



オンラインショップ

ホームページアドレス 恵那川上屋 検索 https://www.enakawakamiya.co.jp

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+ 別途 1出荷便ごとに 280円 が必要となります。

冷蔵 「冷蔵発送」 冷凍 「冷凍発送」の商品につきましては

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

お電話注文

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らせていただきます。

（2026年7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

お電話注文

●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。

■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、お客様のご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。

■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。

■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精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。

■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「お持ち手」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です 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

発送マーク

常温 冷蔵 冷凍 冷蔵・冷凍 常温・冷蔵 常温・冷蔵・冷凍

アレルギーマーク

特定原材料等29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29品目の使用なし）

エビ えび カシオ カシューナッツ カニ かに クルミ くるみ 小麦 小麦 ソバ そば 卵 卵 乳 乳成分 落 落花生 アーモンド アーモンド あわび イカ いか いくら オレ オレンジ 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 ビタ ビスタチオ 豚 豚肉 マダ マダマナツ 桃 もも 山芋 やまいも リンゴ 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。

○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お停止となります。

掲載商品の表記は税込価格です。

大岩魚

太公望

約40cm!

大岩魚

太公望

ご予約受付
7/30(木)
9時より
限定100個
お1人様1個まで

おおいわな

大岩魚

1個 3,240円

【お日持ち】冷凍30日/
解凍後常温3日

【お届け期間】8月8日～8月下旬

小麦 卵 冷凍

※これらの商品は包装
することができません。



大岩魚
太公望

たいこうぼう

太公望

5入 1,350円 10入 2,916円

【お日持ち】4日
【お届け期間】なくなり次第終了

小麦 卵 常温

※5入は包装することができません。



清流のふるさとから
超特大のサプライズ!

清らかな水と自然に恵まれた「清流の国ぎふ」の鮎菓子をみなさまへ。もっちり求肥と刻み栗入り自家製こし餡をふんわり生地で包んだ定番「太公望」に加えて、イワナに見立てた超特大サイズの「大岩魚」を特別にご用意しました。自家製つぶ餡、栗の甘露煮、求肥がたっぷりと入り、一切れでも食べ応えは充分。とびきりインパクトのある夏の思い出をお家族みんなでどうぞ。

※大岩魚・太公望は発送方法が異なるため同梱することが出来ません。

8月のお品書き

- 03 大岩魚・太公望
- 04 ENAKAWAKAMIYA 押し Sweets 夏おせち
- 06 栗きんとんおこげ水ようかん・信長えにし餅詰め合わせ
- 08 栗きんとん・夏・栗観世・とろける栗きんとんわらび
- 09 果実まるごとフロースン詰め合わせ・苺・桃・トマト
- 10 栗の葉くり吉
- 11 くりもなかあいす プチギフト

夏の風物詩、岐阜県恵那市の手筒花火

恵那川上屋 × 横井照子ひなげし美術館

Stories -7 アート・コンクール

横井照子ひなげし美術館は「地域の芸術文化の発展」を目指し、恵那川上屋とともに「子どもアートプロジェクト」を推進しています。毎春開催の「アート・コンクール」では、入賞作品をトラックのラッピングやお菓子のパッケージとして形にし、子どもたちの創造の喜びを地域へ広げています。自然や命にふれ、表現する楽しさを通して感性を育む一横井照子の想いが息づく、未来へつながる文化活動です。



第4回アート・コンクール クッキー・缶贈呈式&トラック見学会(2025年)

横井照子ひなげし美術館



〈展覧会情報〉
「KODOMO ART PROJECT
はなとみどりの展覧会2026」展
7月24日(金)～8月30日(日)
横井照子作品とコンクール入賞・入選作品との競演をお楽しみください

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
〒509-7201 岐阜県恵那市大井町2632-105
Tel.0573-20-1181




制作年/1995年
技法/リトグラフ、紙

今月の
横井照子
表紙作品

タイトル
Under Acassia
Tree

ENAKAWAKAMIYA

推し Sweets

Enakawakamiya Presents

「夏おせち」

恵那川上屋が大切にしているのは、里山の恵みを通して季節を味わい、人と人とのつながりを育むことです。夏おせちは、お盆や帰省など、大切な人が集う夏のひとときを、より豊かに過ごしていただきたいという想いからおつくりしています。



