





03 栗おこげ

04 〈ENAKAWAKAMIYA 推しSweets〉  
栗蒸し羊羹 ―栗つづり―

06 冬の限定詰め合わせ

07 ひなたぼっこ  
栗きんとん

08 ちょこきんとん  
くりの芽 ―チョコ―

09 モンブラン生チョコ  
栗サブレ 山ノ栞  
―ココア&チョコチップ―

10 〈くりめぐりあい物語〉  
まかない栗満寿

11 栗のバターサンド  
胡桃の散歩道  
栗あんぱん

# 栗おこげ

釜の底から、  
栗の濃い風味、  
香ばしさを。

厳選した和栗と少しの砂糖でつくる、恵那川上屋の栗きんとん。栗を炊き上げる際、釜の底や縁にできたおこげを丁寧にとぎ落とし、水が抜けて凝縮された栗きんとんの味わいに香ばしさが加わり、干し芋にも似た食感がお楽しみいただけます。地元でも入手困難な希少品をこの機会にぜひどうぞ。



ご予約受付  
1/23(金)  
9時より  
限定3,000袋  
お1人様5袋まで

## 栗おこげ

1袋 (250g) 1,080円

【お日持ち】6日  
【お届け期間】2月1日～3月上旬 常温

※これ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



## 恵那川上屋

×

## 横井照子ひなげし美術館

Stories -1

これから一年にわたり、国際画家・横井照子のまなざしを起点に、恵那川上屋と横井照子ひなげし美術館との歩みと、その響き合いをご紹介します。横井照子との出会いのエピソードや、彼女が描き下ろした数々の美しい作品を通して、背景にある想いや物語をお伝えしてまいります。



横井照子(1924- 2020)

横井照子(1924-2020)は愛知県津島市に生まれ、生涯を欧米で切り拓いた画家です。1953年、東洋人女性が単身で渡米することが極めて珍しい時代に、理想の絵を求めて海を渡りました。戦後アートの中心地となったアメリカで研鑽を積み、のちにフランス、スイスへと拠点を移しながら独自の色彩感覚と叙情的な世界観を確立。異文化の中で挑戦を続けた彼女は、スイスで国民的画家として高く評価され、欧米で長く活躍しました。情熱と探究心を原動力に、常に新しい表現へと向かった画家です。



### 横井照子ひなげし美術館

開館時間/10:00-17:00(最終入館16:30)  
休館日/月曜日(月曜日が祝日等に当たる場合は翌平日)、  
年末年始  
入館料(税込)/大人400円、小人300円  
〒509-7201  
岐阜県恵那市大井町2632-105  
Tel.0573-20-1181

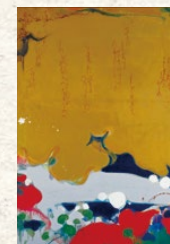


〈横井照子ひなげし美術館企画展情報〉

### 「横井照子 筆がつむぐ詩(うた)」展

2026年2月15日(日)まで開催

横井照子の絵画は、色彩と形、力強さと繊細さ、静と動が響き合い、重なりによって奥行きとリズムを生み出しています。さらに彼女は文字を絵画に取り入れる独自の表現を確立し、色や線と結びついた言葉が作品に物語性と新たな響きを与えます。風景や心の揺らぎ、哲学的なまなざしを内包するその世界を、ぜひご体感ください。  
また、今年のカタログでは、企画展で展示している作品を表紙でご紹介してまいります。



今月の  
横井照子  
表紙作品

### 《Ballad of the Spring》

(3連作のうち)

制作年/1966年  
技法/油彩、カンヴァス  
「横井照子 筆がつむぐ詩(うた)」展  
にて展示中



たっぷりの栗の甘露煮に寄り添うように、丁寧に炊き上げたこだわり餡のやさしい甘さ。これはただの栗増量ではありません。離れていても、通販でも、お客様にこの“特別”を感じていただけるように。その願いを、そっと一つのかたちにしました。

