

店舗チラシ 対象店舗につきて

店舗チラシの対象店舗は下記店舗になります。

各店ごとの在庫数はご来店前に店舗スタッフへお問合せ下さいませ。

※チラシに掲載の一部商品は店舗のみのご案内のものもございます。

店舗チラシ対象店一覧

恵那峡店

TEL 0573 - 20 - 1150

恵那中央店

TEL 0573 - 26 - 0082

瑞浪店

TEL 0572 - 68 - 5220

咲久舎 可児御嵩インター店

TEL 0574 - 60 - 0398

可児店

TEL 0574 - 63 - 0211

栗の可能性を、 信じているから。

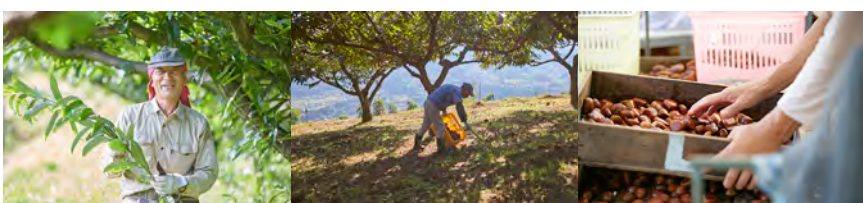
栗と共にできることはまだまだある
だから春夏秋冬、いつも栗のそばに。

創

業から約60年。恵那山の見守るこの地に店を構え、これまで数千種類に及ぶお菓子を生み出してきました。地元の財産である栗を使って、どんなおいしさをお届けできるか。伝統的な栗菓子のおいしさを、どこまで高めることができるか。今日までその一心でここまで駆け抜けてきました。近年は地元の栗のみならず、日本各地、世界各国の特色ある栗を柔軟に取り入れながら、和栗だけでは叶えられない新しいおいしさもお届けしています。そ

してそれはまた、和栗の魅力を改めて知ることにも繋がり、めぐりめぐって地元の農業を盛り上げたいという強い想いへとたどり着きました。原点はいつでも、おばあちゃんが作る「栗きんとん」の素朴なおいしさ。栗と共にできることはまだまだあると信じて、この先もわくわくするような魅力的なお菓子を提供していきます。夢は、栗畑のあるふるさとの景色を百年先、千年先に残すこと。栗菓子を楽しむながら、そんな未来を一緒に想像しませんか？

「地域と文化、人と知恵、歴史と未来を繋ぐ。それが使命です」代表取締役 鎌田真悟



8月下旬頃からはいよいよ栗の収穫期。栗が地面に落ちたその瞬間から栗畑も工房也大忙し



小さな穂(いが)を見守る夏、実りの秋、芽吹きを待つ冬。栗畑にも豊かな四季がめぐります

おばあちゃんの味がお手本

栗きんとん 1個 270円・4入 1,080円・
6入 1,620円・10入 2,700円・15入 4,050円

| お日持ち | 3日(単品は2日)
| 店舗発送 | 常温 ※10/15お届け分までは冷蔵
| 販売期間 | 1月下旬まで 通販取扱有

新鮮な栗に少量の砂糖のみを加えて炊き上げ、茶巾で絞った郷土の銘菓。栗の品種や収穫の時期に応じて、砂糖の量や炊き方を微妙に変えるなど、常においしさを追求しています。シンプルで素朴。栗本来の味を楽しめます。

4入箱が
新登場！



手鍋で炊いたような素朴な味を守ります

和洋バランスの最適解

栗山 1個 648円

| お日持ち | 当日 | 店舗発送 | 不可
| 販売期間 | 通年 要冷蔵 通販取扱有

1997年の発売以来、愛され続けている洋菓子の看板商品。今夏にはタルトに鬼皮粉を加えて全体のバランスを見直し、よりおいしくリニューアル。スペインのホセ・ボサード社と協働開発した洋栗ペーストと、奥深い和栗のハーモニーが魅力です。



“栗の違いと食感を楽しむ”という新しさ



栗きんとんパウンドケーキ 1本 1,377円

| お日持ち | 10日 | 店舗発送 | 常温
| 販売期間 | 通年 通販取扱有

栗きんとん、栗の甘露煮、栗の渋皮煮、スペイン産マロングラッセ、マロンペーストを使用した栗づくしのパウンドケーキ。異なる素材同士が風味、味わい、食感を互いに引き立てあい、栗の多彩な魅力を感じさせます。



喫茶メニュー

絞りたてを味わう贅沢

栗一筋 1,325円
(テイクアウトは1,301円)

| 販売期間 | 1月上旬まで

低温で焼いた軽い口溶けのメレンゲの上に、カスタードクリーム、生クリーム、キャラメルソースを重ね、最後に栗のペーストを惜しみなく絞りました。ご注文ごとに、絞りたてを提供いたします。年明けまでの限定メニュー。



栗里宿 恵那峡店
瑞浪店
咲久舎 可児御嵩インター店



焙煎粉を加えておいしさアップ

栗きんとんパイ 1個 324円

| お日持ち | 10日 | 店舗発送 | 常温 | 販売期間 | 通年 通販取扱有

しっとりとしたパイ生地の中には、渋皮を残して風味よく仕上げた栗餡がぎっしり。発売1周年を迎え、栗の焙煎粉を加えてよりおいしくなりました。オープンで少し温めると、よりおいしくお召し上がりいただけます。



新しいおいしさも。

いつものおいしさも、

子どもたちの笑顔を思い浮かべながら、時間をかけてこしらえる温かいあの味。わたしたちは素朴な「栗きんとん」を原点に、さまざま

まなおいしさに挑戦してきました。和洋を融合させた洋菓子、保存性のある焼き菓子、できたてを味わえる喫茶スイーツ、さらに最近はい

栗の焙煎粉など自社で作る加工品にも取り組んでいます。もっともっと栗を知りたい。これからそのおいしさを追求します。



恵那川上屋

里の栗から、いづくし日本を。

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



オンライン
ショップに
アクセス
できます

栗里宿 恵那峡店 ☎(0573)20-1150 瑞浪店[茶房] ☎(0572)68-9090
恵那中央店 ☎(0573)26-0082 可児店 ☎(0574)63-0211
瑞浪店 ☎(0572)68-5220 咲久舎 可児御嵩インター店 ☎(0574)60-0398

●紙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から賞味期限(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商品が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。予めご了承ください。●アレルギー表示については、店頭での表示と一致する場合がありますが、詳しくはお問い合わせください。●通販取り扱い商品は、素材などの仕入れや製造状況により、販売休止及び早期販売終了となる場合がございます。●期間限定商品は素材などの仕入れ事情により、早期販売終了となる場合があります。予めご了承ください。●本紙掲載商品の表示価格は税込価格です。本体価格に軽減税率8%、または標準税率10%を課しています。

恵那山ファームだより

2期目のトマトが終了し、
栗加工品に着手！

自社ブランド「おかしなトマト」の収穫が7月で終了しました。秋は栗むき作業のほか、トマトや栗の加工品にも力を入れる予定です。このたび、栗の濾し粉を焙煎して粉末にしたものを商品としてお届けできることになりました。バニラアイスにかけるなど、きなこと感覚で楽しめるので、残暑の季節にぜひいかがですか？

NEW!



栗の焙煎粉
1袋30g 648円

| お日持ち | 30日
| 店舗発送 | 常温
| 販売期間 | 通年