864円

箱寸法:直径9×10cm

〈お日持ち〉30日
〈お届け期間〉11月25日～12月中旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 常温

※こちらの商品は包装することができません。

限定
600
カップ



10/31(金) 9時より予約受付開始

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



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、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

○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

ブロンドの輝きを贈る、
特別なスイーツギフト。

「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

1箱(8入) **4,320円**

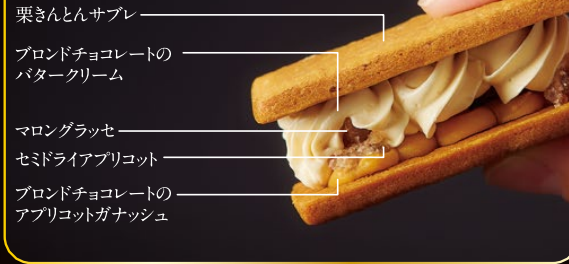
箱寸法：21×21×6cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後当日

【お届け期間】11月9日～12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せん。



ご予約受付

10月31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。

ふわり、
軽やかに

和栗香る モンブラン

ご予約受付
10/31(金)
9時より
限定**500箱**
お1人様**2箱**まで



せんせい
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】11月9日～12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。

栗きんとんペースト
たっぷり！
ひとりご褒美や
シェアして楽しむ
2025年新作スイーツ

ふたを開けた瞬間、栗の香りが広がる、栗きんとんのモンブラン。厳選和栗の繊細な風味を生かし、口どけの良いきめ細やかな栗きんとんモンブランペーストをたっぷり絞りました。栗らしさが感じられるように工夫を凝らした生地は、テリノスのようにしっとりなめらかな舌触り。ふわふわの生クリームに、食感と風味のアクセントとして刻んだ栗の渋皮煮を忍ばせています。

おもてなしのシーンや手土産、自分へのご褒美タイムに。お好きなサイズに切り分けて素敵なお時間をどうぞお楽しみください。

スイーツいろいろ 笑顔咲く贈り物



胡桃をふんだんに詰め込んだ香ばしい「胡桃の散歩道」や、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」など、人気の焼き菓子4種類を詰め合わせました。冬の贈り物や土産に喜ばれる個包装タイプ。



焼き菓子アソートボックス

- ・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

1箱 **2,785円**

箱寸法：直径20.5×高さ7.5cm

【お日持ち】10日

【お届け期間】なくなり次第終了

グルテン 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。

今冬のおき焼き菓子ギフト

芳醇なバターと栗の風味が贅沢なロングセラー栗サブレ。渋皮入りの栗きんとんや栗皮焙煎粉を生地に加え、さつくりと香ばしく焼き上げています。4種類のフレーバーセットを贈り物にぴったりの特別パッケージにてお届けします。