どこを  
切っても  
栗、栗、栗。

ご予約受付  
1/23(金)  
9時より  
限定500本

栗増量通販売限定バージョン



栗蒸し羊羹  
- 栗つぶり -

1本 2,484円  
箱寸法:22.7×6.5×3.6cm

【お日持ち】6日  
【お届け期間】2月1日～3月上旬

小麦 常温

※こちらの商品は包装することができません。



私がいちばん好きなのは、3cmの厚切りで食べる方法。栗のほくほく感、餡のふくよかな甘み、口の中でゆっくり一緒にほどけていく時間が贅沢で心がふっと落ち着いていきます。手土産はもちろん、自分を愛する日にもぴったりな羊羹です。

栗蒸し羊羹を前にすると、ふっと昔の記憶がよみがえります。まだ小さかった頃。先代が、割れてしまった最中に炊きたての餡をそっと詰めて、「はい、できたてだよ」と私に渡してくれた瞬間。手のひらに伝わるあたたかさと、甘い香りの奥にあった、やわらかな気配、手仕込み餡のおいしさ。あの時に感じた特別な幸せを私は今でも忘れられません。

創業当時から受け継がれてきた「餡炊きの技」。初代・鎌田満が「おいしい餡は、人を幸せにするんだよ」そう言って微笑んだ横顔こそ、恵那川上屋の味の原点そのものだったのだと思います。その精神は、今も変わらず息づいています。伝統の餡で栗をそっと包み込んだ恵那川上屋の栗蒸し羊羹は、長年愛されてきたロングセラー。そして今回ご紹介する〈栗増量バージョン〉では、通常品の190%もの栗を贅沢に使用。どこを切っても栗、栗、栗――まるで栗そのものを食べているような幸せが広がります。

切るたびに現れる栗、上品な甘さの羊羹生地を味わっていると、私の中であの日の記憶がより鮮やかによみがえるのです。手渡された温度、炊き上がる餡の香り、そして「喜んでほしい」という先代のまなざし。だから私は、この羊羹をおすすめせすにはいられません。この味には、歴史と、職人の想いと、私の記憶が重なっているからです。

ENAKAWAKAMIYA

推し  
Sweets  
Enakawakamiya Presents

甘く幸せな記憶が  
満ちていく  
新しい栗蒸し羊羹と、  
特別な瞬間。

幼い頃、先代である祖父がそっと手渡してくれた炊きたての「餡」。忘れられない優しい手の温もり、幸せなおいしい記憶とともに、新しく生まれた栗蒸し羊羹の魅力についてお伝えします。

恵那川上屋 経営企画本部  
通販／商品企画  
鎌田彩華



かまだ さやか/創業者・鎌田満を祖父に、現社長を父に持ち、幼い頃から菓子づくりが息づく空気の中で育つ。現在は6歳と1歳の2児の母として、日々の暮らしの中で感じる「小さな幸せ」が企画や文章づくりの源に。「離れた場所においても、温度のあるお菓子体験を」そんな想いを胸に、通信販売の世界から恵那川上屋の魅力を丁寧に届けています。

2026年新しいシリーズ企画、はじまります。

素材を選んだときのときめきや、味のバランスが決まった瞬間の静かな手応え、“こんなふうに召し上がっていただけたら”という小さな願い。普段は表に出ない裏側の感覚も、お客様の楽しみの一つになれたらうれしい、そんな想いでスタートした企画です。通販は、直接お会いできない分、言葉や写真の向こう側にある温度がとても大切だと感じています。だからこそ、ここからお届けするシリーズは、「紙面越しでも、ちゃんと伝わる特別な体験」を丁寧にすくいとって、ゆっくりと、やわらかく、紡いでいきます。どうぞ、新しい恵那川上屋をお楽しみください。

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





# 冬の限定 詰め合わせ

冬の香りを  
詰め込んだ  
栗菓子と  
和みの時間

恵那川上屋がお届けする四季の栗きんとん。その中でも人気の高い「栗きんとん」「ひなたぼっこ」の2種類に加えて、しつとりと上品な口どけが魅力の洋菓子「焼モンブラン」とのセットもご用意しました。おもてなしやお茶うけにはもちろん、土産にもきつと喜ばれる冬季限定の詰め合わせです。

