恵那川上屋　通販カタログ

2026
11

カタログ有効期限
2026年11月19日



通信販売のご案内

全国配送承ります

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 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」　冷凍「冷凍発送」の商品につきましては

別途 一出荷便ごとに 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

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。

■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10月1日現在）

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
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	通常	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。

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」…包装した上にのし掛け。
「内のし」…箱などに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多くなります。必ずご在宅日をご確認の上ご指定ください。

■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】

■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・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 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・冷凍 常温・冷凍選択可能

アレルゲンマーク　特定原材料等29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29品目の使用なし)

エビ えび　カシュ 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 アーモンド
アワビ あわび　イカ いか　イクラ いくら　オレ オレンジ　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 バナナ　ピスタ ピスタチオ　豚 豚肉　マカダ 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 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。

11月のお品書き

03 冬の限定詰め合わせ
04 〈ENAKAWAKAMIYA 推しSweets〉美玖里モンブラン
06 ひなたぼっこ
07 栗きんとん くりどら
どら焼きスイーツ DORA-CE どらチェ －ほろ酔いラムレーズンと栗あん－
08
09 栗の極
10 〈くりめぐりあい物語〉栗のフロランタン
11 栗美事 栗焼酎 －栗人－

恵那川上屋 × 横井照子ひなげし美術館

Stories -10 秋・冬包装紙原画

横井照子が恵那川上屋のために描き下ろした《秋・冬包装紙　原画》は、収穫期の栗の葉をモチーフに、黄金色と深い栗色で秋の光とぬくもりを表現した作品です。どこを切り取っても画面が美しく成立するように構成され、包装紙としての実用性と絵画としての美しさが見事に融合しています。葉の重なりや陰影のリズムからは、実りの季節の豊かさと静けさが感じられます。



《秋・冬 包装紙》1980年代 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

2027年2月7日(日)まで開催

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
無題
2連作のうち

制作年/1990年
技法/エッグテンペラ、紙

冬の限定詰め合わせ

感謝を込めて大切な人へ
里山の実り豊かな冬の贈り物



市田柿をまるごと使用した冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」と、秋を代表する「栗きんとん」。2つの栗きんとんを一度にお楽しみいただける毎年好評の限定詰め合わせをご贈答にどうぞ。上品な口どけを楽しむ「焼モンブラン」とのセットもおすすめ。

冬の限定詰め合わせ〈1〉

1箱 3,906円

- 栗きんとん5個
- ひなたぼっこ5個

【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〈2〉

1箱 5,406円

- 栗きんとん10個
- ひなたぼっこ5個

【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〈3〉

1箱 5,406円

- 栗きんとん5個
- ひなたぼっこ5個
- 焼モンブラン5個

【お日持ち】3日～7日
【お届け期間】12月1日～1月下旬

卵 乳 冷蔵

こちらの商品は12/1よりお届けとなります。

〈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

ENAKAWAKAMIYA

推し Sweets

Enakawakamiya Presents

晩秋のブランド栗を味わう、年に一度限りのスイーツ体験を

美玖里モンブラン

素材探求の旅で出会ったブランド栗「美玖里（みくり）」。収穫時期が最も遅い最晩生品種だからこそ生まれる、芳醇でしっかりとした甘み、黄金色に輝く美しさが特徴です。その魅力を凝縮した特別な栗きんとんペーストを、贅沢にあしらってご用意いたしました。

今から9年ほど前のこと。素晴らしい素材との出会いを求めて熊本県菊池市を訪れた際、「新しい品種の評価をしてほしい」とJAの方から紹介されたのが、晩生品種の栗「美玖里」でした。美玖里は他の栗に比べて黄金色のような黄色味が強く、気温が一気に下がる10月に収穫されることで、糖分と風味がぐっと凝縮した品種の栗です。ひと口味わうと、ほくほくとした食感とともに栗本来の甘さと香りがふわっと広がります。その色の美しさと味の濃さに深く感銘を受け、晩秋にふさわしい特別な素材として選び抜きました。

