恵那川上屋　通販カタログ

2026
12
カタログ有効期限
2027年1月15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11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。

ENAKAWAKAMIYA

推し Sweets

Enakawakamiya Presents

KOTOHOGI ～三匠が紡ぐ～





恵那川上屋 経営企画本部
通販／商品企画
鎌田彩華

栗の命をいただき、里山とともに生きる恵那川上屋の集大成

栗の木が芽吹き、実を結び、収穫を迎えるまでの四季の営み。そして土を耕し、栗を守り育ててくださる生産者の方々への敬意と、一年間無事に商いを続けさせていただけたお客様への心からの感謝―。私たち恵那川上屋にとっておせち菓子は、そのすべてを一箱に託す、一年の集大成です。

2027年版のテーマは『KOTOHOGI ～三匠が紡ぐ～』。古来より「勝ち栗」として尊ばれ、黄金色に輝く金運の象徴として新春を寿いできた「栗」の力を真ん中に据え、和・洋・焼、三人の匠がこれまでに培った技と意匠を惜しみなく注ぎ込みました。

お菓子は、人と自然がともにつくりあげてきた里山の文化を、未来や次の世代へと手渡すための語り部です。お重を開けた瞬間に里山の風が吹き抜け、千年先まで語り継ぎたくなるような“本物の価値”を宿した次世代のお菓子をお届けします。

お客様へ

年末年始は配送が大変込み合い、ご指定の日にちにお届け出来ない可能性がございます。下記の点につきまして、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

●冷凍取り扱いが可能な商品の場合、なるべく冷凍でのお届けをご選択ください。●お届け日遅延も考慮し、ご使用予定日から余裕を持ったお届け日のご指定をお願いいたします。
●時間帯指定につきましては遅れる可能性が高くなります。必着はお約束できませんので、あくまで目安としてご了承ください。



12月のお品書き

03 〈ENAKAWAKAMIYA推しSweets〉おせち菓子
06 お正月栗菓子詰め合わせ
07 ひなたぼっこ 栗きんとん
08 冬の限定詰め合わせ
09 栗きんとんのたね くりどら
10 〈くりめぐりあい物語〉―山之灯果―やまのとうか
11 市田柿のミルフィーユ 濃蜜果喜

恵那川上屋 × 横井照子ひなげし美術館

Stories -11 恵那川上屋ロゴマーク

横井照子は絵画の表現にとどまらず、ロゴや商品の題字など、幅広い創作を手がけました。恵那川上屋の社名ロゴをはじめ、羊羹などの棹菓子の商品名にも、彼女の筆による文字が息づいています。書家であり教育者でもあった父のもとで、幼いころから筆に親しんだ彼女の書は、流れるようにしなやかでありながら、凛とした芯の強さを秘めています。その一文字一文字には、絵画と同じく、“心を伝える力”が込められています。

恵那川上屋

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

制作年/2000年
技法/竹ペン・墨・エッグテンペラ・メタリックペイント、紙

壱ノ重

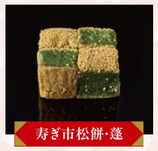


和の重／匠 湯川

一年でこの時だけ許された「四季の栗きんとん」の競演

恵那川上屋を代表する春・夏・秋・冬の栗きんとんが一度に揃うのは、年に一度だけ。新春を寿ぐ繊細な縁起上生菓子や素材の香りを引き出した創作市松餅とともに、日本の伝統美と四季の移ろいを味わっていただけます。