栗サブレ-山ノ栗-

期間限定パッケージ 1箱(20入) **3,500円(送料込)**
箱寸法：14.9×28.9×9.3cm

1箱(4入) **540円** 1箱(32入) **4,536円**
箱寸法：14×8.5×6.5cm 箱寸法：23.1×29.6×9.3cm

1箱(12入) **1,836円** 1箱(40入) **5,616円**
箱寸法：14.9×17.6×9.3cm 箱寸法：29.6×28.9×9.3cm

【お日持ち】30日 小麦 卵 乳 アーモンド 常温

※20入のみ期間限定パッケージとなります。

※こちらの商品は包装することができません。



恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA

〈お電話注文〉

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



想いと栗菓子

恵那川上屋

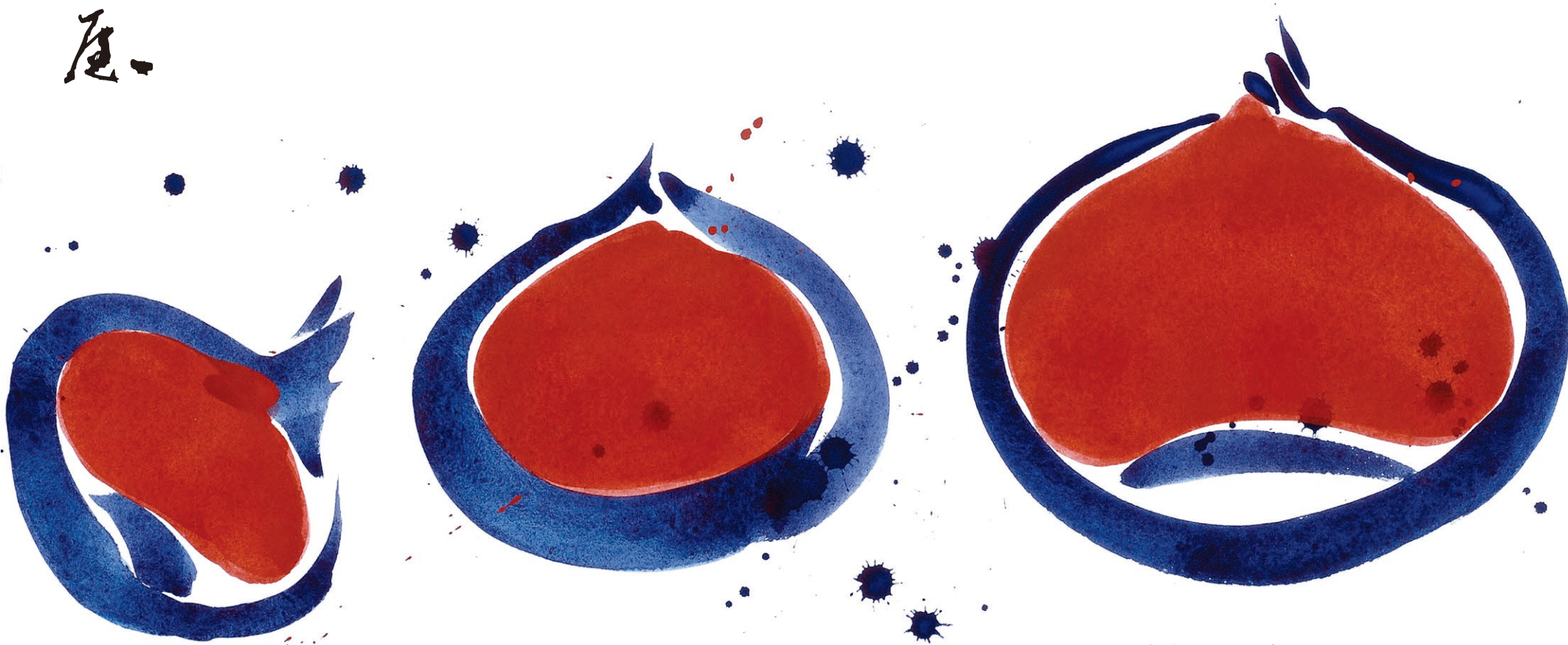
横井照子ひなげし美術館

恵那川上屋の手提げ袋や包装紙、商品のパッケージなどを手掛けた、愛知県出身の国際画家・横井照子。
豊かな色彩と大胆な構図が特徴の作品を展示・紹介しています。



●〒509-7201 岐阜県恵那市大井町2632-105 恵那川上屋 東
●開館時間 AM10:00～PM5:00(入館はPM4:30まで) ●休館日 毎週月曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始

*展示替えの為、臨時に休館することがあります。



里の栗から、いつくし日本を。

株式会社 恵那川上屋

里の栗から、いつくし日本を。

四季が咲き、豊かな恵みをもたらしてくれる恵那山。

この山の麓に、恵那川上屋があります。

私たちのふるさと岐阜県東美濃地方では、古くから木の実や果物を使った野趣あふれる自然菓子文化が発展してきました。

その代表格が、栗を使ったお菓子。名物の栗きんとんは、中山道の宿場町を訪れる旅人や歌人、俳人などの粹人にも親しまれ、いつしか日本の秋の風物詩になりました。

ほくほくと素朴な味わい。やわらかな自然の香り。ぬくもり満ちるかたち。栗とそのお菓子には、ふるさとの風味・風土・風景が息づいています。

それは、日本のいつくし——美しく尊い——宝物。

この、自然と人が育んだ遙かな歴史を受け継ぎながら、100年先もずっと栗が愛される未来を支えていきたい。そんな想いから、恵那を起点に全国に栗の共創を広げるとともに、各地の素材と食文化を融合させた、新たな美味しさを提案しています。