この秋誕生した新作のケーキ「美玖里モンブラン」は、採れたての味を大切にした美玖里の栗きんとんペーストがたっぷり。じゅわっととろける小豆クリーム、香ばしいほうじ茶ムース、スポンジが織りなす贅沢な層に、渋皮煮や刻み栗を忍ばせ、ひと口ごとに和の調和が感じられます。ご家族やご友人と秋の味覚を囲む賑やかなシーンはもちろん、一人で贅沢に味わう特別なおやつにも最適です。年に一度限りのご案内となる、美玖里ならではの力強い風味と極上の香りをまとった特別なモンブラン。心華やぐ秋の時間とともに、ぜひご堪能ください。



黄金色の美しさをまとった、ほっくりと甘い晩秋限定モンブラン

ほくほくとした甘みと豊かな香り、ほのかな香ばしさも感じられる晩生品種「美玖里」を厳選。黄金色をした栗きんとんペーストに渋皮煮や甘露煮など秋の実りをちりばめ、見た目にも華やかに仕立てました。上品な甘さのなめらかな小豆クリーム、ほうじ茶香るふんわりムース、軽やかな食感のスポンジ生地とのハーモニーをお好みのサイズに切り分けてお楽しみください。淹れたての煎茶やほうじ茶、深煎りのブラックコーヒー、お酒のおともにも。

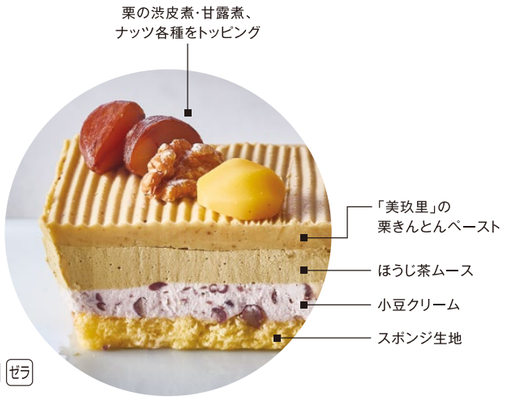
ご予約受付
10/30（金）
9時より
限定1,000個

美玖里モンブラン

1箱　2,268円

【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵当日中
【お届け期間】11月9日～12月上旬まで

冷凍　クルミ　小麦　卵　アーモ　乳　大豆　ゼラ





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。

〈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

ひなたぼっこ

暮れゆく秋に
柿と寄り添う栗きんとん

毎年好評をいただく冬の栗きんとん「ひなたぼっこ」が今季初登場！南信州の自然と丁寧な手仕事から生まれた干し柿の名品「市田柿」をまるごと使い、栗きんとんと合わせました。噛みしめるたび、自然界のキャラメルのように甘くみずみずしい柿と凝縮された栗の味わいが口いっぱいに広がる贅沢をぜひ。

ひなたぼっこ

5入 2,160円
10入 4,320円
15入 6,480円

【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12/1よりお届けとなります。





栗きんとん

恵那川上屋謹製

ほろほろと、栗の風味が優しく満ちていく喜び

厳選した和栗そのものの風味、ほろりとほどける食感を大切に。岐阜県東美濃地方に伝わる「おばあちゃんの味」をお手本にしながら丹誠込めておつくりする恵那川上屋の「栗きんとん」。栗の収穫期や品種によっても砂糖の量や火入れを工夫して炊き上げています。栗好きの方に喜ばれる逸品をどうぞ。

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

【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



くりどら

栗餡なめらか
まあるいご馳走

口の中でとろけるような栗餡を贅沢にはさんだ、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た自家製栗餡は濃厚でまろやか、ふんわりもちもち生地と相性抜群です。他では味わえない、毎年大好評の人気商品をこの機会にぜひ。

くりどら

5入 1,590円
10入 3,216円
15入 4,701円
20入 6,186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。



