

恵那川上屋

## 通信販売のご案内

🚚 全国配送承ります

ホームページアドレス

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

恵那川上屋

検索

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「冷蔵発送」  
別途

冷凍「冷凍発送」の商品につきましては  
一出荷便ごとに **280円**が必要となります。

### 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

お電話でのご注文が難しいお客様はFAXまたは郵便で、お問い合わせください。

**FAX ☎️ 0120-05-6583**

番号のおかけ間違いにご注意ください

お電話でのご注文が難しい場合に限りさせていただきます。

#### ■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。 (2026年5月1日現在)

配送地域	通常	クール便	冷凍クール便	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	東北	935円	1,210円	1,210円
静岡	825円	1,100円	1,100円	四国	935円	1,210円	1,210円
関東・関西	825円	1,100円	1,100円	九州	935円	1,210円	1,210円
信越・北陸	825円	1,100円	1,100円	北海道	1,320円	1,595円	1,595円
中国	935円	1,210円	1,210円	沖縄・離島	1,320円	1,595円	1,595円

オンラインショップ

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」…包装した上へのし掛け。  
「内のし」…箱などへの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】

#### ■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「お持ち」はそれぞれ商品の製造日～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。

#### ■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です 下記案内をご覧ください。

**GMO後払いとは**  
お客様の手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。

#### ■誌面使用マークについて

アレルギーマーク

常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温
常温	冷蔵	冷凍	冷蔵	常温

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	くるみ	小麦	小麦	そば	卵	卵	乳	乳成分	落	落花生	アーモンド	あわび
イカ	いか	イクラ	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	マカダミアナッツ	桃	もも	山芋	やまいも	リンゴ	りんご	ゼラチン	

○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。「各種お問い合わせ」ダイヤル、またはオンラインショップ「お問い合わせフォーム」よりご請求ください。オンラインショップマイページメニュー「DM 配布設定」を「いいえ」にご変更し「DM 配布設定」を「いいえ」にご変更いただきましても停止となります。

掲載商品の表記は税込価格です。



03 青い山脈のアイスクャンデー「栗」

〈ENAKAWAKAMIYA 推し Sweets〉

04 きざみ栗水ようかん

06 栗きんとん「夏」栗観世

07 くりアイス大福

くりもなかあいす

08 信長えにし餅

09 栗きんとんおこげ水ようかん

10 栗きんとんおこげ水ようかん

信長えにし餅 詰め合わせ

11 夏の限定詰め合わせ

12 焼き菓子アソートボックス

13 栗サブレ 山ノ栞 特別パッケージ

14 〈くりめぐりあい物語〉  
とろける栗きんとんわらび

15 栗のしずく  
くり吉

## 恵那川上屋 × 横井照子ひなげし美術館

### Stories -5 横井照子の作風

横井照子の絵は、色と形がまるで音楽を奏でるように響き合います。絵具を垂らすドリッピングのリズムと、日本人ならではの「間」の感覚が画面に息づき、観る者の心を静かに揺さぶります。花や季節の景色を描いた作品でも、ただ写すのではなく、気づきの瞬間や心の揺れを色に変えているようです。抽象と具象が溶け合う独自の世界は、観るたびに新しい光と音を届け、心に深く静かな余韻を残します。



〈無題〉1995年 エッグテンペラ、紙

### 横井照子ひなげし美術館



〈展示会情報〉

「横井照子 山を視る、風を聴く。」展  
7月20日(月・祝)まで開催中

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



今月の  
横井照子  
表紙作品

タイトル ひなげし  
制作年/2008年  
技法/エッグテンペラ・  
メタリックペイント・紙

# 青い山脈の アイスクャンデー「栗」

栗の旨みを  
シャリッとひとかじり

栗にこだわる恵那川上屋が、栗の魅力を最大限に引き出したアイスクャンデー。採れたての風味や香りそのままに、口当たりなめらかに仕上げられています。ひと口食べると恵那の山々に吹く涼風のような爽やかさ、その後じんわりと広がる栗の余韻をお楽しみください。