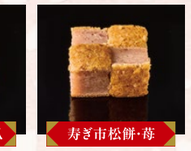
寿ぎ市松餅・蓬

鮮やかな色の蓬をたっぷりと混ぜ込み、香ばしいけしの実を散らしました。



寿ぎ市松餅・南瓜

半原かぼちゃを練り込み、黒ゴマを散らした香り高い一品。



寿ぎ市松餅・苺

フリーズドライ苺とフランボワーズを加え、刻みアーモンドがアクセントに。



上生菓子「干支未」

栗きんとん餡を求肥練り切りで包み、干支の羊をイメージしました。



上生菓子「南天」

縁起の良い南天の木を表現。小豆粒餡を練り切りきんとんで包みました。



上生菓子「福来郎」

栗きんとん練り切りで、福を呼び込むフクロウに。小豆こし餡入り。

弐ノ重



焼の重／匠 金子

栗の可能性を解き放つ、大人のための祝宴の洋菓子



栗の可能性を解き放つ、大人のための祝宴の洋菓子。華やぎの色彩美と芳醇な香ばしさを追求し、果実の酸味やカカオの深みを巧みに重ねた焼き菓子は、コーヒーや紅茶のほか、お正月のお酒、ワインの最高のお供にも。洋の技法で栗の新たな魅力を開花させた、驚きに満ちた重です。



苺と栗のテリーヌ

苺のチョコレート生地に栗の甘露煮をたっぷりと加えました。



栗とパイナップルのパウンドケーキ

栗にパイナップルのジューシーな甘さを加えたしっとりパウンドケーキ。



甘酒と黒豆のチーズケーキ

お正月らしい和の素材を盛り込んだチーズケーキです。



グリオットと栗のチーズケーキ

栗のチーズケーキにサワーチェリーのフルーティーな酸味がアクセント。



洋風栗きんとん

香り高いブランデーを加え、洋風に仕上げた栗きんとん。



マドレーヌ・フィナンシェ

栗・チョコ・抹茶のマドレーヌ3種と「栗のフィナンシェ」。

参ノ重



洋の重／匠 安藤

栗の命をまるごといただく、極上の「おせちモンブラン」

鬼皮パウダーを練り込んだ香ばしい特製スポンジを土台に、口どけなめらかな栗ムース、食感豊かな刻み栗の甘露煮、栗きんとんそぼろ、天面を覆う和栗ペーストまで栗のすべてを余すところなく重ね上げました。最後のひと口まで栗そのものの力強い命と奥深い余韻が広がる、洋菓子職人の粋を尽くした圧巻の重です。



恵那川上屋 おせち菓子

2027年版は『KOTOHOGI～三匠が紡ぐ～』をテーマに、妥協のない素材選びと手間暇をかけ、ここでしか出会えない贅を極めました。それぞれの段に、職人の矜持が宿っています。恵那川上屋が胸を張って世に送り出す、この上なく特別な『KOTOHOGI』とともに、晴れやかで温かな新春をお迎えください。





参段重ねは横井照子さん作品デザインのオリジナル風呂敷包みでお届けします。

おせち菓子 弐段重ね 6,500円

ご予約受付 12/1（火）9時より

限定400セット





壱ノ重 ＋ 参ノ重

クルミ 小麦 卵 乳 落 アーモ オレ ゴマ 大豆 山芋 ゼラ 冷凍

おせち菓子 参段重ね 12,000円

ご予約受付 12/1（火）9時より

限定800セット







壱ノ重 ＋ 弐ノ重 ＋ 参ノ重

クルミ 小麦 卵 乳 落 アーモ オレ ゴマ 大豆 山芋 ゼラ 酒 冷凍

【ご予約受付期間】12月24日まで（なくなり次第終了）【お届け】12月27日～1月7日
【お日持ち】冷凍保存にて10日（解凍後冷蔵1～3日）

※こちらの商品は包装することができません。※中身は配送用に梱包した状態でのお届けとなります。※個別配送のため他の商品と同梱することができません。※のしは付けられません。

〈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



ご予約受付
12/1(木)
9時より

お正月栗菓子詰め合わせ

一年のはじまりは、おいしい栗菓子とともに喜びあふれるときを。そんな想いを込めて、「栗門来福」をテーマにしたお正月限定セットです。日持ちのするバラエティに富んだ栗菓子を縁起物の可愛いパッケージに詰め合わせ、語り継がれる栗の福ばなしも添えました。味わいあそび、語らい笑う、福顔あふれるお正月を願って。お年賀や帰省手土産にどうぞ。

