

9月のお品書き

03 栗の頂

04 〈ENAKAWAKAMIYA 推しSweets〉
栗きんとん

06 秋の限定詰め合わせ

07 くりどら
きんとん羹

08 栗風

09 栗美事
栗きんとんパイ

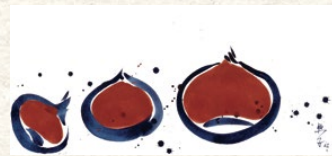
10 栗山
くりめくりあい物語

11 恵那栗おこわ
くりもなかあいす

恵那川上屋 × 横井照子ひなげし美術館

Stories -8 栗手提袋 原画

横井照子が恵那川上屋用に描き下ろした《栗手提袋 原画》は、丸みある栗のかたちを赤褐色の面と藍の筆線で大胆にとらえた作品です。余白をいかした構図は、手提袋として立体化した際にも栗の並びが自然につながり、どこから眺めても軽やかなリズムが感じられます。写実ではなく“栗の存在感”そのものを表す簡潔な表現によって、季節のあたたかさや実りの気配が静かに立ち上がる原画です。贈りものを包むと同時に、やわらかな豊かさを添えてくれます。



《栗手提袋 原画》2002年 エッグテンペラ、紙



横井照子ひなげし美術館



〈展覧会情報〉
「横井照子 東と西、響きあう絵」展
9月3日(木)より開催

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
Harvest Moon

制作年/1996年
技法/リトグラフ

栗の頂

- kuri no Itadaki -



栗の頂

- 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。

過ぎゆく夏を慈しむように
深くクリーミーなひと匙

移ろいゆく季節、和栗のおいしさを極めたご褒美アイスとともに心ほどけるひとときを。和栗ペーストを織り交ぜたなめらかなでリッチな味わいに、刻み栗の甘露煮がアクセント。ほっくりとした栗の甘みと食感をお楽しみいただけます。500mlのうれしい大容量サイズ。

ご注文専用ダイヤル

03 (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



旬を贈るお菓子

栗きんとんは楽しみ方もさまざま。香り高い日本茶やコーヒーマー・紅茶と合わせると栗の優しい甘みがより引き立ち、ワインやウイスキーと一緒に大人の味わいを楽しむのもおすすめです。

秋の訪れを感じる家族との時間や帰省のお土産、大切な方へのご贈答、敬老の日のお祝いにも。

ENAKAWAKAMIYA

推し
Sweets

Enakawakamiya Presents

一粒一粒の栗を大切に
想いをつなぐお菓子。
「栗きんとん」

岐阜県の恵那・中津川では、栗の収穫が秋の訪れを知らせる風景であり、私たちにとっても一年で最も心躍る季節です。創業以来、恵那川上屋の歩みとともに受け継がれてきた私たちの原点とも言えるお菓子について、その想いをお伝えします。



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。

創業当時から変わらないのは、「地元のおばあちゃんの手炊きでつくってくれた懐かしいあの味、食文化を守り届けたい」という想いです。栗と砂糖だけというシンプルなお菓子だからこそ、素材も、技も、こまかすことはできません。一粒一粒の栗と真剣に向き合い、品種や収穫時期によっても砂糖の配合や火入れを調整し、素材の良さを最大限に引き出しています。

また私たちは、栗づくりに力を注いでいます。自社農園をはじめ、生産者の方々とともに土づくりから取り組み、冬季剪定や夏季剪定など一年間かけて大切に栗を育てています。自然を相手に、毎年同じ栗はありません。その年の気候や実り具合など、栗の声に耳を傾けながら、一番おいしい瞬間を見極めます。

収穫された栗は鮮度第一に考え、できるだけ早く加工することで、栗本来の香り、色、甘み、ほくほ

くとした食感を閉じ込めています。栽培から製造、販売まで一貫して携わるからこそ実現できる、この鮮度へのこだわりは、恵那川上屋ならではの強みです。

栗きんとんは、恵那の風土、生産者の想い、受け継がれてきた職人の技、そして「栗を大切に作る心」が一つになって生まれるお菓子です。今年も、その年にしか出会えない栗のおいしさを、心を込めてお届けしたいと思っています。