〈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

どら焼きスイーツ
DORA-CE
どらチェ
―ほろ酔いラムレーズンと栗あん―

芳醇ラムレーズンと
栗あんが贅沢に出会った
晩秋のご褒美ドルチェ

深まる秋の夜は、とろける栗
餡に芳醇なラムレーズンがふわ
りと華を添える大人のご褒美
ドルチェはいかが。厳選した国
産小麦と卵を使い、しっとり
ふわふわに焼き上げた生地で
栗餡と漬け込みラムレーズンを
挟みました。口どけのよい栗
餡にバターのコクも重なり、濃
密で上品な味わいが後を引き
ます。食後やお酒とのペアリン
グにもちょうどいい手のひら
サイズ。小さな贅沢をお楽し
みください。





どら焼きスイーツ DORA-CE
どらチェ
-ほろ酔いラムレーズンと栗あん-

5入 1,230円

【お日持ち】10日
【お届け期間】なくなり次第終了

小麦 卵 乳 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。

栗の極（くりのきわみ）

惜しみないコクと香り
ひと口で知る、栗の醍醐味

栗きんとん、スペイン栗ペースト、渋皮煮、甘露煮をふんだんに盛り込み、栗の魅力を余すところなく形にしたパウンドケーキ。栗の風味が引き立つような甘さは控えめにし、ブランデーで香りづけをしたリッチな味わいです。桐箱に入れてお届けします。



栗の極
1箱 7,020円

【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。

〈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



“くり”
めぐりあい
物語
第四拾二話

栗のフロランタン

芳醇な栗の余韻と、香ばしいキャラメル。
ひと口で虜になる、パティシエ渾身の甘美な重奏。

恵那の豊かな自然が育んだ栗の魅力を、これまでにない食感と味わいでお届けしたい――。ヨーロッパの伝統菓子フロランタンに誇り高き栗を融合させ、パティシエの繊細な技術で昇華させた自慢の逸品です。

こだわり抜いた「二層の栗」サブレ生地

ベースとなるサブレには、風味豊かな国産小麦粉を使用。そこに、丹念に練り上げた自慢の「栗きんとんベースト」だけでなく、栗の渋みと奥深いコクを宿した「栗の渋皮パウダー」を贅沢に練り込みました。焼き上がりの瞬間、オーブンからあふれ出すのは、鼻腔をくすぐる濃厚で香ばしい栗の香りです。

銅鍋で炊き上げる黄金キャラメルと「ざくざく」の秘密

サブレの上に重ねるのは、パティシエが直火の銅鍋につき切りで温度を見極め、絶妙な生感とコクを残して炊き上げた黄金色のキャラメル。香ばしくローストしたたっぷりのアーモンドに加え、食感の隠し味として栗のおこげせんべいを砕いてちりばめました。

ひと口頬張れば、「カリッ、ざくっ」と弾ける軽快な歯ごたえ。そこから濃厚なキャラメルと、追いかけてくる栗の濃密な甘みと香ばしさが、口いっぱいに広がります。

職人の情熱とこだわりが凝縮された、まさに至福の一粒。大切な方への特別な贈り物にはもちろん、ご自分へのご褒美のティータイムに、贅沢なおいしさをお楽しみください。

パティシエ　金子



栗のフロランタン
2入 1,709円
【お日持ち】30日
小麦 卵 乳 アーモ 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）

どこまでも美しい重なり
贅沢な栗の記憶を

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詰め込んだ、桐箱入りのプレミアムパウンドケーキ。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贅沢な余韻をご堪能ください。

栗美事（くりみごと） 1箱 10,800円
【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 常温
※こちらの商品は包装することができません。



栗焼酎 －栗人（くりうど）－

かぐわしい、澄み切った味わい
そのひとしずくに栗が宿る

超特選恵那栗の規格外（サイズが小さい等）の栗を使ってつくられる栗焼酎。名水の地として知られる岐阜県養老町の蔵元「玉泉堂酒造」で蒸留したお酒です。雑味がなくクリアで、くせがないため水割りやオンザロック、お湯割りも美味。