開けまして、おいしいね。新しい門出に縁起菓子

栗きんとんぷりん

くりかのこ

栗のおこげせんべい

栗山ぷりん

栗三盆

栗豆


おいしく食べた後は、
箱で「だるま落とし」遊び♪

お正月栗菓子詰め合わせ

限定350セット



6入 3,380円

- 栗きんとんぷりん 1個
- くりかのこ 1個
- 栗のおこげせんべい 1個
- 栗山ぷりん 1個
- 栗三盆 1個
- 栗豆 1個

【お日持ち】30日～60日
【お届け期間】12月11日～1月10日

小麦 卵 乳 落 大豆 豚 酒 常温

お正月栗菓子詰め合わせ

限定200セット



9入 4,488円

- 栗きんとんぷりん 2個
- くりかのこ 1個
- 栗のおこげせんべい 2個
- 栗山ぷりん 1個
- 栗三盆 2個
- 栗豆 1個

【お日持ち】30日～60日
【お届け期間】12月11日～1月10日

小麦 卵 乳 落 大豆 豚 酒 常温

お客様へ
年末年始は配送が大変込み合い、ご指定の日にちにお届け出来ない可能性がございます。下記の点につきまして、ご理解とご協力をお願い申し上げます。
●冷凍取り扱いが可能な商品の場合、なるべく冷凍でのお届けをご選択ください。●お届け日遅延も考慮し、ご使用予定日から余裕を持ったお届け日のご指定をお願いいたします。
●時間帯指定につきましては遅れる可能性が高くなります。必着はお約束できませんので、あくまで目安としてご了承ください。



ひなたぼっこ

まるで柿のぼんぼり ほっこり冬の栗きんとん

南信州で育まれたブランド干し柿「市田柿」をまるごと使用した冬の栗きんとん。水分が糖度の高い方へと移る浸透圧の作用によって甘く熟した柿は驚くほどにみずみずしく、栗きんとんの風味は凝縮されて濃厚に。互いに魅力を引き立て合う格別な味わいをぜひ。

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



栗そのままの贅沢を心ほどけるおもてなし

縁起のよい食べ物として古くから好まれてきた「栗」。厳選した和栗そのもののおいしさをシンプルに引き出した、素朴で温かみのある栗きんとんをお正月のおもてなしや手土産にいかがですか。栗の品種や収穫時期によっても砂糖の量や炊き方を工夫。口の中でほろほろとほどける食感、栗の豊かな風味が広がる逸品です。

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

【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

〈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

新年のご挨拶や
帰省土産に
みんなの真ん中に
おいしい冬を

ひなたぼっこ

栗きんとん

焼モンブラン

冬の限定詰め合わせ

恵那川上屋の看板商品「栗きんとん」と市田柿をまるごと使用した「ひなたぼっこ」。秋と冬の栗きんとんが一度に味わえる限定詰め合わせに加えて、和栗をベースにバターや卵を加えてしっとり上品な口どけに仕上げた「焼モンブラン」とのセットもご用意しました。

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



栗きんとんのたね

手づくりおせちやお正月菓子にも
おうちで楽しくアレンジ自在

恵那川上屋のふるさと東美濃地方は「お正月の栗きんとんは布巾絞りを手づくり」するご家庭も多い土地柄。採れたての和栗を丁寧に炊き、急速冷凍したたねを使って専門店の味を楽しみませんか。下ごしらえ要らずで簡単、忙しい師走のお正月準備におすすめです。



恵那川上屋謹製

栗きんとんのたね

1箱(100g×2本)

2,250円

【お日持ち】冷凍保存にて180日

冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

くりどら

ひと口で広がる栗餡の旨み
冬休みのお供に季節のどら焼き

ふわふわ生地から黄金色のなめらかで濃厚な栗餡がとろり。栗きんとんをベースに生クリームと卵黄を合わせ、絶妙な火入れでまろやかに仕立てました。縁起のよい栗を贅沢に使用した大人気どら焼きを、冬休みやお正月の団らんにどうぞ。