青い山脈の  
アイスクャンデー  
「栗」

8入 4,000円 送料込み

箱寸法:19.5×39.5×15cm

16入 6,000円 送料込み

箱寸法:19.5×39.5×15cm

【種類別名称】氷菓

【お届け期間】なくなり次第終了 **冷凍**

※こちらの商品は包装することができません。

※ご贈答につきましては、お届け先様のご在宅を確認の上ご注文ください。

※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。

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

舌の上でなめらかに、  
刻み栗の優しい甘みを抱いた水ようかん。

北海道産の小豆を熟練の技で炊き上げ、これを丁寧に裏ごしし、口どけなめらかに仕上げました。厳選素材の持ち味を生かした上品な甘み、さらりとしたど越し、刻んだ栗の甘露煮もお楽しみいただけます。このたび、形やパッケージも一新!夏ギフトにおすすめの逸品です。



ENAKAWAKAMIYA

# 推し Sweets

Enakawakamiya Presents

厳選された素材の声に  
耳を澄ませて  
熟練の技で仕上げた名品  
「きざみ栗水ようかん」

今から60年以上前、日持ちのしない生菓子として販売された水ようかん。恵那川上屋が炊き上げる「餡のおいしさ」をお伝えしたいという想いのものと「贈答用に使いたい」というお客様の声にお応えするため挑んだ物語とは。



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丁寧に届けています。

恵那川上屋が大切にしているのは「余分なものを加えず、素材の風味を生かすこと」。厳選素材そのもののおいしさが引き立つよう、極力少ない火入れで小豆を炊き上げています。また、栗の甘露煮の漬け込みシロップを使うことで水ようかんに栗の風味もプラス。上品な甘みの水ようかんができあがりました。

日持ちを長く保つため、加熱の時間や温度、羊かん液の配合をすべて見直し、風味を損なうことなく殺菌処理することにも成功。こうして理想形へとたどり着いた当品は「お客様においしく食べていただきたい」と職人があきらめずに行錯誤を重ねた賜物です。すつととけるようななめらかさ、こだわり抜いた優しい後味。「日持ちするから食べたい時に食べられる」「暑い時期に常温保存できるからありがたい」といった声もいただいています。お茶うけやご贈答にぜひどうぞ。

## きざみ栗水ようかん

4入 1,944円  
箱寸法:16×15.5×4.2cm

6入 2,808円  
箱寸法:24×15×4.5cm

9入 4,104円  
箱寸法:24×21.5×4.5cm  
【お日持ち】30日  
【お届け期間】8月中旬まで



常温

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





# くりアイス大福

優しい口どけ、奥深い風味  
栗を味わうクリーム大福

焙煎した香ばしい栗のクリームがたっぷり！凍ったままで求肥のもちもち食感が楽しめるよう、クリームが包み込める限界の薄さに仕上げました。ひんやりとろける冷たいアイス大福として、解凍してまろやかなクリーム大福として、お好みのスタイルで召し上がりください。

Mochi Mochi ICEKURIN  
くりアイス大福

3入 972円  
箱寸法:18.2×12×4.7cm

5入 1,620円  
箱寸法:24×12×4.7cm

【お日持ち】冷凍30日

卵 乳 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。

栗の甘みがとけ出す  
愛らしいツインズアイス

栗里宿恵那峡店のカフェの栗ソフトクリームを最中アイスに仕立てた人気商品が今夏、可愛い双子キャラクターになってリニューアル！香ばしい最中皮と、まろやかな栗アイスが相性抜群です。食べてニコニコ、分け合ってニコニコ、楽しい夏のおやつタイムを演出します。