創業以来守り続けてきた味でありながら、私たちはこれからも栗づくりに挑戦し、未来へつないでいきたいと考えています。一粒の栗に込められた自然の恵みと、つくり手の想いを感じながら、この季節だけの特別な味わいを楽しんでいただけたら幸いです。

栗きんとん

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

冷蔵 冷凍 常温

【お日持ち】冷蔵・常温3日、冷凍30日

【お届け期間】9月1日～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。



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





くりどら

もちもち生地に栗きんとん餡
待ちに待った季節限定の味

濃厚でまろやかな栗餡をたっぷり挟んだ、秋季限定どら焼き。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、ふわふわもちもちの生地ではさみました。収穫シーズンにお届けする大ヒット商品を、この機会にぜひどうぞ。

くりどら

5入 1,590円
10入 3,220円
15入 4,705円
20入 6,190円



【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。



秋の限定 詰め合わせ

実りの秋がくれたご褒美を
風情漂う栗菓子に変えて

恵那川上屋の看板商品「栗きんとん」に加えて、朴葉の香り漂うロングセラー栗きんとん入り羊羹「くり壺」、風味豊かな栗餡が入った昔ながらの焼き饅頭「胞衣栗万頭」など秋の定番を揃えました。敬老の日のお祝いやお彼岸のお供えにも好適。

秋の限定詰め合わせ〈2〉

1箱 4,234円

- くり壺(大)1本
- 栗きんとん5個

【お日持ち】3~7日

小麦 冷蔵 常温



秋の限定詰め合わせ〈4〉

1箱 3,250円

- きんとん羹5個
- 栗きんとん5個

【お日持ち】3~10日

冷蔵 常温



秋の限定詰め合わせ〈5〉

1箱 5,734円

- くり壺(大)1本
- きんとん羹5個
- 栗きんとん5個

【お日持ち】3~10日

小麦 冷蔵 常温



秋の限定詰め合わせ〈6〉

1箱 6,949円

- くり壺(大)1本
- 胞衣栗万頭5個
- きんとん羹5個
- 栗きんとん5個

【お日持ち】3~10日

小麦 卵 乳 冷蔵 常温



【お届け期間】9月1日~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。

水羊羹みたいな舌心地
さらりといただく栗きんとん

栗きんとんをそのまま水羊羹にしたかのような、みずみずしい「きんとん羹」。栗らしさが感じられるように粒を残しながら、のど越しよく仕上げています。暑さが続く季節、ひんやり冷やして味わうのもおすすめ。常温で日持ちがするため手土産にもぴったりです。

きんとん羹

10入 3,250円

15入 4,750円

【お日持ち】10日

【お届け期間】11月下旬まで

常温



きんとん羹

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



栗と漬け込み果実の美学
切り分けて味わうアート

恵那栗の中でも選りすぐりの大粒で芳醇な「利平栗」の渋皮煮をふんだんに。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とともに焼き上げたプレミアムパウンドケーキです。ご贈答にふさわしい桐箱に入れてお届けします。



栗美事 1箱 10,800円

【お日持ち】10日

こちらの商品は10月15日からのお届けになります。

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。



栗美事

くりみごと

栗風

くり

かぜ



ふわふわクリームと引き立て合う
茶巾絞りの和栗モンブラン

約3個分もの栗きんとんを使い、一つひとつ丁寧に手絞りした期間限定モンブラン。種子島で自社製糖したコクと深みのある黒糖入りバニラクリームを、洋風に炊き上げた口どけなめらかな栗きんとんで包みました。和栗の繊細な風味とふわふわクリームが織りなす至福のケーキをどうぞ。



栗風

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】9月6日～10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。

ご予約受付
8/28(金)
9時より

限定1,200箱
お1人様2箱まで

栗きんとんパイ

生地も餡もトッピングもあますところなく栗の旨み

恵那川上屋特製の栗きんとん餡がぎゅしりと詰まったマロンパイ。栗本来のおいしさが引き立つよう甘さは控えめに、渋皮を残しながら丁寧に炊き上げています。パイ生地のしっとりとした食感、まるごと栗の甘露煮も魅力のスイーツをギフトや手土産にもどうぞ。