栗きんとんに、ぽかぽかお日様  
みたいな甘い柿のお召し物

南信州で生まれた干し柿の名品、市田柿をまるごと一つ贅沢に使った冬の栗きんとん。糖度が異なる2つの素材を合わせるにより、柿は一層みずみずしく、栗の味は凝縮されて濃厚に。もっちり、しつとりと噛みしめるほどに混ざり合う至福のおいしさをどうぞ。



## 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】2月下旬まで

冷蔵



## 栗きんとん

恵那川上屋謹製

ほろり、ほどける素朴な食感  
心温まる栗菓子をお手本に、恵那川上屋

栗きんとんは岐阜県東美濃地方に伝わる郷土菓子。昔ながらのおばあちゃんの味をお手本に、恵那川上屋が厳選した和栗と少しの砂糖を合わせて丁寧に炊き上げています。栗の品種や収穫期によって、砂糖の量や炊き時間を工夫。口の中でほろりとほどける、素朴で優しい味わいをお楽しみください。

## 栗きんとん

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:26×12×4cm 30入 8,100円 箱寸法:26×17.7×7.8cm

15入 4,266円 箱寸法:26×17.6×4cm 50入 13,500円 箱寸法:26×29×7.8cm

20入 5,400円 箱寸法:26×23.5×3.8cm 【お日持ち】常温3日、冷凍30日 【お届け期間】2月下旬まで

常温 冷蔵



## 冬の限定 詰め合わせ<1>

1箱 3,591円  
・ひなたぼっこ5個  
・栗きんとん5個  
箱寸法:26×12.2×6cm  
【お日持ち】3日  
【お届け期間】2月下旬まで

冷蔵



## 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:26×17.8×6cm  
【お日持ち】3日  
【お届け期間】2月下旬まで

冷蔵



## 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:26×17.8×6cm  
【お日持ち】3日~7日  
【お届け期間】2月下旬まで

冷蔵 卵 乳



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







一粒。  
モンブランな

## モンブラン生チョコ

1箱(12入) 1,080円

箱寸法:9×10.5×2.5cm

【お日持ち】冷蔵:20日 冷凍:30日

乳 大豆 酒 冷蔵 冷凍

※「冷蔵」または「冷凍」の2種類からお選びいただけます。  
※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

※こちらの商品は包装  
することができません。

和栗とスペイン栗が奏でる、モンブランテイストの生チョコレート。

栗きんとんとスペイン栗を使用したモンブラン風味の生チョコレート。ブランデー風味づけし、生クリームのコクも感じる一品です。焙煎栗パウダー入りの栗チョココーティングでバリッとした軽やかな食感もプラスしました。



## ちょこきんとん

1箱(3入) 945円

箱寸法:15.5×6.3×3.8cm

1箱(6入) 1,890円

箱寸法:15.5×12.3×3.8cm

【お日持ち】10日

乳 大豆 酒 常温

※こちらの商品は包装  
することができません。

カリッとチョコ、なめらかガナッシュ、栗きんとん至福の三層仕立て。

生クリームやバターを加えて炊き上げた洋風栗きんとんを口どけの良いガナッシュで優しく包みました。チョコレートをまとわせ表面はカリッとした食感に。ガナッシュのなめらかな舌触り、栗の風味が響き合う三層仕立てのスイーツです。

# 恵那ショコラと、甘いひととき。

バレンタインシーズンにおすすめのショコラを自分へのご褒美やプチギフトに。

# ENA Chocolat

2026 Valentine Selection



芳醇  
バター  
の誘惑。



期間限定フレーバーを  
横井照子作品の  
特別パッケージに

バターと卵黄を贅沢に使い、ざっくりと焼き上げたロングセラー栗サブレ「山ノ葉」。ココア風味の生地にチョコチップを加えた限定フレーバーを、贈り物にもぴったりの特別パッケージに詰め合わせました。