里の栗から、いつくし日本を。

恵那川上屋は、地域と文化、人と知恵、歴史と未来をつなぎ、かけがえのない日本の栗とお菓子文化を創造していきます。



栗づくりから究め、 本物の味を大切に。

恵那川上屋の看板商品であり、私たちのふるさと岐阜県東美濃地方に伝わる栗きんとん。栗と砂糖だけでつくるシンプルな製法のため、素材がいのちです。本物の美味しさを求めて、栗づくりから究めたい。そう考え、自社農園を開くとともに、地元生産者に呼びかけ、良質な栗が育つ「超低樹高栽培」に取り組んでいます。太陽をたっぷり浴びた栗は、まるまると大きく、すこやか。その中でも、厳しい選果基準を満たすものを「超特選栗」としてブランド化しています。この実績を活かし、岐阜から全国に栗づくりの根を広げる活動にも取り組み、100年先も和栗が愛される未来を育んでいます。

栗一粒一粒の 美味しさをかたちに。

栗は苗から育て、収穫されるまでに約5年かかります。日々の生長を見つめて細やかに手入れし、わが子のように育てた栗。丹精こめた美味しさを大事にするため、栗を知り尽くした職人が品種ごとの甘み・香り・色・食感の個性を見極めて加工します。「むき栗」から「ペースト」「栗粉」など様々な加工方法を用いて、栗の実から渋皮の旨み、鬼皮の香ばしさまで、一粒すべてを余すことなくお菓子に。「こんな味わいがあったんだ」と驚きと喜びをもたらす個性とバリエーションこそが恵那川上屋のこだわり。これからも栗と真摯に向き合い、私たちにしか生み出せない美味しさを追求します。

四季の栗きんとん

心づくしの栗きんとんに
めぐり来る季節の情景を映した、
恵那川上屋の創作菓子。

風土を素材に、風景を描き、
風味を工夫した、
五感で愉しむ栗きんとんです。

春



里長閑

2月下旬～4月下旬

花咲くのどかな里山を描いた、
春の栗きんとん。自社工房製
黒糖で炊き上げたコクのある
栗餡を、自然薯が香る練り切りで
包み、仕上げに桜のジュレを添え
ました。素朴な香りとやわらかな
口溶けをお楽しみください。



5入 1,458円
10入 2,916円
15入 4,266円
20入 5,400円

お日持ち 3日

常温 冷蔵

夏



栗観世

4月下旬～8月下旬

水辺に憩うホタルを映した、夏の
栗きんとん。麦飯石(ばくはん
せき)を通したまろやかな水を
使った独自開発の「泡沫(うたかた
た)生地」は、空気を含んだ細やか
な泡が特徴。ぶるん、つるんと
した食感が涼やかさを運びます。



5入 1,458円
10入 2,916円
15入 4,266円
20入 5,400円

お日持ち 冷蔵3日／冷凍30日

常温 冷蔵 冷凍

秋



栗きんとん

9月上旬～1月中旬

岐阜県・美濃地方の郷土菓子、
栗きんとん。厳選した栗を品種や
収穫期によって砂糖の量や炊き
時間を工夫して、丁寧に炊き
上げ絞りました。心あたたま
る秋の素朴な味わいをお届けし
ます。



6入 1,728円
10入 2,916円
15入 4,266円
20入 5,400円
25入 6,750円
30入 8,100円
50入 13,500円

お日持ち 3日／冷凍30日

常温 冷蔵 冷凍

冬



ひなたぼっこ

11月下旬～2月下旬

市田柿を丸ごとひとつ使った、
冬の栗きんとん。信州伊那の
肥沃な土地で大切に育まれ、
天日で熟成した市田柿の中でも、
大きさ、形ともに優れたものを
厳選しています。味わい豊かな、
特別なお菓子です。



5入 2,133円
10入 4,266円
15入 6,291円

お日持ち 3日

冷蔵

※四季の栗きんとんは期間限定販売の商品です。ご注文の際はご注意ください。



懐かしさ、新しさ、
多彩に広がる楽しさ。

栗菓子屋として恵那川上屋が大切にして
いること。それは、私たちのふるさと、岐阜県
東美濃地方に伝わる食文化を守り継ぎ
ながら、栗の魅力や可能性を広げるお菓子の
創造に挑むことです。栗きんとんの楽しさ
を広げ、春夏秋冬、異なる口どけや風味、
情景をかたちにした「四季の栗きんとん」は、
そうした想いから生まれた唯一無二の商品。
郷土が薫る和菓子から、バターやショコラ
と合わせた洋風栗きんとんや、和洋を融合し、
季節のフレーバーも加えたモンブランなど、
1000種類以上の栗菓子を開発してい
ます。世代を超え、時代も越えて、栗菓子が
愛され続けることが私たちの願いです。