栗きんとんパイ

5入 1,870円

10入 3,490円

【お日持ち】10日

【お届け期間】なくなり次第終了

小麦 卵 乳 大豆 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





恵那栗おこわ

ごろつと大粒、旨みもっちり
栗感たっぷり秋のご馳走

ほっくりとした恵那栗の素朴で優しい甘さが口いっぱいに広がる、毎年大好評の栗おこわ。国産のもち米とうるち米を使い、ふつくと蒸し上げました。電子レンジで温めるだけで簡単、中山道名物「こわめし」を再現した郷土の味わいを秋の食卓にどうぞ。



恵那栗おこわ

1箱(270g) 990円

【お日持ち】冷凍保存にて60日
【お届け期間】9月26日～11月下旬

冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



ゴマ塩付き



“くり”めぐりあい物語

第四拾話

栗山

30年以上の時を経て愛され続ける至極のモンブラン、その秘密とは。

恵那川上屋の中でも一番人気のケーキ「栗山」は、和栗と洋栗のオリジナルペーストをたっぷり絞ったロングセラーモンブラン。

今から30年以上前、一般的に洋菓子店ではフランス産の栗ペーストでつくるモンブランが主流でした。そんななか恵那川上屋では、これまでの固定概念を捨て「和栗でモンブランをつくりたい」と開発に踏み切りました。和栗の自社ペーストとフランス産栗ペーストを合わせて生み出したのが「栗山」です。

その数年後、素材探求の旅で出会ったスペイン栗の豊かな風味に惹かれ、洋栗ペーストを変更。その後も改良を積み重ねていき、同じスペイン産でもとくに和栗との相性が素晴らしい材料を新たに選び抜きました。厳選した和栗本来の風味を生かしながら、スペイン栗や洋酒を合わせることで、甘すぎず栗感の強いペーストに仕上げていきます。さらには栗の渋皮煮を半粒からまるごと一粒盛り込み、栗のほっくりとした食感をますます楽しんでいた

だけるようになりました。

ずつしりと重みのある栗ペーストの中には、栗の渋皮煮に加えてコクのある無糖生クリームとまろやかなカスタードクリームが隠れています。土台となるパイ生地は、栗の鬼皮焙煎粉を練り込むことで香ばしい風味をプラス。全体のバランスを一つひとつ考えて組み立て、食べ応えがありながらも最後まで飽きないおいしさを追求しました。栗菓子専門店のこだわりが詰まったモンブラン、ぜひ一度お試しください。

洋菓子職人 安藤

栗山

3入 2,500円

6入 4,719円

【お日持ち】冷凍10日、解凍後冷蔵当日

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。



和栗と洋栗のオリジナルペースト

無糖生クリーム

栗の渋皮煮

カスタードクリーム

鬼皮焙煎粉入りパイ生地



栗の先の、その先へー
おいしさの幅をひらく

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。

ご注文専用ダイヤル

11 (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





Mango Pudding Montblanc

初秋に味わう
和栗と濃密マンゴーの
宝石箱モンブラン



ご予約受付

8月28日(金)

9時より

限定600箱

マンゴープリン
モンブラン

3入 3,078円

【お日持ち】冷凍10日/解凍後冷蔵当日

【お届け期間】9月6日～10月上旬

小麦 卵 乳 粕 大豆 パナ セラ 酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

まだまだ暑さが続く日に、さっぱりとした口当たりのエキゾチックフルーツ香るモンブランはいかが。たっぷりと絞った和栗ペーストの中にはキャラメルサレのムースが隠れ、ほのかな塩味とほろ苦さをプラス。果肉入りマンゴープリンの濃密な甘さにパッションフルーツクリームの爽やかな酸味、食感のアクセントとしてショコラでコーティングしたココナッツのチュイールを重ねました。和栗、キャラメル、ショコラ、ココナッツ、パッションフルーツ、マンゴーと、食べ進めるうちに表情が変わる今だけのおいしさをぜひ。