栗サブレ 山ノ葉  
-ココア&チョコチップ-  
横井照子限定パッケージ

1箱(4入) 540円

箱寸法:14×8.5×6.5cm

【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  
500箱

サクッ！  
香ばし  
ココア。



## くりの芽 -チョコ-

1個(80g) 864円

カップ寸法:直径9×高さ9.5cm

【お日持ち】30日

【お届け期間】2月下旬まで

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。



とまらないおいしさ!ココア香る、ひと口サイズのパイ。

ココアのパイ生地にマロンペーストを折り込み、香ばしく焼き上げたひと口サイズのパイ。ココアと栗の豊かな風味、サクッとした食感が魅力です。栗の新芽に見立てた可愛いパイを、プチギフトにいかが。

限定  
700個

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





お店で愛される栗まんじゅう。  
蒸したてほかほかを、おうちでも。

## “くり” めぐりあい 物語

第三拾三話

# まかない栗満寿

先代がこしらえたまかないの名品

恵那川上屋の創業者、鎌田満が創業当時に「従業員を笑顔にしたい」という一心で、ともに働く仲間のためにこしらえた栗まんじゅう。中には栗きんとんと剥き栗を入れ、温かい蒸したてをおやつとして楽しみました。

このおいしさをお客様にもお届けしたいという想いから、恵那川上屋創業60周年を機に店舗で販売することとなりました。レシピを再現するにあたり、特にこだわったのは「栗をたっぷり使うこと」「栗の風味を生かすこと」「栗餡と相性の良い食感の生地づくり」の3つ。栗餡は極力甘さを控え、栗の存在感をしっかりと感じられるように粒感を残しました。ふかふかの生地と、ほんのり塩気を感じる栗餡とのハーモニーは、シンプルですが2個、3個と食べたくなる、あと引く味わいです。

ふわっふわ生地の中に  
栗がたっぷり！

「まかない栗満寿」として販売が開始されて以来、毎朝、蒸したてをご提供する店舗で大人気。湯気とともに甘い匂いが立ちのぼり、蒸し上がるたびに次々と手に取っていただいています。  
素朴な菓子ですが甘さ控えめで栗のおいしさをしっかりと感じていただける、おすすめの一品です。電子レンジで加熱して、いつでもほかほかの栗まんじゅうをご家庭でどうぞ。

(和菓子職人 桑島)

## まかない栗満寿

1箱(5入) 1,080円

箱寸法:30×12×4.7cm

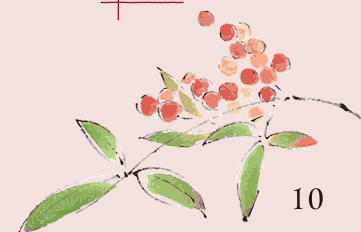
【お日持ち】冷凍保存にて30日

【お届け期間】2月下旬まで

小麦 山芋

冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



飛騨高山で旅人に愛されている  
栗のバターサンド

岐阜県高山市にある恵那川上屋「高山花筏店」のカフェで開発され、観光に訪れた国内外のお客様から好評のスイーツを特別にお届け。刻んだ栗の渋皮煮入りのコク深い発酵バタークリームを、しっとりサブレ生地でサンドしました。ラム酒がほんのりと香る、贅沢な味わいのバタークリームサンドです。

## 栗の バターサンド

3入 1,188円

箱寸法:23×7.5×3.7cm

【お日持ち】冷凍:30日

【お届け期間】2月1日～3月上旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



## 胡桃の散歩道



スイスの石畳を散歩するように  
胡桃香ばしいスイーツ

胡桃をふんだんに入れたスガーをシュクレ生地でサンドし、香ばしく焼き上げたスイスの伝統菓子「アンガディーネ」。これを恵那川上屋流にアレンジし、シュクレ生地に焙煎栗パウダーを加えて奥深い味わいに仕上げたロングセラー商品です。時代とともに味わいの改良を重ね、個包装で食べやすいサイズ形状に進化したスイーツを、手土産やおもてなしにいかがですか。