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。



ご予約受付
7/30(木)
9時より
限定150箱

夏おせち

1箱 3,996円

【お日持ち】冷凍30日
【お届け期間】8月8日～8月下旬

カミ 小麦 卵 乳 アーモンド ゴマ 大豆 山芋 ゼラ
冷凍 ※これらの商品は包装することができません。



一ノ段

- 鮎菓子「太公望」
- 上生菓子「夏夜空」
- 上生菓子「スイカ割り」
- とろける栗きんとんわらび (黒糖みつ・栗きんこ)



二ノ段

- 胡桃の散歩道
- 洋風栗きんとん
- 栗タルト
- 栗観世
- 透菓栗観世
- モンブランわらび餅

だからこそ恵那川上屋は、「夏の集いにおせちを囲む」という新しい文化を育んでいきたいと願っています。心がほじけるおいしさを囲みながら語らう時間が、家族の思い出となり、次の世代へと受け継がれていく。そのきっかけとなる一箱となれば幸いです。

照りつける日差しの中、待ち遠しい家族が帰ってくる…。久しぶりに顔を合わせる孫たち。にぎやかな笑い声に包まれる食卓。その真ん中に、季節の恵みを詰め込んだ「夏おせち」があります。

夏は暑さで食欲が落ちやすい季節。だからこそ見た目にも涼やかで、ひんやりと冷やしてもおいしく、一品一品を少しずつ楽しめるように工夫しました。素材本来の味わいや香りを生かしながら、上生菓子や焼き菓子など和洋を織り交ぜ、口に運ぶたび季節の豊かさを感じていただけるように仕立てています。

私たちは、おせちはお正月だけのものではないと考えています。人が集い、同じ食卓を囲み、互いの元気な姿を喜び合う。そんなかけがえない時間を祝うための料理です。

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





なめらかな求肥餅に
栗きなこ×
黒糖みつの至福

甘めに練り上げたしっとり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」、自社製糖した黒糖のkok深い「種子島の黒糖みつ」を添えて。厳選素材が織りなす味わいのハーモニーをお楽しみください。



信長えにし餅

4入 1,944円 6入 2,808円 9入 4,104円

【お日持ち】10日

【お届け期間】8月下旬まで

乳 大豆 常温



おこげの旨み広がる
香ばしい水ようかん

栗おこげのような香ばしさと濃厚なkok、とろけるような食感をかなえた新感覚の水ようかん。丁寧に裏ごしした栗ペーストを使用し、牛乳と生クリームを加えてクリームブリュレを思わせる舌触りと奥行きのある味わいに仕上げました。



栗きんとんおこげ水ようかん

4入 1,944円 6入 2,808円 9入 4,104円

【お日持ち】30日

【お届け期間】8月下旬まで

乳 常温



まごころ、おくりごろ

栗の涼菓 手土産

信長えにし餅

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・ 信長えにし餅 詰め合わせ

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

【お日持ち】10日～30日

【お届け期間】8月下旬まで

乳 大豆 常温



栗きんとん
おこげ水ようかん・
信長えにし餅
詰め合わせ

恵那川上屋で大人気「栗おこげ」のような香ばしさを楽しむ「栗きんとんおこげ水ようかん」。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「信長えにし餅」。ふるさとへの手土産にもふさわしい夏の新定番をセットにしました。常温で日持ちがするため、夏場の贈り物にも好適です。



恵那川上屋

検索

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



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）

ひと口で、気分は涼やかな清流へ
みずみずしい夏の栗きんとん

ひんやりつるんとした、のど越しで味わう夏季限定の栗きんとん。美しい水ときめ細やかな空気の泡を含んだ独自の「泡沫生地」で、とろけるようになめらかな栗餡を優しく包みました。一粒の小豆をあしらいい、水辺で憩う蜚の姿を映した夏の風情漂う逸品です。