くりどら

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



〈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



-山之灯果-
やまのとうか

上之保ゆずの香り、本当のおいしさ
皮ごと楽しんでいただきたくて

今から20年以上前のこと。上之保ゆずの産地として知られる岐阜県の関市上之保と新しい魅力をつくりたいという想いのもと、コラボレーションして生まれた創作菓子、それが「やまのとうか」です。上之保ゆずの中でも大ぶりで傷の少ないものを選び抜き、可愛らしい柚子そのものの形や色合い、癒やされる爽やかな香り、ゆず皮のほろ苦い味わいも楽しんでいただけるお菓子に仕立てています。

そんな「やまのとうか」のおいしさをさらに昇華させて昨年リニューアル。丁寧にくり抜いてシロップ漬けにした柚子皮の器に、柚子とほんのり生姜の利いた羊羹を流し込み、風味や食感のアクセントとして市田柿・りんご・杏・レーズンの赤ワイン香る漬け込み果実を贅沢にちりばめています。

しっとりと漬け込んだ柚子皮は羊羹となじんで驚くほどやわらかく、生菓子のような食感も人気の一つです。ホールケーキをカットするように放射線状に切り分けていただくと切り口も鮮やかに。柚子皮と羊羹、漬け込み果実がバランス良く召し上がっていただけます。

木の葉が落ちた山にぽつんと明かりが灯ったように黄色い柚子が実る。そんな詩情豊かな風景を映した特別なお菓子は、おもてなしの席にも華を添えます。贈り物やお茶うけにもどうぞ。

菓子職人　湯川



-山之灯果-
やまのとうか
1個 1,296円
【お日持ち】4日
リンゴ 常温
【お届け期間】1月10日～2月下旬
※こちらの商品は包装することができません。

ご予約受付
12/25（金）
9時より
限定300個



柿・栗・クリームチーズが
織りなす至福のデザート

美しいオレンジ色に輝く上品な甘みの市田柿をふんだんに。栗きんとん、バターとクリームチーズのコクを合わせたミルフィーユ仕立てのデザートです。爽やかな柚子の香りをほんのり利かせ、後味もすっきり。コーヒーやお茶、ワインのお供にも。

市田柿（いちだがき）のミルフィーユ



1台(直径約12cm)
2,268円
【お日持ち】5日
【お届け期間】1月10日～2月下旬
乳 ゼラ 冷蔵
※こちらの商品は包装することができません。

Persimmon Sweets

とろり蜜のように濃密
「堂上蜂屋柿」創作菓子

千年以上の歴史を誇り、朝廷や幕府にも献上された大ぶりで希少な「堂上蜂屋柿」。ジャムの糖度を上回るほど濃厚な甘さの柿を蜜に漬け込み、栗と白餡のペーストや柚子の香り、木の実の食感も加えた別格の味わいをぜひ。





濃蜜果喜（のうみつかき）

1個 3,564円
【お日持ち】6日
【お届け期間】1月20日～3月20日
カシュ 乳 アーモ オレ ピスタ マカダ 冷蔵
※こちらの商品は包装することができません。

ご予約受付
12/25（金）
9時より
限定300個

〈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



焼栗きんとん
－円熟－

追熟した豊かな甘み、香ばしさ。
砂糖不使用、今だけの栗体験を。

砂糖など甘味料は一切使わず、ただただ純粋に、シンプルに。「栗そのものの味を楽しみたい」という方にぜひおすすめしたい、期間限定の特別な栗きんとん「円熟」。選び抜いた甘みの強い和栗「ぽろたん」を収穫後1カ月以上かけて追熟し、糖度を数倍にまで高めて自然な甘さを引き出しました。さらに焼き栗にしてから炊き上げることで香ばしく、満足感のあるしっかりとした食感に仕上げています。栗を極めた恵那川上屋がおくる、今だけの贅沢なおいしさをご堪能ください。召し上がる前に少し温めると、ほくほくとした焼き栗のような味わいをお楽しみいただけます。