## 胡桃の散歩道

5入 918円

箱寸法:7.9×23.7×4.3cm

10入 1,836円

箱寸法14.3×23.7×4.4cm

【お日持ち】10日

小麦 山芋 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。

自慢の栗きんとんとたっぷり  
和菓子のような贅沢あんぱん

信州で生まれた、和菓子のような栗あんぱん。しっとりふわふわでモチモチ生地の中には、ほんのり塩気の利いた粒餡と栗きんとんがたっぷり入っています。恵那川上屋姉妹店「信州里の菓工房」の人気商品です。

## 栗あんぱん



## 栗あんぱん

5入 1,215円

箱寸法:19.5×9.5×7.5cm

10入 2,646円

箱寸法:26×17.8×6cm

【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 大豆 常温

※5入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





Miyu'snote

まだまだ寒い日が続く頃なので、こっくりとしたバターが主役のケーキをつくりました。発酵バターにこだわり、満足感のあるコク深い味わいに仕上げています。ほんのりビターテイストで、コーヒーはもちろんのこと紅茶や緑茶にもよく合います。温かいお飲み物とともに最高に洗練された大人の味わいをお楽しみいただけます。



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.26

こっくりと深まる、  
大人の冬時間。

「コーヒーとナッツのダクワーズサンド」





PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.26

## COFFEE AND NUTS DACQUOISE SAND

ナッツの風味豊かなダクワーズに、  
ラム香るコーヒーバタークリーム、  
マロンガナッシュの心揺さぶる出会い。

寒さが続く季節、発酵バターのコっくりと味わい深いスイーツを。そんなパティシエールミユの想いから生まれた、ミルフィーユ仕立てのバタークリームケーキです。ラム酒がほのかに香るコーヒーバタークリーム、洋栗ペーストを使い大人な味わいに仕上げたマロンガナッシュを、しっとりとした口当たりのダクワーズ生地で挟みました。生地には、自社製焙煎栗粉・ヘーゼルナッツパウダー・アーモンドパウダーをふんだんに使用。クラッシュしたクルミも入れ、じっくりと時間をかけて香ばしく焼き上げています。食感のアクセントとして周りにアーモンドスライスをちりばめ、パイ生地のクラムのような雰囲気 연출。ほんのりビターで洗練された味わいをお楽しみください。

寒い季節に味わう、発酵バターを贅沢に使った  
ミルフィーユ仕立てのバタークリームケーキ。

### 1 ラム酒がほのかに香る、コーヒーバタークリーム

発酵バターを使い、コク深い味わいに仕上げたコーヒー風味のバタークリーム。隠し味にラム酒を加えました。

### 2 なめらかな舌触りの濃厚マロンガナッシュ

洋栗ペーストを使用したマロンガナッシュを薄く敷き込みました。なめらかで濃密な大人の味わいです。

### 3 ナッツと焙煎栗粉の風味豊か、しっとりダクワーズ生地

自社製焙煎栗粉・ヘーゼルナッツパウダー・アーモンドパウダーをふんだんに使用したクルミ入りの生地でサンドしました。



コーヒーとナッツの  
ダクワーズサンド

限定 200箱

お1人様 2箱まで

1箱 4,860 円

箱寸法：12×15.8×7.8cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後当日

【お届け期間】2月1日～3月上旬

グルテン 小麦 卵 乳 アーモンド 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

1月23日 金

9時より受付開始

オンラインからのご予約は  
<https://www.enakawamiya.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

2026  
2月号

VOL.2

ふわっと、淡雪の口どけ。  
和栗香る  
1ミリ栗きんとん

湯川の1ミリ  
できました!

2026年。栗きんとんの新しい楽しみ方、はじまります!

口の中でふわりと優しく溶けていく細さ1ミリの栗きんとん。糸状に絞り出すことで、淡雪のように軽やかで繊細な口当たりに仕上げています。原材料は厳選した和栗と少しの砂糖だけ。栗本来の香りとおいさが感じられるよう、炊き方にも工夫を凝らしました。スプーンですくって、お召し上がりください。

極細栗きんとん

1箱(100g) 1,890円

箱寸法:直径12×高さ4.7cm

【お日持ち】冷凍保存にて30日

【お届け期間】2月1日~3月上旬

冷凍

ご予約受付

1/23(金)