栗観世



栗きんとん - 夏 - 栗観世

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
【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。

まごころ、おくりごころ

栗の
涼菓
手土産

とろける
栗きんとん
わらび



栗きんとん、たっぷり！
シェアして楽しむわらび餅

絶妙なやわらかさに練り上げたわらび餅風の生地、そぼろ状の栗きんとんがたっぷり！まずはそのまま、ぷるんとしたわらび餅と和栗そのもののおいしさを。次は別添えの自家焙煎きな粉をまぶして。最後にコク深い種子島黒糖みつをかけて、味の変化をお楽しみください。

とろける栗きんとんわらび

1箱

2,160円

【お日持ち】冷凍:30日/解凍後当日
【お届け期間】8月8日～8月下旬

大豆 冷凍

●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・黒糖みつをかけて召し上がりください。
●一度にたくさん食べるとお腹がゆるくなることがあります。

※こちらの商品は包装することができません。



ご予約受付

7/30(木)

9時より

限定500箱

お1人様3箱まで

果実まるごとフローズン詰め合わせ

ー 苺・桃・トマトー



果実まるごとフローズン詰め合わせ
ー 苺・桃・トマトー

6入(各2個) 3,456円

【お日持ち】冷凍180日 【お届け期間】なくなり次第終了

乳 桃 苺 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

果実の旨みをシャリツとそのまま
濃厚ソースを贅沢にかけて

完熟果実をまるごと凍らせて削り出し、素材そのものの味わいが引き立つフローズンに。苺には優しい甘さのミルクソース、桃にはアールグレイ香る紅茶ソース、トマトには爽やかなりんごピネガソースを添えました。お好みで味わいのアレンジをどうぞ。



栗の頂

ー kuri no Itadaki -



風味、食感。和栗そのものを
味わうプレミアムなアイス

和栗ペーストを贅沢に使用し、食感のアクセントとして刻んだ栗の甘露煮をちりばめた栗づくしのアイス。ほっくりとした栗の優しい甘さとリッチな風味が口の中で広がります。冷凍庫にストックして、好きな分だけ取り分けて楽しめる大容量サイズも魅力。

栗の頂

ー kuri no Itadaki -

1個(500ml) 1,944円

2入 4,104円

卵 乳 冷凍

【種類別名称】アイスマルク

※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



くりもなかあいす

くりーみいなおいしさに
ニコニコ笑顔もとろける

笑顔広がる夏休みのおやつに可愛いアイスはいかが？栗里宿恵那峡店のカフェで評判の栗ソフトクリームを最中アイスに仕立てました。まろやかな栗アイスと、もち米の自然な甘みを感じる最中皮は相性抜群。分け合って食べても満足感のあるボリュームです。

NICO NICO ICEKURIN
くりもなかあいす

5入 2,106円

10入 3,996円

卵 乳 大豆 冷凍

【種類別名称】アイスマルク

※こちらの商品は包装することができません。



和と洋、自慢のおいしさ
気持ちを添えてプチギフト

ちょっとした手土産やお試し買いにもにうれしいセット。「栗蒸きんつば」「栗きんとん焼き餅」「栗あんぱん」「胡桃の散歩道」「洋風きんとん」と和洋人気のお菓子を詰め合わせました。常温の品ですが、夏場はひんやり冷やして味わうのもおすすめです。

プチギフト 1箱 1,090円

- ・栗蒸きんつば-陶三彩-
- ・栗きんとん焼き餅
- ・栗あんぱん
- ・胡桃の散歩道
- ・洋風栗きんとん 各1個

【お日持ち】10日 【お届け期間】8月下旬まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 山芋 常温

※こちらの商品は包装することができません。



プチギフト



えなとも
茶侖
SALON

栗だけでは語り尽くせない、恵那川上屋のおいしさの世界。その奥に広がる豊かな景色を、もっと深く、もっと自由に感じていただきたくて、「えなとも茶侖(サロン)」は生まれました。

恵那川上屋公式サイトに
新たなコミュニティサロンOPEN!