栗を愛する「和」を
全国へ、世界へ。

栗に情熱をかける生産者がいます。栗菓子の
想いを注ぐ職人がいます。栗の魅力を伝え
る販売員がいます。栗菓子を楽しんでくださ
るお客様がいます。この栗を愛する人の
「和」を、私たちは「栗人(くりうど)」と名付け
ました。栗の魅力、栗菓子の楽しさを発信し、
生産者とお客様を結ぶ様々な活動を通じ
て「栗人」の交流を育んでいます。また、日本
各地に栗づくりと共創のネットワークを
広げるとともに、スペイン栗とコラボレー
ションするなど、自社の枠を超えた「栗の
和」も広がっています。栗から始まるご縁を
恵那から全国、そして世界へ。栗文化の
発展に寄与していくことが、恵那川上屋の
喜びです。



バターどら

国産の小麦粉でしっとりもちもちの生地に仕上げ、たっぷりのきざみ栗入り小豆餡とバターをはさみました。

10入 2,376円 15入 3,456円 20入 4,536円

お日持ち 5日

小麦 卵 乳 常温 冷蔵



栗きんとん焼き餅

風味豊かな栗餡と北海道産小豆「むらさきわせ」の自家製餡をもっちり歯切れの良い生地で包みました。

10入 2,376円 15入 3,456円

お日持ち 10日

小麦 卵 乳 常温 冷蔵



てあわせくりもなか 手合栗最中

栗餡と最中皮を別々に包装。いつでもつくりたてのバリバリ感をお楽しみいただけます。

10入 2,916円 15入 4,266円

お日持ち 20日

小麦 大豆 常温 冷蔵



えなぐりまんじゅう 胞衣栗万頭

焼皮の食感、栗餡とのバランス、甘さなど、職人が何度も試作を重ねた、まろやかな栗饅頭です。

5入 1,188円 15入 3,456円

10入 2,376円 20入 4,536円

お日持ち 10日

小麦 卵 乳 常温 冷蔵



栗蒸きんつば — 陶三彩 —

栗と小豆に米はぜを加えた、香ばしいきんつば。「三彩陶器*」の姿を映した風流な一品です。

※岐阜県恵那市正家庵寺跡で出土した奈良時代の陶器です。

10入 2,646円

15入 3,861円

お日持ち 10日

小麦 山芋 常温 冷蔵



栗のおこげせんべい

栗きんとんを炊くときにできる「おこげ」風せんべいです。渋皮入りの栗に砂糖を混ぜて、風味豊かに焼き上げました。

3入 1,296円 6入 2,808円 9入 4,104円

お日持ち 45日

常温 冷蔵



山つと

栗きんとんに栗の甘露煮を加え、押し固めて蒸し上げました。断面は栗の甘露煮で「石畳」をイメージしました。

1本 1,620円

お日持ち 7日

冷蔵



くり壺

栗きんとんを芯にした蒸し羊羹を朴の葉で包みました。上品な香りをお楽しみください。

小 1本 1,296円 大 1本 2,376円

お日持ち 7日

小麦 常温 冷蔵

なごみの和。
栗と相性の良い素材を吟味して、
真心こめて仕上げた和菓子。
なごみのひとときをお届けします。





栗のフロランタン

栗サブレにキャラメルコーティングしたアーモンドスライス、栗のおこげせんべいをのせ、香ばしく焼き上げました。

1個 756円 2入 1,512円

お日持ち 30日

小麦 卵 乳 アーモンド 常温 冷蔵



焼モンブラン

和栗ベースの生地で栗餡を包み、香ばしく焼き上げました。しっとりした味わいと上品な口だけをお楽しみください。

5入 1,458円

お日持ち 7日

卵 乳 常温 冷蔵



胡桃の散歩道

胡桃たっぷりのヌガーをサクサクのシュクレ生地でサンドして焼き上げました。生地に焙煎栗パウダーを加えることで深みのある味わいに。

5入 918円

お日持ち 10日

小麦 卵 乳 アーモンド 常温 冷蔵



栗サブレ 山ノ葉

渋皮入りの栗の漉し粉を加え、香ばしく焼き上げました。さっくりした食感とバター風味が魅力です。