9時より

限定300個

お1人様2個まで



菓子職人

# 湯川将志の えないろ

VOL.2

湯川のこだわり



淡雪のような  
“ふわ溶け”体験を。

「Imm」という極細に絞り出してつくる、全く新しい栗きんとん。たっぷりと空気をまとわせることで、口の中に入れた瞬間、ふわっと優しく溶けていきます。特別な機械で急速冷凍することにより、絞りたてのおいしさをご家庭でお楽しみいただけます。



湯川のこだわり



栗の香り、口どけ、  
極限まで追求。

栗と砂糖だけでつくる栗きんとんペーストを細い糸状に絞り出すのは、至難の業。試行錯誤を繰り返し、砂糖・水分・火入れを限界まで抑えることにより、厳選した和栗本来の香りや風味が引き立つ理想形を生み出しました。



極細栗きんとん  
栗そのものの香り、色、甘み。  
そして淡雪のような口どけを皆様へ。  
従来の栗きんとんの概念を変え、  
“ふわふわ”とした軽やかさを実現しました。  
「新しい栗きんとんの世界」をぜひご体験ください。



Sweet Journey  
ようこそ、  
新しい栗きんとん  
の世界へ。

湯川のこだわり



栗きんとんを  
新しい楽しみ方で。

スプーンですくって、淡雪のようなふわ溶け食感をお楽しみください。そのまま味わうのはもちろんのこと、お好みでアイスクリームやパンケーキ、手作りパフェなどのデザート、飲み物のトッピングにも。



※付属の木のスプーンでお召し上がりください。  
※中身が崩れてしまう可能性があります。  
持ち運びの際は、冷凍のままお運びください。

菓子職人 湯川将志

Profile

「人を笑顔にする仕事したい」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。

〈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

<https://www.enakawakamiya.co.jp>

〈オンラインショップ〉

恵那川上屋  検索

携帯電話からは、  
QRコードより簡単アクセス!





2026 2月

カタログ有効期限/2026年2月19日



# 種子島

種子島がくれた、  
たからもの。



安納芋×黒糖の  
しあわせ包み。

安納芋餡のどら焼き  
焼き芋どら

濃厚で口当たりなめらかな安納芋餡をたっぷりとはさんだ、季節限定のどら焼き。種子島で自社製糖した黒糖のkokkoと香り豊かなもちもち生地とのコンビネーションをお楽しみください。ほんのり塩気の利いたバターがアクセント。

焼き芋どら

10入 2,376円  
箱寸法:30.2×21×7.5cm

15入 3,456円  
箱寸法:30.5×30.5×7.5cm

20入 4,536円  
箱寸法:27.5×40.5×7.5cm

【お日持ち】5日  
【お届け期間】2月1日から

小麦 乳 卵 常温

名前&パッケージ新♪  
大人気「黒どら」が  
リニューアル!



蜜の味。  
しっとり、  
心とろける食感。



安納芋の蜜焼芋

1袋(500g) 1,296円  
箱寸法:16.5×13×7.2cm

【お日持ち】常温5日/冷凍90日以上

常温 冷凍 ※ご注文時に常温・冷凍の種別をご選択ください。

※これらの商品は包装することができません。

種子島産の安納芋を収穫後40日以上熟成させ、遠赤外線でじっくりと焼き上げました。時間とひと手間をかけて、さらに甘さや旨味を引き出した焼芋です。しっとりとした蜜のようにつくように甘く、心とろける食感をご堪能ください。



かりっ。  
噛むほどに、  
甘さじゅわ。



安納芋けんぴ

1袋(120g) 648円

【お日持ち】30日

【お届け期間】なくなり次第終了

常温

※これらの商品は包装することができません。

安納芋けんぴ  
素材そのものの優しい甘さが引き立つ安納芋けんぴ。カリッとした食感が楽しめるように安納芋を細めに刻んで二度揚げし、仕上げに自家製黒糖蜜をからめました。噛みしめるほどに味わい深い、素材でシンプルな昔ながらのおやつです。



甘い蜜のような安納芋  
kokkoが深い黒糖  
味わうたびに  
噛みしめるほどに  
心も笑顔もおひさまに  
照らされるよう。  
種子島の豊かさと  
手の温もりから生まれた  
今だけのおいしさを  
めしあがれ。



☎0120-26-9610 番号のおかけ間違いにご注意ください

<https://www.enakawakamiya.co.jp>

恵那川上屋  
携帯電話からは、  
QRコードより簡単アクセス!