えなとも茶侖 SALON

季節のおすすめや新商品など最新情報を毎月更新にてお届けするコミュニティサロン「えなとも茶侖(サロン)」が誕生！通販カタログの限られた紙面ではお伝えしきれなかった背景やストーリー、商品づくりのこだわり、季節の楽しみ方など、より深く、より多くの情報を24時間いつでもお楽しみいただけます。

おいしさの幅ひらく、えなとも茶侖にどうぞご期待ください。

“くり”
めぐりあい
物語

第三拾九話



ご予約受付
7/30(木)
9時より
限定1000箱

栗の葉くり壺

ほのかに香る、軽やか夏仕立て
新しい「くり壺」誕生。

看板商品の一つとして数十年以上愛され続ける恵那川上屋の「くり壺」。栗きんとんと小豆こし餡生地を組み合わせ、朴葉の香りをまとわせた蒸し羊羹です。そんなくり壺の本質的な価値となる「栗の風味」と「包みの香り」を生かしながら、暑い時季でも心地よく味わえる新しいくり壺「栗の葉くり壺」がこの夏誕生しました。

栗きんとんと小豆こし餡生地のバランスを考えながら、甘さは控えめに再設計。ころんとした可愛いフォルムと小ぶりのサイズ感で軽やかさを演出し、相性の良い栗の葉を用いることで、より自然で繊細な香りづけを掛け合わせています。まるで栗畑から爽やかな風が吹くかのような優しい香りに包まれる、夏の新しい食体験を皆様にお届けします。

菓子職人 湯川

栗の葉くり壺
4入 1,620円

【お日持ち】冷蔵5日

【お届け期間】8月8日～9月上旬

小麦 冷蔵



さあ、いよいよ。
秋の実りを輝きに。



里の栗から、いつくし日本を
恵那川上屋
ENAKAWAKAMIYA



まだまだ暑さが残る初秋は、のどを潤すような栗菓子をも。まるで栗きんとんがそのまま水羊羹になったかのようなみずみずしさ、なめらかな舌触り。口の中で広がる栗の豊かな風味をご堪能ください。

きんとん 羹

10入 3,220円

15入 4,720円

【お日持ち】10日 【お届け期間】9月1日～11月下旬

常温



くりどら

5入 1,590円 15入 4,680円

10入 3,190円 20入 6,160円

【お日持ち】5日 【お届け期間】9月1日～12月下旬

小麦 卵 乳 常温 ※5入は包装することができません。



※7月・8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。

秋の限定詰め合わせ

恵那川上屋謹製 栗きんとんとともに、長年愛され続ける看板商品「くり壺」は里山の風情漂う栗きんとん入り蒸し羊羹。朴葉がふわりと香り、栗の優しい風味とこし餡生地の上品な甘みが絶妙なバランスで合わさった逸品です。みずみずしいのと越しの「きんとん羹」まろやかな栗餡を包んだ昔ながらの栗まんじゅう「胞衣栗万頭」との詰め合わせもご用意しました。帰省の手土産や大切な方への贈り物にも好適です。

秋の限定詰め合わせ〈4〉

1箱 3,220円

・栗きんとん5個
・きんとん羹5個

【お日持ち】3日～10日

冷蔵 常温



秋の限定詰め合わせ〈5〉

1箱 5,710円

・栗きんとん5個
・きんとん羹5個
・くり壺(大)1本
【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 6,920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
【お日持ち】3日～10日

冷蔵 常温 小麦 卵 乳



【お届け期間】9月1日～11月下旬 10月15日までは冷蔵便でのお届けとなります。常温便はお願いできません。

※7月・8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。

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



めぐる季節を謳い、自然と人の豊かさを紡ぐ 今年も、栗きんとんの新しい1年が始まります。

9月になっても暑い日が続く近年、世間では栗のイメージも10月以降へと移り変わってきたようです。恵那山麓に広がる栗畑では、毎年8月20日位から早生品種「えな宝来」の収穫が始まり、8月後半には今年の栗きんとんが予約発売されます。追って「丹沢」「えな宝月」「筑波」を収穫。他にも多くの品種を栽培し、品種が変わるたびに栗きんとんの作り方も変わります。全国から厳選した栗も含めて、栗の時期を楽しんでいただくことが恵那川上屋はできると思っています。今年も1年が始まります。よろしくお願いいたします。