古今東西、出会う栗菓子。「栗ここん」

栗菓子の里・岐阜県恵那市に創業し60年。恵那川上屋は栗の生産から加工まで一貫して向き合い、栗の品種や個性を生かした栗菓子づくりを追求してきました。その栗への情熱をつむぎ、東京都目黒に生まれた店が「栗ここん」です。古今東西の栗を選びすぐり、新しくもなつかしい、古今織りなす和洋菓子をお届けしています。



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 大地



残暑を乗りきる、贅沢な 大人のジンジャー時間

国産生姜のキリッとした辛さに種子島の黒糖やさまざまなスパイスの甘み・旨みを重ねた、大人のためのジンジャーエールベース。1:5で炭酸水やお酒で割って楽しめるほか、デザートのアレンジや料理の隠し味にもお使いいただけます。大人のおやつやおつまみに、スナック感覚で味わえる「食べるジンジャーエール」もおすすめ。

Mr.Spoon Cafe
大人の
ジンジャーエール
Base

1個(180g)

756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。



毎日の食卓に。素材そのものの甘さや彩り、香りを楽しむジュース

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 **2,680円**

内 容 量：
蔵出しりんごジュース・
おかしなトマトジュース
1ℓ×各1本
【お日持ち】90日

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 **3,490円**

内 容 量：
あまトマリん・
おかしなトマトジュース
1ℓ×各1本
【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
【お日持ち】90日

常温



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
【お日持ち】90日

常温

大1本 **1,620円**

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 **1,870円**

内 容 量：1本 180ml
【お日持ち】90日

常温

大2入 **1,870円**

内 容 量：1ℓ
【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。



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



夏の終わり、
心とカラダが求める
素材の
おいしさを。



大人のご褒美ジンジャー！

喉に来る国産生姜の爽やかな刺激、
黒糖&スパイスの奥深さ。

蓋を開けると、ジンジャーのすっきりとした爽やかな
香り。国産生姜を贅沢に使用し、刺激的な辛
さの中にも種子島の黒糖やスパイスの複雑味
が感じられる炭酸飲料に仕上げました。生姜
は味の主役となるようにあえて繊維を残したのも
ポイントです。ジンジャー好きの大人に捧げる、こ
だわりの詰まった1本をぜひご体験ください。

Mr.Spoon Cafe
大人の
ジンジャーエール

3本 **1,980円**

6本(3入×2) **3,960円**

9入(3入×3) **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。



ジンジャーエールのおともにも♪ 恵那川上屋の新作を合わせてご紹介

香川県のまるく農園さんの樹なり完熟レモンを使用

樹上で完熟させたレモンは果皮が
厚く、果肉に隙間ができることで星
形のシルエットになり、酸味もまろ
やかに。そんな香川県のまるく農
園さんの完熟レモンを恵那川上屋
の甘露煮づくりで使用したほんの
り栗の香りがする蜜と蜂蜜で漬け
込みました。皮ごとレモンのおいし
さが際立つよう甘さは控えめ。アイ
スやヨーグルトにも。

NEW

完熟レモンの
栗蜜漬け

1瓶
(固形量200g/
内容総量400g)

1,870円
【お日持ち】30日

常温



毎朝、笑顔に「あまトマリん」

朝食やおやつタイムに♪
トマトが大好きになる
魔法の1杯を。



あまーいトマトと爽やかりんごの、まろやかフレーバー。

恵那山ファームトマト・信州産りんごを使用

NEW

あまトマリん

1本 **1,620円**
内容量:1ℓ

2入 **3,490円**
1ℓ×2本

【お日持ち】90日

リコ

常温

※1本は包装することができません。



恵那山麓の豊かな自然と作り手の愛情がたっぷりと注がれた、お
かしのよう甘くて旨みの濃いトマト。このおいしさに、りんごの
すっきりとした爽やかさ、そして甘酒の優しい甘みとコクを絶妙なバ
ランスでブレンドしました。砂糖は一切使用せず、飲みやすくやわら
かな口当たりに仕上げています。トマトやトマトジュースは苦手とい
う方や、お子様のトマトジュースデビューにもおすすめしたい2026
年の新作です。