# 海と、太陽と、潮風と。

種子島の恵みがあふれる、  
おかしな旅へようこそ。

砂糖杜氏が  
海を渡る季節。

今から30年近く前のこと。お菓子づくりに欠かせない理想の砂糖を求めて、西へ東へ。たどり着いた地が種子島でした。島で砂糖づくりの名人と出会い、通い続けて技を磨くこと約10年。現地に工房をつくり、試行錯誤を重ね、ようやくオリジナル製法による黒糖を生み出しました。サトウキビのみで製糖した、純粹で、旨みやほのかな塩気を感じる黒糖です。恵那川上屋では毎年シーズンを迎えると砂糖杜氏が島へと向かい、現地の工房で黒糖づくりを行っています。



黒糖の香りふっくら  
手作りおやつ

ほかほか♪

## Recipe

牛乳を入れて混ぜるだけ！  
レンジでお手軽レシピ

〈作り方〉

- ①袋を開け60ccの牛乳を注ぐ。
- ②しっかりとかき混ぜる。
- ③500Wの電子レンジで2分30秒加熱して、できあがり！

New  
新商品

おうちでできたて  
黒糖ふくれ菓子

1袋(85g) 864円

【お日持ち】30日

【お届け期間】なくなり次第終了

小麦 卵 常温

※こちらの商品は包装することができません。



おうちでできたて  
黒糖ふくれ菓子

自社製糖の黒糖をふんだんに使った、昔懐かしい素朴な味わい♪できたて&ホカホカのふくれ菓子がおうちで簡単に味わえます。袋に牛乳を入れてレンジで加熱するだけで、ふっくらとおいしく仕上がります。火を使わず後片付けもラクラク、親子クッキングにもおすすめです。

手がとまらない♪  
やみつき食感&  
ブラックペッパー味

おつまみ  
にも！

New  
新商品

安納芋塩けんぴ  
-ブラックペッパー-

1袋(100g) 648円

【お日持ち】30日

【お届け期間】なくなり次第終了

※こちらの商品は包装することができません。



好評の安納芋けんぴに、新フレーバーが登場！皮付きのまま極細にカットした安納芋を素揚げし、沖縄海水塩の焼き塩を絶妙なバランスでまぶしました。米油を使用することで油っこさが少なく、カリッとした食感に仕上げています。ブラックペッパーのピリリとしたアクセントと安納芋の優しい甘さが広がり、おやつやお酒のおつまみにもぴったり。

安納芋塩けんぴ  
-ブラックペッパー-

素材探求の旅で  
出会ったおいしさを。

そして私たちは素晴らしい安納芋にも出会いました。海岸線に沿って広がる安納地区の畑、そのミネラル豊富な土壌で元気に育った安納芋は、甘さ抜群。さらに熟成させ焼き上げると糖度は40%を超え、ねっとりとした蜜のような甘さになります。焼芋には吊るして熟成させた芋、芋けんぴは掘りたてを。島で暮らす人の知恵や豊かな自然の恩恵から生まれた素材をおいしいお菓子に変えてお届けします。



本





甘さと濃い旨みにこだわった恵那山ファームの高糖度トマト。この時期のトマトは糖度がさらに高まります。そのまま生でみずみずしいおいしさをどうぞ。甘さと酸味のバランスが良いため料理にも。



(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

※これらの商品包装す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。

Q.トマトが甘いヒミツは「水」に関係あるって、ホント？

A.正解！甘いトマトを作るには水管理がとても大切です。

トマト栽培では本来、収穫量を求めて1本の苗につき1日あたりペットボトル500ml以上の水分をあげて大きく育て、元気な苗を作ります。そんななか恵那山ファームでは優先順位を「①甘さ、②収穫量」としているため、与える水分は本来の3分の1以下に。苗が萎れる直前に水をこまめに与える栽培を行い、トマトの苗に小まめにストレスを与えることで、ぐっと甘さが増す栽培方法となります。