美しく生きるために _____ 「社会に、地域に、人にいいこと」を合言葉に

恵那川上屋は超特選栗部会の皆さんとともに、長い歳月をかけて地域の誇りとなる栗を育て、未来へとつないでいく取り組みを進めてきました。そんなある日、生産者の奥様が亡くなられ、ご挨拶の中で「家内が最後に残した言葉があります。『私は美しく生きられた』』と語られました。耳にした瞬間、私は鳥肌が立ちました。続いて、その言葉には「良い栗を生産し、選別し、何の罪悪もなく提供してきたという意味があるようです」とのこと。「美しく生きる」とは、自分にとって何が美しいかを個々が哲学として持つこと。1人のメッセージとしてだけではなく超特選栗部会メンバーの心にも息づき、受け継がれています。また、「罪悪なく生きる」という意味を裏付ける数字が、恵那川上屋での加工段階で生じる「ロス率1%前後」です。選果にかけては日本一の目利き集団と自負しています。

我々も美しく生きるために「社会にいいこと、地域にいいこと、人にいいこと」を合言葉にしています。美しく生きる生産者をどうか応援してください。そして今、栗産地にいい未来が訪れる準備にとりかかっています。ご期待ください。

代表取締役 鎌田 真悟



香り、ふわり。
秋の風にのせて。

早期受付限定販売

恵那川上屋謹製 栗きんとん 岐阜県東美濃地方に伝わるおばあちゃんの味をお手本に、厳選した和栗と少しの砂糖を合わせて丁寧に炊き、茶巾絞りで仕上げました。ほろりとほとける、素朴で心温まる食感をお楽しみください。

6入×3箱 5,400円 特別送料 280円

※他の商品の同梱発送がない場合に限り。

冷蔵 冷凍 【お日持ち】冷蔵3日/冷凍30日

【受付期間】8月16日まで【お届け期間】9月1日～9月30日まで

※特別送料は上記商品のみをご注文の場合に限らせていただきます。
他の商品を同梱してお届けとなる場合は通常送料となります。
なお、上記商品を含め同一配送便で商品代金が6,000円以上の場合は送料無料となります。

恵那川上屋謹製
栗きんとん

20入	6,000円
6入	1,800円
25入	7,500円
10入	3,000円
30入	9,000円
15入	4,500円
50入	15,000円

【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 【お日持ち】冷蔵・常温3日/冷凍30日

※7月・8月中旬までに事前ご予約いただけますのは、9月お届け分のみとなります。
10月以降のお届け分につきましては、8月下旬からの受付となります。



Miyu'snote

夏の通販限定商品として、冷たいアイスクーキのパルフェグラッセを提案。暑い時季でもおいしく召し上がっていただけるように、素材の組み合わせやバランスなど一つひとつにこだわり抜きました。フランスの古典菓子であるサントノーレをイメージした華やかなビジュアルも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.27



真夏の煌めき、アイスデザートに

「栗のサントノーレグラッセ」

PÂTISSIÈRE MIYU —SAISON— VOL.27

MARRON SAINT HONORE GRACCHE

ひとさわ華やかでエレガント。
クラシックなフランス菓子に
パティシエール・ミユの新解釈を。

まだまだ暑い時季。フランスの古典菓子サントノーレになぞらえた目にも美しいアイスクーキはいかが。ふんわりとろけるパルフェグラッセに和栗きんとん、マカダミアナッツのkokと食感をプラスし、柑橘の爽やかな香りをアクセントにすることで重くなりすぎない絶妙なバランスに仕上げました。デコレーションしたヨーグルト生クリームで味わいにキレを演出し、トップにはキャラメルシューにマンダリンのジュレ、金箔をあしらって華やかに。食べ進めるうちにおいしさが複雑に重なり合い、さっぱりとした口当たりにも魅了されます。特別な日のおもてなしや贈り物、自分へのご褒美にぜひどうぞ。