# くりもなかあيس

NICO NICO ICEKURIN  
くりもなかあيس

5入 2,106円  
箱寸法:14.9×28.9×9.2cm

10入 3,996円  
箱寸法:29.6×28.9×9.2cm

卵 乳 大豆 冷凍

【種類別名称】アイスマイルク

※こちらの商品は包装  
することができません。



# 栗観世

栗きんとん—夏—  
くりかんぜ

ひと口でぷるんと潤う  
みずみずしい栗きんとん



栗きんとん—夏—  
栗観世 くりかんぜ

5入 1,458円 10入 2,916円  
箱寸法:27.9×6.8×3.7cm 箱寸法:26×12×4cm

15入 4,266円 20入 5,400円  
箱寸法:26×17.5×4cm 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。



太陽きらめく季節は、ひんやりとしたのど越しの良い栗きんとんを。その想いから生まれた独自製法の「泡沫生地」で、夏仕立てのやわらかな栗きんとん餡を包みました。きめ細やかな泡と美しい水が醸し出すつるりとした生地の食感、中からとろけ出す栗の優しい甘みと香り。一粒の小豆を水辺で憩う蛍に見立てた、涼やかな風情とともにご堪能ください。

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



# 栗きんとんおこげ 水ようかん



## 栗きんとんおこげ 水ようかん

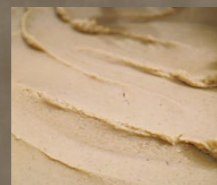
4入 1,944円  
箱寸法:16×15.5×4.2cm

6入 2,808円  
箱寸法:24×15×4.5cm

9入 4,104円  
箱寸法:24×21.5×4.5cm

【お日持ち】30日  
【お届け期間】8月下旬まで

乳 常温



口の中で広がる焦がしの香り、栗の優しい甘さ、味わい深くなめらかに。熟練職人が独自の焙煎技術を駆使しながら栗おこげのような香ばしさを生み出した、新感覚の水ようかんです。  
牛乳と生クリームを加え、まるでクリームブリュレを思わせる濃厚なコクととろけるような食感をかなえました。冷やしてひんやり、すっきりとした後味も魅力。

大人気の栗おこげが  
香ばしい水ようかんに  
なりました！

## 信長えにし餅

4入 1,944円  
箱寸法:16×15.5×4.2cm

6入 2,808円  
箱寸法:24×15×4.5cm

9入 4,104円  
箱寸法:24×21.5×4.5cm

【お日持ち】10日  
【お届け期間】8月下旬まで

乳 大豆 常温



独自配合「栗きなこ」に黒蜜とろり。もちつと広がる至福の味わい  
織田信長ゆかりの岐阜で生まれた、伝統と革新の心が息づく求肥餅。甘めに練り上げたしつとりとやわらかな求肥餅に、栗の焙煎粉と国産きな粉をブレンドした香ばしい「栗きなこ」、自社製糖の黒糖をまるやかに仕立てたコク深い「種子島黒糖みつ」が絶妙なハーモニーを奏でます。常温で日持ちがするため、夏のギフトや手土産に好適です。

# 信長えにし餅

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





くり壺

栗のしずく

栗観世

夏の限定  
詰め合わせ

夏の限定詰め合わせ<1>

1箱 2,916円

- 栗観世5個
- 栗のしずく5個
- 箱寸法:26×12.3×6cm
- 【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。



夏の限定詰め合わせ<2>

1箱 4,266円

- 栗観世10個
- 栗のしずく5個
- 箱寸法:26×17.8×6cm
- 【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。