より甘くて濃いトマトへ進化しています！

今季取り組んでいるものの一つとして、与える水分の中に植物由来成分を加え栽培しています。成分名は公表できませんが、我々の資源として持っている植物の成分を抽出し与えることでトマトの光合成を促すことができ、より甘くて濃いトマトを栽培することにつながると考え、3年前より研究を重ねてきました。ぜひご期待ください！

みなさまの  
ギモンにわたしが  
お答えします！

おかしな  
おはなし  
Vol.1

恵那山ファーム 水野

## おかしなトマトの定期便

月1回定期的に「おかしなトマト」をお届けするシステムです。

※毎回、お申し込み時にご指定いただいた先にお届けいたします。

おかしのようにあま〜いトマト  
恵那山ファームからお届け！

通常価格 (1kg) **3,500円** **5%OFF** で (1kg) **3,325円/月** (税、送料込) 冷蔵

※これらの商品は包装す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。

詳しくは下記  
QRコードより  
ご確認ください。



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



# おかしな 大地



一度食べたなら忘れられない、  
甘くておいしい「おかしなトマト」。  
おうちに届くのが待ち遠しい！

農園から  
あなたへ  
想いつなぐ

甘さも旨みもぐんぐん増して  
元気に育った春待ちトマト。  
この自信作、いち早くお届けしたい。







## 甘いトマトの彩りごはん

OKASHINA DAICHI  
Kitchen



### あま〜いトマトと乾燥野菜の 旨みしみしみ♪ごちそう味ごはん

恵那山ファーム育ちの甘いトマトと乾燥野菜をだし汁で炊く、味ごはんの素。ごはんに旨みがたっぷりと染み込み、トマトの爽やかな酸味や乾燥野菜特有のシャキシャキ食感、食卓が華やぐ鮮やかな彩りも特徴です。炊き上げる際にお好みでベーコンや鶏肉を、仕上げに粉チーズをかけてもおいしく召し上がれます。

#### 甘いトマトの 彩りごはん

2合用 (2〜3人前)

1,080円

【お日持ち】30日

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。



## おかしなトマチー満寿

### トマト!トマト!!!トマト!!!な チーズ入り蒸しまんじゅう体験!!

恵那山ファームのトマトを贅沢に使用したチーズ入り蒸しまんじゅう。ふんわり生地にはトマトジュースを加え、トマトの甘さと旨みを凝縮させた濃厚なトマト餡は玉ねぎ・ニンニクを粗挽きペッパーとオレガノで風味づけし、隠し味に黒糖をプラスしました。とろけるチェダーチーズ風味ソースとの相性も抜群です。



#### おかしな トマチー満寿

5入(70g×5個)

1,080円

箱寸法: 30×12×4.7cm

【お日持ち】冷凍30日

小麦 卵 乳 大豆 鶏 山芋 セラ 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



国産生姜のキリッとした辛味やささまざまなスパイスの複雑味が感じられる、辛口ジンジャーエールの素。種子島で自社製糖した黒糖のコクと深みも加えました。1:5で炭酸水と割ってジンジャーエールに、お酒で割ってカクテルにも。冬は温かなジンジャードリンクもおすすりめです。



Mr.Spoon Cafe  
大人のジンジャーエール Base

1個(180g)

756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。

### おやつなベジシリーズ

#### だし汁で味付け。 油使わず サクサク食感に

#### 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

※こちらの商品は包装することができません。



#### ごま油香る! 和風だしが 利いたベジスナック

#### 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



大1本(1ℓ)

1,620円

箱寸法:

32×9.2×9.2cm

【お日持ち】90日



小6入(1本 180mℓ)

2,592円

箱寸法:

17.2×12×14.3cm

【お日持ち】90日

※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(720mℓ)

5,400円

箱寸法: 34.5×11×9.2cm

【お日持ち】90日



#### おかしなトマトの まるまるジャーキー

1枚

972円

【お日持ち】20日

常温