4入 540円 12入 1,836円 32入 4,536円
8入 1,296円 20入 2,916円 40入 5,616円

お日持ち 30日

小麦 卵 乳 アーモンド 常温 冷蔵



栗きんとんパウンドケーキ

栗きんとん、栗の甘露煮、渋皮煮、スペイン産マロングラッセなど、栗を贅沢に使用し、やわらかく仕上げたパウンドケーキです。

1本 1,377円

お日持ち 10日

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 常温 冷蔵



栗きんとんパイ

栗の渋皮を残して炊き上げた栗きんとん餡をしっとりとしたパイ生地で包み、栗の甘露煮をトッピングしました。

5入 1,836円 10入 3,456円

お日持ち 10日

小麦 卵 乳 大豆 常温 冷蔵

ときめく出会い。
和栗、栗きんとんを
新感覚でアレンジした洋菓子。
ひとくち、ふたくち、味わうたびに
新しいときめきが広がります。



定番菓子の詰め合わせ 贈り物や手土産、お試しにもおすすめのセットがいろいろ。



焼き菓子 詰め合わせ 10入

栗きんとん焼き餅 5個、
栗きんとんパイ 5個

1箱 2,916円

お日持ち 10日

小麦 卵 乳 大豆 常温 冷蔵



バタどら・山ノ葉・栗ノ音 詰め合わせ

バタどら 5個、山ノ葉 4入、
栗ノ音 6入

1箱 2,322円

お日持ち 5日から30日

小麦 卵 乳 アーモンド 常温 冷蔵



山ノ葉・栗ノ音 詰め合わせ 20入

山ノ葉 10枚、
栗ノ音 10枚

1箱 2,376円

お日持ち 30日

小麦 卵 乳 アーモンド 常温 冷蔵



焼き万頭・手合栗最中 詰め合わせ 16入

胞衣栗万頭 10個、
手合栗最中 6個

1箱 3,996円

お日持ち 10日から20日

小麦 卵 乳 大豆 常温 冷蔵



栗山

栗の鬼皮焙煎粉を練り込み、香ばしさを加えた
タルト生地、和栗と洋栗を合わせたオリジナ
ルペーストを絞り、栗の渋皮煮を丸ごと入れました。

3入 2,500円 6入 4,719円

お日持ち 冷凍10日

小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍

解凍後 冷蔵1日



モンブラン生チョコ

栗きんとん&洋栗ペーストに生クリーム、ブランデー
を加えた生チョコレートを自家焙煎栗パウダー入り
のチョコレートでサンドし、食感をプラスしました。

1箱(12入) 1,080円

お日持ち 冷凍30日

乳 大豆 酒 冷凍



栗きんとんティラミス

そぼろ状の栗きんとんをたっぷり使い、従来の
ティラミスをアレンジ。香り高いエスプレッソを
利かせコクのある味わいに仕上げました。

1個 2,160円

お日持ち 冷凍30日

小麦 卵 乳 大豆 ゼラ 冷凍

解凍後 冷蔵1日



Mochi Mochi ICEKURIN くりアイス大福

焙煎した栗がお口の中でふわりと広がるクリーム
大福。解凍しても、凍ったままでも求肥のもちも
ちとした食感が楽しめます。

5入 1,620円

お日持ち 冷凍30日

卵 乳 大豆 ゼラ 冷凍



栗の極

生地に栗きんとんとスペイン産マロンペースト、
中に栗の甘露煮と渋皮煮をたっぷり入れて焼き
上げ、ブランデーで香りづけしました。

1個 7,020円

お日持ち 10日

小麦 卵 乳 酒 常温 冷蔵

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON—

自然豊かな岐阜県恵那市で育ったのち、お菓子の
本場フランスに渡り、名匠のもとで技を磨いた
パティシエール ミユ。素材に魔法をかけ、新しい
驚きと笑顔をもたらすお菓子をお届けしています。