ご予約受付
12/1（火）
9時より
限定200箱
お1人様2箱まで



焼栗きんとん
－円熟（えんじゅく）－
1箱 6入 3,780円

【お日持ち】冷凍保存にて30日、解凍後当日中
【お届け期間】12月10日～1月15日

冷凍

素材を極めたリッチなペースト
栗好きに愛されるモンブラン

和栗の繊細でやさしい甘みと、洋栗の濃密で力強い味わい…。パティシエが長年の研究を重ねて黄金比を導き出した和洋栗のオリジナルペーストがたっぷり。栗の鬼皮焙煎粉を練り込んだ香ばしいタルト生地、まるごと栗の渋皮煮と、まさに栗づくしの人気No.1ケーキをどうぞ。

栗山（くりやま）

3入 2,500円
6入 4,719円

【お日持ち】冷凍10日、解凍後冷蔵当日中

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。





サクッと栗香る
木の葉のサブレ

芳醇バターと卵黄のコク、栗の風味がとびきり贅沢なロングセラーサブレ。さっくりと香ばしく焼き上げたサブレ生地には、渋皮入りの栗きんとん、さらには渋皮と鬼皮の焙煎粉を練り込むことで奥行きのある味わいに仕上げています。4種類のフレーバーを詰め合わせました。

栗サブレ-山ノ栞（やまのしおり）-

4入 600円　12入 1,980円
32入 4,960円　40入 5,990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。



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 12月
カタログ有効期限／2027年1月15日

おかしな大地



おかしなトマト、待望の新シーズンはじまります



6年目は、もっと甘い!?

夏から秋にかけては日射や温度管理が特に重要となる時期。例年はハウス内が高温になるため、着果数や生産性にも影響が出ていましたが、今年は9月に曇天が続き、トマトにとっては非常に良い気候となりました。今シーズンは「もっと甘くなりました」と自信をもって皆様へおすすめできるトマトをスタッフみんなで目指して栽培しています。

清涼な空気と水に恵まれた恵那山の麓で誕生し、おかげさまで恵那山ファームは6年目のシーズンを迎えることができました。これまで培ってきたノウハウを生かし、ファームのスタッフ全員が甘さにこだわったトマトづくりの知恵と技、そして愛情を注ぎながら日々励んでいます。「過去最高のトマトが収穫できるように」と想いを一つにして進め、生育の状況は現在とても順調。今シーズン、最高の滑り出しとなっています。6年目のおかしなトマトに、どうぞご期待ください。

おかしなトマト

岐阜県恵那市産

おかしなトマト

恵那山ファームで育てた、糖度7度以上のトマトを厳選してお届け。この時季は甘みと酸味のバランスがよく、薄皮をまとったジューシーなおいしさをお楽しみいただけます。サラダや煮込み料理にも。



(200g×6箱)	(200g×12箱)	(1kg)
4,000円	7,500円	3,500円
(税、送料込)	(税、送料込)	(税、送料込)
冷蔵	冷蔵	冷蔵

※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。

どちらがお好き？

あまくて爽やか、
フルーティ！
あまトマりん

あまーいトマト大好き！
**おかしな
トマトジュース**



「おかしなトマトジュース」は、恵那山ファーム育ちのおかしのように甘いトマトだけを使った、リピーターの方にも愛される人気商品。「あまトマりん」は、おかしなトマトジュースにりんごの爽やかさ、甘酒の優しい甘さとコクをプラスして飲みやすくまろやかに仕上げた一品。砂糖一切不使用、トマトは苦手という方やお子様にもおすすめの自信作です。飲み比べも楽しい「あまトマりん&トマトジュース詰め合わせ」、リッチな 飲み応えの「おかしなトマトジュースPremium」もご用意しました。ギフト にもどうぞ。

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。

素材自慢のセット
**あまトマりん&
トマトジュース
詰め合わせ**

2入**3,486**円
内 容 量：
あまトマりん・
おかしなトマトジュース
1ℓ×各1本
【お日持ち】90日
リンゴ 常温



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