夏の限定詰め合わせ<3>

1箱 3,942円

- 栗観世5個
- くり壺(大)1本
- 箱寸法:26×13×5.8cm
- 【お日持ち】冷蔵3日~7日
- 【お届け期間】8月下旬まで

小麦 卵 冷蔵



夏の限定詰め合わせ<4>

1箱 5,292円

- 栗観世5個
- くり壺(大)1本
- 栗のしずく5個
- 箱寸法:25.5×19×5.7cm
- 【お日持ち】冷蔵3日~7日
- 【お届け期間】8月下旬まで

小麦 卵 冷蔵



※ご贈答につきましては、お届け先様のご在宅を確認の上ご注文ください。

恵那川上屋の夏を代表する栗きんとん「栗観世」に加えて、朴葉の爽やかな香りをまとわせた栗きんとん入り蒸し羊羹「くり壺」、やわらかな栗餡をわらび餅風の生地で包んだ「栗のしずく」の詰め合わせをご用意。それぞれに趣や味わいも異なる逸品をご贈答にどうぞ。

涼を呼ぶ、夏の栗菓子ギフト



ひんやり冷やして美味  
珠玉の和スイーツをあの方へ



栗きんとんおこげ  
水ようかん・  
信長えにし餅  
詰め合わせ



栗きんとんおこげ水ようかん・  
信長えにし餅 詰め合わせ

1箱(6入) 2,808円

- 栗きんとんおこげ水ようかん3個
- 信長えにし餅3個
- 箱寸法:24×15×4.5cm
- 【お日持ち】10日~30日
- 【お届け期間】8月下旬まで

乳 大豆 常温

栗おこげのような香ばしさと深く濃い味わい、なめらかな食感を楽しむ「栗きんとんおこげ水ようかん」。自家焙煎栗粉入り国産きな粉と種子島の黒蜜をたっぷりとかけて味わう、しっとりやわらかな求肥餅「信長えにし餅」。熟練職人が新しい栗の魅力を引き出した2つの涼菓子をセットにしました。常温で日持ちがするため、夏のご挨拶や土産にもぴったり。

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



# ENAKAWAKAMIYA Baked Sweets Summer Gift

## サブレと夏の1ページ 特別パッケージを贈り物に

芳醇なバターと卵黄のkok豊富なロングセラー栗サブレ。渋皮入り栗きんとんと焙煎した栗皮粉を加えて、さっくりと香ばしく焼き上げました。アートな気分を贈る美しい世界観を描いた特別パッケージに、4種類のフレーバーを詰め合わせてお届けします。

## 栗サブレ 山ノ葉 特別パッケージ

## 栗サブレ 山ノ葉 特別パッケージ

1箱(20入) **3,500円** 送料込み

箱寸法: 14.9×28.9×9.3cm

【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 常温

※これらの商品は包装することができません。



栗タルト

洋風栗きんとん

胡桃の散歩道

栗マドレーヌ

焼き菓子  
アソート  
ボックス

## その日の気分で一つずつ ティータイムの主役に

バターや生クリームを加えて焼き上げた「洋風栗きんとん」、胡桃の贅沢な味わいの「胡桃の散歩道」など、恵那川上屋の人気焼き菓子4種類を詰め合わせました。食べやすいサイズ感や個包装も魅力のスイーツセットをギフトや手土産にどうぞ。

## 焼き菓子アソートボックス

1箱 **2,785円**

・胡桃の散歩道3個 ・洋風栗きんとん4個  
・栗タルト3個 ・栗マドレーヌ4個

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

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。



ご注文専用ダイヤル

13 (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



# 栗のしずく



もっちりなめらか  
夏のひとしずく

やわらかく炊き上げた舌触りなめらかな栗きんとん餡をわらび餅風の生地で包み、可愛らしい栗の形に仕立てました。見た目にも涼やか、プチプチとしたけしの実の食感も楽しい夏季限定品です。常温で持ち運べるため、これからの季節におすすめ。

## 栗のしずく

5入 1,458円

箱寸法:27.9×6.8×3.7cm

10入 2,916円

箱寸法:26×12.3×6cm

【お日持ち】常温3日/冷凍30日

【お届け期間】8月中旬まで

常温 冷凍

※ご注文の際に常温・冷凍の種別をご指定ください。



ご予約受付  
5/28(木)  
9時より  
限定400箱  
お1人様3箱まで

“くり”  
めぐりあい  
物語

第三拾七話

創業から受け継がれる技と心を映したロングセラー羊羹。栗きんとんを芯にした甘さ控えめの蒸し羊羹に朴葉の香りをまとわせました。ふわりと広がる朴葉の爽やかな香り、こし餡生地のなめらかな口どけや凝縮した栗の風味にも心奪われる逸品です。