パティシエール ミユの最新作はこちら
独自の感性で生み出す美味しさをどうぞ



栗きんとんぷりん

栗の食感を残して、甘さ控えめに仕上げた栗の
ミルクぷりん。常温で保存できます。

3入 1,134円 6入 2,484円

お日持ち 60日

卵 乳 常温 冷蔵

おかしな大地

お菓子屋として培ってきた
素材を見る目、美味しくする技を生かし、
素材そのものの甘み・旨みを引き出す
新たな楽しみを提案します。

つむぐ栗の夢。

栗を素材にしたお酒や
日々のレシピを広げる商品など、
お菓子の枠を超えた栗の美味しさをかたちに。
栗の可能性をつむいでいます。

おかしなトマトのまんまスナック



揚げ油以外は、トマトと寒天と素材はシンプルに、味付け
なしで仕上げたスナック。噛みしめるほどにトマトの
濃厚な旨み、さわやかな酸味と香りが広がります。

1個 702円

お日持ち 30日 常温 冷蔵



おかしなトマトジュース



甘み豊かなトマト「フルティカ」のみを使用し、真空濃縮
釜で煮詰めたジュース。濃厚で強い甘み、素材そのままの
鮮やかな色と爽やかな酸味をお楽しみください。

1本(1ℓ) 1,620円
6入(180mℓ×6本) 2,592円

お日持ち 90日 常温 冷蔵



トマベジスパイスHOT/UMAMI



恵那山ファームのトマト、種子島産しょうが、淡路島産た
まねぎなどの厳選素材をブレンドしたスパイス。あじめ
こしょうをきかせたHOTと旨み豊かなUMAMIの2種類。

1本(20g) 648円

お日持ち 30日 常温 冷蔵



栗焼酎 - 栗人 -



超特選恵那栗の規格外(サイズが小さいなど)の栗を
素材に、岐阜県養老町の蔵元「玉泉堂酒造」で蒸留した
焼酎。雑味のないクリアな味わいです。

1瓶 2,310円

常温 冷蔵



(720mℓ・25度)

栗きんとんのたね



栗を丁寧に炊いて匂の風味そのままに急速冷凍。栗きん
とんやモンブラン、スープやポテトサラダなど、アイデア
次第でさまざまなレシピにご活用いただけます。

1箱(200g) 2,160円

お日持ち 冷凍保存にて6ヶ月 冷凍



青い山脈のコンフィチュール -くり-



栗をたっぷり使ったまろやかなミルクジャム。パンや焼き
菓子、ヨーグルトやアイスに添えて。料理に加えればコクと
風味が出ます。

1瓶 648円

お日持ち 20日 乳 常温 冷蔵



店舗のご案内

営業時間は季節により異なります。

店舗によっては一部取り扱いのない商品がございます。
詳しくは各店舗にお問い合わせください。

栗里宿 恵那峡店

岐阜県恵那市大井町2632-105
TEL 0573-20-1150

恵那中央店

岐阜県恵那市長島町正家3-3-4
TEL 0573-26-0082

瑞喜舎 瑞浪店

岐阜県瑞浪市薬師町1-1
TEL 0572-68-5220

可児店

岐阜県可児市下恵土字古川1956
TEL 0574-63-0211

咲久舎 可児御嵩インター店

岐阜県可児市柿田844-1
TEL 0574-60-0398

高山店

岐阜県高山市下三之町1-4 宮川朝市入口
TEL 0577-36-3383

高山花筏店

岐阜県高山市花川町46
TEL 0577-37-2002

栗市栗座 岐阜駅店

岐阜県岐阜市橋本町1-10-1
TEL 058-215-9639

栗市栗座 柳ヶ瀬店

岐阜県岐阜市日ノ出町2-15 無印良品柳ヶ瀬店内
TEL 058-212-3329

栗市栗座 はなれ

岐阜県岐阜市日ノ出町2-12
TEL 058-212-3329

星が丘店

愛知県名古屋市中区星が丘元町15-5
星が丘テラス サ・キッチンK4
TEL 052-789-1030

おかしな大地 from farm to spoon

覚王山店
愛知県名古屋市中区覚王山通9-15-2
TEL 052-715-7157

おかしな大地 from farm to spoon

SAKAE店
愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中ビル1F
TEL 052-211-9610