ひとさじごとに新しいおいしさと出会う、
アイスクーキ仕立ての夏季限定デザート。

1 ふんわりパルフェグラッセに栗きんとんとナッツの食感

アイスクーキ風に仕立てたパルフェグラッセに和栗の栗きんとん、マカダミアナッツが好相性。至福のkokと食感を生み出しています。

2 おもてなしのテーブルに映える華やかなビジュアル

フランスの伝統菓子サントノーレをイメージし、マンダリンのジュレをまとったキャラメル風味のシューをトッピングしました。

3 柑橘の香り、ヨーグルト生クリームですっきりとした爽やかさを

ヨーグルト生クリームを絞り、暑い時季でもさっぱりと食べやすく仕上げました。柑橘が爽やかに香ります。

ご予約受付

7月30日(木)
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>

限定300台

栗のサントノーレグラッセ

1台(410g) 5,832円

【お日持ち】冷凍30日

【お届け期間】8月8日～9月上旬

小麦 卵 乳 オレ 大豆 マカ リゴ ゼラ

冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

金箔
マンダリンジュレ
キャラメルシュー
ヨーグルト生クリーム
パルフェグラッセ
和栗きんとん
ホワイトチョコ
栗こし
栗のフォンセ



※写真はイメージです。



香りからもうおいしい
焦がしバターとメープルがふわり香る、
栗のキャラメルフィナンシェ



ご予約受付

7/30(木)9時より

5入 限定300箱

10入 限定150箱

Kuri No Caramel financier



栗のキャラメル
フィナンシェ

5入 2,106円

10入 3,996円

【お日持ち】冷凍30日/解凍後常温7日
【お届け期間】8月8日～9月上旬

小麦 卵 乳 7-モ 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

甘い香りに誘われて、またひとつ。口へ運ぶと発酵バターの風味が広がり、メープルの優しい甘みに、栗のほっくりとした食感、そしてキャラメルのほろ苦さが余韻を残します。このおいしさの秘密は素材の重ね方にあります。生地に自家焙煎した栗粉を織り交ぜ、さらにキャラメルクリームを絞って焼き上げることで、香ばしさやキャラメルのねっとりとしたコクをかなえました。濃厚な栗のシロップ漬けの甘みがアクセントとなり、食べ進めるごとに満足感が得られる焼き菓子です。おもてなしや手土産、自分へのご褒美にも。

ほろ苦いキャラメルクリーム



刻み栗のシロップ漬け

古今東西、出会う栗菓子。「栗ここん」

2024年、東京都目黒区八雲に誕生した店舗「栗ここん 恵那川上屋 東京」。店内には工房を構え、できたてのケーキや八雲オリジナル商品など、ここでしか出会えないおいしさがいろいろ。選りすぐりの栗を使用した新しくもつつかしい和洋菓子を多彩にお届けしています。今日をちょっと素敵にするスイーツとして、大切な方への贈り物にもどうぞ。



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



クリームふわふわ、
なめらか和栗モンブラン

今年も登場!



ご予約受付

7/30(木)
9時より

限定400箱

お1人様2箱まで



くり かぜ
栗風

1箱(3入) 2,860円

【お日持ち】冷凍10日、解凍後冷蔵当日

【お届け期間】8月8日～9月上旬

乳 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



洋風に炊き上げた
和栗ペースト

種子島の黒糖入り生クリーム

「栗と砂糖でこんなにおいしいものができるなんて」。そんな栗きんとんへのリスペクトから洋菓子職人が生み出したモンブラン。栗きんとん3個分もの和栗を贅沢に使用し、一つひとつ丁寧に手絞りで仕上げています。中には種子島で自社製糖した黒糖入りクリームがたっぷり。ふわふわクリームに黒糖の深みとコクが合わさり、洋風に炊き上げた栗きんとんとともに舌の上でなめらかに溶けていきます。毎年、ご紹介するとたちまち完売となる大ヒット商品をこの機会にぜひ一度お試しください。