ふわっと朴葉が香る  
栗きんとん入り羊羹



# くりき

## くりき

小 1,296円

箱寸法:11×6.5×3.6cm

大 2,376円

箱寸法:22.7×6.5×3.6cm

【お日持ち】7日

小麦 常温



とろける  
栗きんとんわらび

ぷるるん弾ける涼味に  
栗と黒糖みつの贅沢を

ひんやりと涼やかな夏の定番わらび餅を、恵那川上屋らしくアレンジしてみたら…。そんな想いから開発に挑み、味わう楽しさを一箱に詰め込んだ「とろける栗きんとんわらび」。二昨年の発売以来、大変好評をいただく夏季限定商品です。

その大きな特徴は、厳選した和栗でつくった栗きんとんペーストをそぼろ状にし、わらび餅風の生地につぶりとまぶしたことです。生地はお好みのサイズに切り分けて召し上がっていただけるように、わらび餅本来のやわらかさを残しつつ、練り上げ方に工夫を凝らしました。生地とそぼろ状の栗きんとんとのバランスを考えて、粒の大きさや量など細部一つひとつに至るまでこだわり抜いています。

まずはそのまま、ぷるんとしたなめらかな生地と和栗ならではの繊細な風味を。次は大豆そのものの旨みを生かした自家製きな粉とともに。そしてコク深くまろやかな種子島の黒糖みつをとろりにかけて、味の変化を存分にお楽しみください。

菓子職人 湯川

## とろける栗きんとんわらび

1箱480g(3~4人分) 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】6月6日~7月上旬

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・種子島黒糖みつをかけて召し上がってください。  
●一度にたくさん食べるとお腹がゆるくなる場合があります。





KURICOCON

瞬間、特別感に包まれる  
焦がしバターと栗のコク  
キャラメルのほろ苦さ。

ご予約受付  
5/28(木)  
9時より  
5入 限定300箱  
10入 限定150箱



## 栗のキャラメル フィナンシェ

1箱(5入) 2,106円

箱寸法:26×11.9×5.8cm

1箱(10入) 3,996円

箱寸法:26×20.2×5.8cm

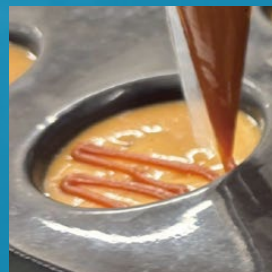
【お日持ち】冷凍30日、解凍後常温で7日

【お届け期間】6月6日～7月上旬

小麦 卵 乳 アーモンド 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

ふわっと広がる甘い香りに誘われて。口に入ると、発酵バターの風味とメープルの優しい甘み、栗のほっくりとしたコクが感じられ、最後にキャラメルのほろ苦さが心地よい余韻を残します。このおいしさの理由は、素材の重ね方にあります。主役は厳選素材の「栗」。自社で丁寧に加工した栗粉を焙煎することで、芯のある旨みと香ばしさを引き出しました。さらに、表面にはキャラメルクリームを絞り、生地の中にはマロングラッセを織り交ぜています。焼き上げることで生まれる香ばしさやキャラメルのねっとりしたコクは、後味をぐっと上品に。しっとりとした生地の中に現れる、濃厚な栗のシロップ漬けの甘みと食感がアクセントとなり、ひと口ごとに満足感が得られるように工夫を凝らしています。おもてなしや大切な方への手土産に、がんばった日の自分へのご褒美にも。