二子玉川店

東京都世田谷区玉川2-21-1
二子玉川ライズ・ショッピングセンターB1F
二子玉川東急フードショー
TEL 03-6805-6850

栗ここん 東京

東京都目黒区八雲1-12-8 鶴田ビル1F
TEL 03-5726-9692

通信販売のご案内

■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、交通事情により、ご指定の日時にお届けできない場合がございます。ご指定日時への必着は保証いたしかねますのであらかじめご了承ください。また、お選びいただいた商品によってもご希望に添えない場合がございます。その際には改めて、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。

■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）。至急交換手配を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。アレルゲン表示のない商品もアレルゲンを含む商品と同じ工場内で作られております。詳しくはお問合せください。

■お支払いについて

【お支払いは次の方法の中からお選びください】

- ①クレジットカード
- ②コンビニ前払い（払込番号でのお支払い）
- ③代金引換 ※ご自宅お届けの場合のみとなります。配送便につき330円を申し受けます。
- ④GMO後払い ※ご注文専用ダイヤルからのご注文に限ります 下記案内をご覧ください。

GMO後払いとは

お客様の手元に商品が到着した後に代金をお支払いいただく決済方法です。商品とは別に払込票が届きますので、コンビニエンスストア・郵便局・銀行・LINEPayにてお支払いください。

支払期限	請求書発行から14日以内
手数料	決済1回につき330円を申し受けます
ご注意	・ご利用限度額はGMO後払い累計で、55,000円（税込）です。 ・ご利用にあたり下記機関による審査がございます。審査結果によってはご利用いただけない場合もございます。 ・「GMO後払い」はGMOペイメントサービス株式会社が提供するサービスです。当社はGMOペイメントサービス株式会社に対しサービスの範囲内で個人情報を提供し、代金債権を譲渡します。

 全国配送承ります

オンラインショップ

恵那川上屋

検索

ホームページ
アドレス

<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

冷凍

「冷蔵発送」「冷凍発送」の
商品につきましては

別途

1出荷便ごとに **280円**が必要となります。

お電話注文

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10月1日現在）

配送地域	常温便	冷蔵クール便	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	常温便	冷蔵クール便	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。

詳しくは右記
QRコードよりご確認
願います



- ① 常温 + 冷蔵 をご注文……………1出荷便 ○ → 冷蔵クール便 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 × → 冷蔵クール便 冷凍クール便 に分かれます。（※1）
- 常温 をご注文の場合、冷蔵クール便 に変更はできません。 ※1 一部、冷蔵クール便に集約されない商品もございます。

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。

■誌面使用マークについて

アレルゲンマーク

特定原材料等28品目 ●原材料に下記アレルゲンを含んでいます（マークがない商品は特定原材料等28品目の使用なし）

発送マーク

常温

冷蔵

冷凍

冷蔵・冷凍

常温・冷蔵

常温
発送

冷蔵
発送

冷凍
発送

冷蔵・冷凍
選択可能

常温・冷蔵
選択可能

酒

酒類 お酒の風味を効かせた商品です。お酒に弱い方、お子様、妊娠中の方はご注意ください。

- 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。
- 素材などの仕入れ状況により、商品の仕様および価格を予告なく変更する場合がございます。

ご注文以外の各種お問合せは
右記ダイヤルで承ります



0120-08-1196

受付時間
午前9時～午後5時

掲載商品の表記は
税込価格です。

おかしなトマトの販売から5年目となりました。【お菓子屋さんが作るおかしのように甘いトマト】をテーマに究極の甘さを求めて栽培を続け、「甘くて濃くて美味しいトマトを作るには」にフォーカスし研究を重ねています。

お客様がその先のお客様へ「このトマト甘いから食べてみて!」とお裾分けが広がり、おかげさまで年々販売量も増加。今期は20%苗を増やすことによって水分の取り合いを促し、より甘さが凝縮したトマトの栽培を進めております。【お菓子屋だからできる事】としてお菓子の商品開発目線でトマトを使った加工商品が現在12種類。トマトの可能性をより引き出す開発をさらに広げていきます。ぜひご期待ください。