栗焼酎 －栗人（くりうど）－
720㎖ 2,310円
常温
※こちらの商品は包装することができません。

〈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

PÂTISSIÈRE MIYU

Maron Opera

軽やかにとろける
マロンバタークリーム、
香り高いブランデーの余韻…
ミユが贈る大人のオペラ。



Miyu

フランスの伝統菓子をパティシエールミユが再構築した新作マロンオペラ。マロンペーストを贅沢に使用したバタークリームには、バニラをほんのり利かせたアングレーズとイタリアンメレンゲで軽さを演出。しっかりと焼き上げたビスキュイジョコンドにも栗粉を盛り込み、栗と相性のよいコニャックで風味づけしたアンビバージュを最適なバランスで染み込ませ、甘さの中にもキレをプラスしました。ほろ苦いコーヒーのガナッシュも重ねて、奥行きのある味わいに仕立てた大人のクリスマスケーキです。



PÂTISSIÈRE MIYU

マロンオペラ

6,480円

限定300台

〈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 大豆 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。
※クリスマス飾りとろうそくは別添えでお届けします。

11/2(月)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、いつくし日本を。
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 2026

聖なる夜に、ときめきの瞬間を



Kuriきんとん Noel

さらにおいしく、新しく。
和洋栗スイーツが一度に楽しめる
毎年人気のクリスマスケーキ。

お客様のご要望にお応えして、栗きんとんノエルをリニューアル!しっとりふんわりスポンジ生地に改良し、ミニ栗きんとん・ちょこきんとん・渋皮煮など、栗のトッピングもバリエーション豊かに。恵那川上屋の人気モンブランに使われている2種類の栗ペーストをたっぷりと絞り、食感のアクセントとして刻んだ栗の渋皮煮と胡桃を忍ばせています。生まれ変わった新しいノエルにご期待ください。

栗きんとんノエル

5,400円

〈お日持ち〉
冷凍7日、解凍後冷蔵当日中
〈お届け期間〉12月20日～25日

クルミ 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。
※クリスマス飾りとろうそくは別添えでお届けします。

12/20からのお届け

限定 1,200台



11/2(月)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



ごろごろ恵那栗と果実の恵み、黒糖のコク深い味わいを特別なシュトーレンで。

岐阜県恵那市のパン工房「BONELLO」とのコラボから生まれたオリジナルシュトーレン。恵那栗の甘露煮をはじめドライフルーツやナッツをふんだんにちりばめ、種子島で自社製糖した黒糖のコクも感じられる奥深い味わいです。



11/24からのお届け

シュトーレン

3,240円

〈お日持ち〉20日
〈お届け期間〉11月17日～12月25日

クルミ 小麦 乳 アーモ オレ 大豆 マカダ 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

プチギフトにぴったり♪ カラフル可愛い焼き菓子。

蓋を開けると、ひと口サイズの可愛い焼き菓子がいろいろ♪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、星形クッキーが入ったクリスマス限定品です。ちょっとした贈り物におすすめ。



11/17からのお届け

クリスマスカップ

1カップ 100g 864円

〈お日持ち〉30日
〈お届け期間〉11月24日～12月25日

小麦 卵 乳 アーモ 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 650カップ



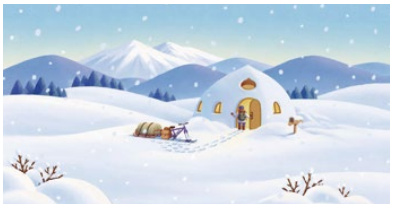
11/2(月)9時より予約受付開始　オンラインからのご予約は ▶ https://www.enakawakamiya.co.jp

さくっとほどける、栗サブレと旅時間

栗サブレ 山ノ栞
特別パッケージ



「栗サブレ-山ノ栞-」は、30年以上にわたり愛され続ける栗サブレ。フランスのブルターニュ地方のサブレ生地に近づけるためバターと卵黄をふんだんに使用し、さっくりと焼き上げています。加えて、恵那川上屋らしく渋皮入りの栗きんとん、さらには特別な設備で丁寧に粉砕した渋皮と鬼皮の焙煎粉を生地に練り込むことで、栗の奥深い風味と香ばしさが一層引き立つ逸品に仕上げました。旅する光景を詩情豊かに描いた、冬の贈り物にぴったりな特別パッケージに4種類のフレーバーを詰めてお届けします。