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



# CUEVAS

Since 1867



輝きにかえて  
生まれた栗は、ガリシアの森から



マロングラッセ

1瓶(120g) 3,240円

箱寸法:7.5×7.5×8.7cm

【お日持ち】30日

【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。

## 世界で愛されるマロングラッセ

栗の産地として知られ、豊かな自然と食文化が息づくスペイン・ガリシア地方。この地で1867年に創業し、スペインで初めて製造されたマロングラッセとして知られるクエヴァス社の名品が通販にて初登場!ガリシア地方の80種類以上の栗から厳選、火と蒸気による世界でも数少ない皮むき技術で一粒一粒丁寧に仕上げられています。じっくりと蜜に漬け込まれ、バニラの香りをまとった、栗の深い味わいをご堪能ください。

## クエヴァス社との出会い

伝統と革新を融合させた高品質な栗商品で知られるクエヴァス社。栗のバイオニアとして、世界26ヶ国のレストラン、パティスリーに愛用されています。その栗への一途な想いと挑み続ける情熱に共鳴し、恵那川上屋から日本の皆様へお届けします。

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



# おかしなトマト

## 今期最終号

採れたてのおいしさ、  
これが今シーズン  
ラスト便!



**おかしなトマト** 岐阜県恵那市産 **おかしなトマト**

(200g×6箱) <b>4,000円</b> <small>(税、送料込) 冷蔵</small>	(200g×12箱) <b>7,500円</b> <small>(税、送料込) 冷蔵</small>	(1kg) <b>3,500円</b> <small>(税、送料込) 冷蔵</small>
---	--	---



シーズンは、いよいよ最終月。さらに甘く旨みが濃くなるよう、最大限に水分ストレスを与えて元気に実った真っ赤なトマトを収穫し、皆様のもとへお届けします。そのままおやつとして、夏野菜と一緒にサラダとして。おかしのように甘いトマトを生そのまま、ラストとなるこの機会にぜひお楽しみください。

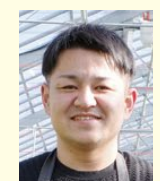
今シーズンのお届けは6月下旬頃までとなります。来シーズンは12月初旬頃よりお届け開始を予定しています。

※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。

## Question For Tomato

- Q 恵那山ファームのトマトで、どんな加工品ができるの？
- A 甘くおいしく実ったトマト。規格外のものはすべて新しいおいしさに生まれ変わります。

恵那山ファームで収穫されたトマトのうち、食味については申し分ないものの、見た目に傷や割れなどが生じたものは、いわゆる「規格外品」として選別しています。私たちが愛情を注いで大切に育てた甘くて旨みの濃いトマトを、そのままではなく違った形でお届けできた。そんな想いから、規格外となったトマトはすべてヘタを取り、加工品の材料に。培った菓子屋の技術と最先端の機械を駆使して、さまざまなオリジナル商品に生まれ変わっています。恵那山ファームのトマトを使用した加工品は、ジュースやケチャップのほか、ユニークなおつまみスナックやスパイス、味ご飯のもとなどバリエーション豊か。現在10品以上が開発され商品化に当たっています。もっとトマトの魅力を感じていただけるように、食卓に並ぶおいしさから小さなお子様に喜ばれる飲み物まで、さまざまな企画が現在も進んでいます。これから続々と登場する恵那山ファームの新しいおいしさに、ぜひご期待ください。



モチベーションUPのために、ゲーム感覚で現場作業をもっと楽しく！  
トマト栽培では主に、木が上に伸びたら下に下げる「つるおろし」と不要な葉を取り除く「葉かき」の連続作業です。気温がだんだんと高まるビニールハウス内で暑さとも戦いながら、コツコツと作業の繰り返し…。そこで、働く仲間たちみんなのモチベーションを上げるために、タイムを計ってゲーム感覚で楽しみながら作業を競い合っています。仕事の中に面白さも加えながら、モチベーションを上げる工夫や取り組みをこれからもどんどん行っています。

たくさんの方々の笑顔、



# おかしな大地