株式会社 恵那山ファーム 水野 方人



おかしのようにあまーいトマトを
恵那山ファームから
いち早くお届け。

11月15日よりお届け開始

岐阜県恵那市産 おかしなトマト

自然の恵み豊かな恵那山麓で大切に育てられた、甘くておいしい「おかしなトマト」。糖度7度以上を厳選してお届けします。甘さと酸味もバランスがよく、サラダや煮込み料理にもぴったり。収穫時期に応じてさまざまな味わいの変化をお楽しみいただけます。



(200g×6箱)	(200g×12箱)	(1kg)
4,000円	7,500円	3,500円
(税、送料込) 冷蔵	(税、送料込) 冷蔵	(税、送料込) 冷蔵

※こちらの商品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。

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。



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 **11**月

カタログ有効期限 / 2025年11月20日



おかしな 大地

おかしなトマト
2026はじまります

おかしなトマトはこの冬、
5才になりました。
さらに甘くて、濃くて
スクスク育ちざかりな
トマトにご期待ください。



太陽の恵みと愛情たっぷり
おかしな大地から、
とっておきの贈り物。



オリジナル巾着袋
材質:コットン100% 平置きサイズ:約29×30×90cm



家族の健康を気遣う食生活に！ 人気ごはん&おかずもラク調理

忙しい毎日、家族みんなの食事の支度は大変。でもこのセットを使えば、厳選野菜をたっぷり使った今日の献立が揃います。調理の手間を省き、ちょい足して野菜不足を補うことも。健康を気遣った食事にお役立てください。

ファミリーセット

1セット **6,004円**

【お日持ち】20～30日 ☐小麦 ☐乳 ☐大豆 ☐常温

※これらの商品は包装することができません。

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

甘くて濃い！トマトの多彩な 味が楽しめる詰め合わせ

恵那山ファームで元気に育ったおかしなように甘いトマト「おかしなトマト」。旨みが凝縮したトマトジュースやお菓子、スパイスなど、いろいろなトマトの魅力がたっぷりと詰まったギフトセットをご用意しました。

トマト好きに贈るセット

1セット **4,654円**

【お日持ち】20～90日 ☐ゴマ ☐常温

※これらの商品は包装することができません。

セット内容
・こだわり畑 恵那トマト
・おかしなトマトジュース 小
・おかしなトマトのまるまるジャーキーミニ
・トマベジスパイス (HOT)
・おかしなトマトのまんまスナック
・NTK820-Natural Tomato Ketchup-

野菜が不足しがちな1人暮らしに！ 厳選素材を手軽に楽しむセット

1人暮らしの食生活に、甘くておいしい野菜をもっと手軽に楽しく！すぐに使えるカット済みの乾燥野菜は腐らせることなく食べきれて、ストックにも便利です。毎日忙しくても野菜不足を補って、質の良い食事をどうぞ。

一人暮らし応援セット

1セット **4,384円**

【お日持ち】20～30日 ☐小麦 ☐乳 ☐大豆 ☐鶏 ☐常温

※これらの商品は包装することができません。

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



使いやすい新ボトル登場!!
ザクザク厳選野菜を
ふりかけて楽しもう♪

トマトの酸味、しいたけ・たまねぎの旨み、白ごまの香り…。厳選素材そのものの味を生かし、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です。サラダやパスタ、卵かけごはん、ピザトーストなどにも。



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

※これらの商品は包装することができません。



野菜がもっと好きになる魔法～乾燥、という魔法。～



こだわり畑
恵那トマト
1袋(40g)
540円
【お日持ち】30日



こだわり畑
淡路島たまねぎ
1袋(25g)
540円
【お日持ち】30日



こだわり畑
信州高原キャベツ
1袋(15g)
540円
【お日持ち】30日

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「こだわり畑 乾燥野菜」シリーズ。恵那山ファームの完熟トマト、淡路島たまねぎ、信州高原キャベツの3種類をご用意しました。お湯で戻してスープや麺類、炒め物などに。戻し汁を出汁代わりとして使えば、自然の恵みをまるごといただけます。野菜不足が手軽に補えて、常温でストックできるのも魅力です。保存料・着色料の添加物は不使用。

※これらの商品は包装することができません。

パリパリッ♪大地の恵みや
やみつきベジスナックに！
細かく砕いてパスタや
卵かけご飯にも

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

※これらの商品は包装することができません。