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 大地



国産果実の恵みたっぷり！ フレッシュな色&香りもご褒美ゼリー

恵那山ファームの高糖度トマトを真空濃縮した「トマト」、愛媛県産の不知火（しらぬい）のジュースを使用した「不知火」、国産の白桃果汁を真空濃縮した「白桃」の3種類。フレッシュな彩りと香りを生かし、こんにゃくを加えてのど越し良く仕上げたゼリーです。

おかしな大地のゼリーな果実
(トマト・不知火・白桃)

3入 **1,674円** 6入 **2,916円**

内容量：190g×各1個 内容量：190g×各2個

【お日持ち】20日 【お日持ち】20日

【お届け期間】なくなり次第終了

桃 常温

※こちらの商品は包装することができません。

真夏をのりきる！ やみつきスパイス

恵那山ファーム育ちの甘くて濃いトマト、国産生姜、上之保産ゆず、しいたけ、淡路島産玉ねぎをブレンドしたやみつきスパイス。さっぱりとしたカルパッチョやサラダ、冷や奴のほか、浅漬けの隠し味にも。スナック感覚で味わう「食べるジンジャーエール」も夏のおすすめです。

辛さレベル



トマベジスパイス
UMAMI

1瓶 **648円**

内容量：20g

【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。



辛さレベル



トマベジスパイス
HOT

1瓶 **648円**

内容量：20g

【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。



おやつなベジ
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。



大人が恋するジンジャーエールと
この夏、新しい物語を。



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





NEW

あまトマリん

1本 **1,620**円
内 容 量:1ℓ

2入 **3,456**円
1ℓ×2本

【お日持ち】90日

リンゴ 常温 ※1本は包装することができません。



あまーいトマトと爽やかりんご、 ほんのり甘酒を“神”ブレンド♪

恵那山ファームの甘くて濃いトマトを使ったトマトジュースに、りんごのすっきりとした爽やかさ、甘酒の優しい甘みとコクが響き合う「あまトマリん」。砂糖は一切不使用、トマトは苦手という方やお子様にもおすすめしたい今夏の新作です。ギフトにも好適。

ギフトにオススメ



素材自慢のセット
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

【お日持ち】90日

リンゴ 常温



素材自慢のセット
あまトマリん&
トマトジュース詰め合わせ

2入 **3,456**円

内 容 量:
おかしなトマトジュース・
あまトマリん
1ℓ×各1本

【お日持ち】90日

リンゴ 常温



糖度14度に濃縮
飲み応えのある高濃度タイプ

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
Premium
-プレミアム-

1本 **5,400**円

内 容 量:720mℓ
【お日持ち】90日

常温



おかしなトマトジュース

小6入 **2,592**円 大1本 **1,620**円

内 容 量:1本 180mℓ

【お日持ち】90日

常温

内 容 量:1ℓ

【お日持ち】90日

常温



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

【お日持ち】90日

リンゴ 常温

大2入 **1,836**円

内 容 量:1ℓ

【お日持ち】90日

リンゴ 常温



夏、欲張りアレンジ！

国産生姜に種子島内で自社製造した黒糖やさまざまなスパイスを加えたドリンクベース。1:5で炭酸水と割るのはもちろん、お酒で割ってカクテルにも。夏はアイスやかき氷にかけてアレンジするのもおすすめです。

キリッとした国産生姜の辛さと香り、
スパイスの複雑さを大人の喉に。

国産生姜の辛味と爽やかな香りが際立つ、大人のためのジンジャーエール。種子島で自社製糖した黒糖や数種類のスパイスをブレンドすることにより、複雑で深みのある味わいに仕上げた炭酸飲料です。生姜が主役となるように繊維をあえて残したこともポイントです。



Mr.Spoon Cafe

大人の
ジンジャーエール

3入 **1,980**円

6入 **3,960**円

9入 **5,940**円

内 容 量:1本 250mℓ

【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。

※瓶の天と地を2度ほどゆっくり返して
全体を混ぜてからお飲みください。



割ってソーダやカクテル、アイス・かき氷ソースにも。

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。



Mr.Spoon Cafe

休日の
クラフトコーラ
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。