栗サブレ 山ノ栞
特別パッケージ

1箱（20入） 3,750円 送料込み

【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 常温

※こちらの商品は包装することができません。



プレーン　紅茶

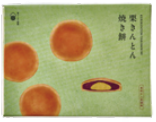


黒糖　ココア



もちもち生地に、まろやか栗きんとん 小豆こし餡の心躍るハーモニー

恵那川上屋自慢の栗きんとん、北海道産小豆を使用した上品な甘さの自家製餡がたっぷり！もっちりとした歯切れのよい生地と絶妙なバランスで仕上げました。贈り物にも好適なお日持ちのする焼きまんじゅうです。



栗きんとん焼き餅

6入 1,400円

【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 常温

※こちらの商品は包装することができません。

Renewal Package Design

手土産や贈り物に、お茶うけに。栗を贈沢に味わう絶品パイ

素材本来の味わいを大切にした特製マロンパイ。しっとりとしたパイ生地の中には、渋皮を残しながら丁寧に炊き上げた甘さ控えめの栗きんとん餡がぎっしりと詰まっています。まるごと栗の甘露煮も贅沢な味わいをぜひ。





栗きんとんパイ

6入 2,050円

【お日持ち】10日 小麦 卵 乳 大豆 常温

※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

Enasan Farm Co.,Ltd.
2026 11月
カタログ有効期限／2026年11月19日

おかしな大地

ほっぺ落ちちゃう「あまトマりん」

お子様のトマトジュースデビューやトマトは苦手という方にもおすすめしたい、新しいおいしさ「あまトマりん」。甘さにこだわった恵那山ファームのトマトジュースにりんごの爽やかさと飲みやすさ、甘酒の優しい甘さとコクを加えました。砂糖不使用。ギフトにもおすすめです。



\NEW/

あまトマりん

1本 **1,620**円
内 容 量：1ℓ

2入 **3,486**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。

甘く、濃く、みずみずしい！恵那山ファームの人気トマトジュースを贈り物に

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

※こちらの商品は包装することができません。

自然の恩恵と作り手の愛情がたっぷりと注がれた恵那山ファームのトマトは、まるでおかしのように甘いトマト。そんなこだわりトマトだけを使い、甘み豊かで旨みが濃くジューシーなおいしさに仕上げました。素材本来の鮮やかな色合いや爽やかな酸味も魅力です。おかしなトマトジュースと比べて約2倍の時間をかけ、真空濃縮釜でトマトの甘みと旨みをじっくりと引き出した高濃度のプレミアムタイプもご用意。冬の贈り物にもぜひどうぞ。

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

恵那川上屋

想いと栗菓子

横井照子ひなげし美術館

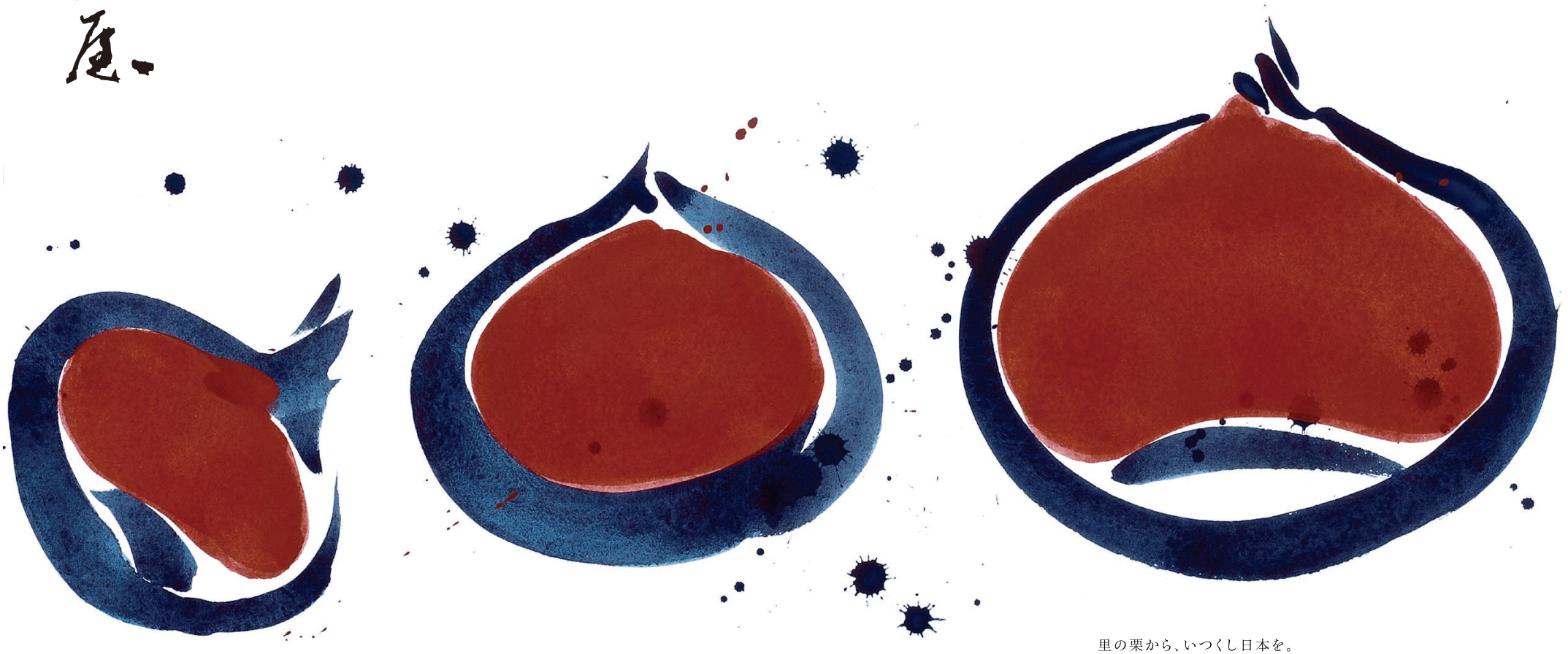
恵那川上屋の手提げ袋や包装紙、商品のパッケージなどを手掛けた、愛知県出身の国際画家・横井照子。
豊かな色彩と大胆な構図が特徴の作品を展示・紹介しています。





●〒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、恵那川上屋はあります。
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、俳人などの粋人にも親しまれ、
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。



懐かしさ、新しさ、多彩に広がる楽しみ。

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。栗きんとんの楽しみを広げ、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。栗菓子に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、栗菓子の楽しみを発信し、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」も広げています。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。

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（さとのどか）

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 1,500円
10入 3,000円
15入 4,500円
20入 6,000円


10入

お日持ち 3日　山芋 常温 冷蔵

夏



栗観世（くりかんぜ）

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）生地」は、空気を含んだ細やかな泡が特徴。ぷるん、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


10入

お日持ち 冷蔵3日／冷凍30日
卵 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 1,800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


10入

●10月15日頃までは冷蔵便でのお届けとなります。

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 2,160円
10入 4,320円
15入 6,480円


10入

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。



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。



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 1,674円

お日持ち 7日　冷蔵



くり壱

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 1,350円　大 1本 2,484円

お日持ち 7日　小麦 常温 冷蔵



バタどら

10入

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 2,406円　15入 3,486円　20入 4,566円

お日持ち 5日　小麦 卵 乳 常温 冷蔵



えなぐりまんじゅう
胞衣栗万頭

10入

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 1,362円　15入 3,891円
10入 2,676円　20入 5,106円

お日持ち 10日　小麦 卵 乳 常温 冷蔵



栗きんとん焼き餅

6入

風味豊かな栗餡と北海道産小豆の自家製餡をもっちりと歯切れの良い生地で包みました。

6入 1,400円

お日持ち 10日　小麦 卵 乳 常温 冷蔵



栗蒸きんつば

― 陶三彩 ―

10入

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。

※岐阜県恵那市正家廃寺跡で出土した奈良時代の陶器です。

10入 2,676円
15入 3,891円

お日持ち 10日　小麦 山芋 常温 冷蔵



てあわせくりもなか
手合栗最中

10入

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

10入 2,946円　15入 4,296円

お日持ち 20日　小麦 大豆 常温 冷蔵



栗のおこげせんべい

3入

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 2,838円　9入 4,134円

お日持ち 45日　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。



栗のフロランタン



1個

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。

2入 1,709円

お日持ち 30日　小麦 卵 乳 アーモ　常温 冷蔵



栗サブレ 山ノ栞



4入

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の風味が魅力です。

4入　600円　12入 1,980円　32入 4,960円
8入 1,420円　20入 3,180円　40入 5,990円

お日持ち 30日　小麦 卵 乳 アーモ　常温 冷蔵



焼モンブラン



5入

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どけをお楽しみください。

5入 1,500円

お日持ち 7日　卵 乳　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 大豆　常温 冷蔵



胡桃の散歩道



5入

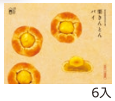
胡桃たっぷりのヌガーをサクサクのシュクレ生地でサンドして焼き上げました。生地に焙煎栗パウダーを加えることで深みのある味わいに。

5入 1,080円

お日持ち 10日　クルミ 小麦 卵 乳 アーモ　常温 冷蔵



栗きんとんパイ



6入

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。

6入 2,050円

お日持ち 10日　小麦 卵 乳 大豆　常温 冷蔵

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 2,950円

お日持ち 10日　小麦 卵 乳 大豆　常温 冷蔵



バタどら・山ノ栞・栗ノ音 詰め合わせ

バタどら 5個、山ノ栞 4入、
栗ノ音 6入　1箱 2,447円

お日持ち 5日から30日　小麦 卵 乳 アーモ　常温 冷蔵



山ノ栞・栗ノ音 詰め合わせ 20入

山ノ栞 10枚、
栗ノ音 10枚　1箱 2,580円

お日持ち 30日　小麦 卵 乳 アーモ　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 4,296円

お日持ち 10日から20日　小麦 卵 乳 大豆　常温 冷蔵





栗山

6入

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に、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



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 2,268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



モンブラン生チョコ

12入

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) 1,180円

お日持ち 冷凍30日　乳 大豆 酒　冷凍



Mochi Mochi ICEKURIN くりアイス大福

5入

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 1,900円

お日持ち 冷凍30日　卵 乳 大豆 ゼラ　冷凍



栗きんとんぷりん

3入

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 1,215円　6入 2,676円

お日持ち 60日　卵 乳　常温 冷蔵



栗の極

生地に栗きんとんとスペイン産マロンクリーム、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



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るまるジャーキー



実・種・皮をまるまる、特殊製法で濃縮して乾燥。余分な味付けや添加物を加えず、トマトそのものの甘み、酸味、旨みが楽しめます。

ミニ 270円　1枚 972円

お日持ち 20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



6入(180mℓ×6本)　1本(1ℓ)

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　ゴマ　常温　冷蔵



HOT　UMAMI

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



栗を丁寧に炊いて旬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)　2,250円

お日持ち 冷凍保存にて6ヶ月　冷凍



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　680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 柳ケ瀬店
岐阜県岐阜市日ノ出町2-15 無印良品柳ケ瀬店内
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
愛知県名古屋市千種区星が丘元町15-5
星が丘テラス ザ・キッチンK4
TEL 052-789-1030

おかしな大地 from farm to spoon 覚王山店
愛知県名古屋市千種区覚王山通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 中日ビル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

全国配送承ります

■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多くなります。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。
④**GMO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。

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

お電話でのご注文が難しいお客様はFAXまたは郵便で、お問合せください。
FAX 0120-05-6583
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。

■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コードよりご確認お願いいたします

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」…包装した上にのし掛け。
「内のし」…箱などに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。

■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・冷凍
常温発送	冷蔵発送	冷凍発送	冷蔵・冷凍選択可能	常温・冷凍選択可能

アレルゲンマーク
特定原材料等29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29品目の使用なし）

エビ えび　カシュ 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 アーモンド
アワビ あわび　イカ いか　イクラ いくら　オレ オレンジ　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 バナナ　ピスタ ピスタチオ　豚 豚肉　マカダ 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 ゼラチン

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。