

# Enakawakamiya

恵那川上屋 通信

2024 夏号

「訪れるたびワクワク、おいしい新体験」をテーマに、シーズンごとの新作&推しスイーツ、つくり手のこだわり、店舗の最新トピックスなどをお届けします。



# Cafe

夏の日、子どもにかえって  
ひんやり広がる、色とりどりの物語をお楽しみください。

おいしさのストーリーを読みとく楽しみ  
夏のごほうびは鮮やかに、  
そしてひんやり甘く。



人気メニューが  
さらにおいしく!

2 8月下旬まで  
**栗氷室**  
1,100円

白いクリームを包み込むたっぷりのモンブランかき氷。栗ペーストと、サラサラで溶けやすい沖縄の海塩「ぬちまーす」を使った生クリーム、そしてふんわりかき氷がお口の中で溶け合います。



3 数量限定 7月中旬まで  
～夏の香り～  
**トロピカルパフェ**  
1,650円

南国のリゾート地に来たようなパフェ。マンゴー、メロン、パイナップルなど生のトロピカルフルーツがいっぱい。プチガトー、フルーツ、冷菓がぜいたくに層をなしています。



4 数量限定 8月下旬まで  
**わらびもち**  
～自家焙煎きなこの食べ比べ～  
880円

ひんやりプルプルのわらびもちに、自家焙煎したオリジナルきな粉2種と栗粉、種子島産の黒糖を使った黒みつにつけて食べ比べていただけます。

1 数量限定 7月中旬まで  
**利休**  
1,650円

利休が愛したお茶をイメージした抹茶のパフェ。新茶を使ったいろいろなおいしさの抹茶を味わっていただけます。グラスの中には、小豆の蜜煮、抹茶アイス、胡麻クリームを絞り、栗の甘露煮、わらび餅と生クリームをトッピング。仕上げに抹茶のブリュレをのせ、トップには和栗と抹茶を合わせたモンブランペーストを絞りました。

喫茶メニューが楽しめる3店舗

- ・栗里宿 恵那峡店
- ・瑞浪店
- ・駄久舎 可児御嵩インター店



2024年、  
恵那川上屋はおかげさまで60周年。

皆さまへの感謝をかたちに。この夏、60周年を記念する商品やイベントを次々とお届けします。どうぞご期待ください。

特典いろいろ!  
恵那川上屋  
アプリ誕生!



スタンプカード機能やクーポン、最新情報の配信など、恵那川上屋でのお買物が楽しく便利になるアプリです。

アプリはこちらから  
・App Store  
・Google Play



NEW!  
～自家焙煎栗粉使用～  
**わらび餅** 1個 216円

限界まで柔らかく練上げたわらび餅に、自家焙煎した栗粉ときな粉を合わせたオリジナルきな粉をたっぷり絡めて召し上がりください。店頭で普通盛・大盛・特盛の3種からきな粉の量を選んでいただけます。種子島の自社工房でつくった黒みつ付きです。

お日持ち:当日 店舗発送:不可 販売期間:7月中旬まで



NEW!  
**おかしな大地 大人のジンジャーエール Base** 1個 756円

種子島の自社工房でつくった黒糖と種子島産のしょうがを合わせ、シナモン、クローブ、とうがらし、黒こしょうのスパイスとレモンをブレンドし真空濃縮。炭酸水で割れば特別なジンジャーエールに。アイスやお酒のアクセント、料理のかくし味にもお使いいただけます。

お日持ち:20日 店舗発送:常温 販売期間:7月下旬まで

真空濃縮の技術/  
素材の香りや色合いをたもったまま、甘みや酸味などを濃縮することができる真空濃縮機。庫内を真空に近づけ50℃付近で沸騰状態にすることで、素材の色変化や栄養素の消失を抑えつつ、水分を飛ばして濃縮します。



恵那川上屋から  
おいしいワインを



スペインから直輸入  
**COLECCIÓN 68** 1瓶 3,850円

栗から生まれたご縁が  
至極のワインにつながりました。

恵那川上屋が、栗を通じて長年交流を続けるスペインのマロンブランド ホセ・ボサダ社。その創業者が初代社長を務めるOsteria ワイン社より、このたび、特別なワインが届きました。COLECCIÓN 68は、スペインのガリシア州地方最古のワイン産地であるリベイロで採れた「トレイシャドゥーラ」「アルバリーニョ」「ゴデーリョ」の3品種を使用してつくられました。リベイロ産のワインは希少性が高く、今後世界的に注目を集めるといわれています。

～テイastingノート～

緑がかったきらめきを含んだ輝く麦わら色。リンゴやメロン、ピーチなどの果実やハチミツを思わせる、力強いアロマ。口にひろがる果実味は、複雑であくまでもエレガント。長くしっかりとした余韻が続きます。ぜひ一度、お楽しみください。



リムリエ みゆ

販売店舗:栗里宿 恵那峡店、瑞浪店、駄久舎 可児インター店  
店舗発送:常温

夏限定



ワインに  
おすすめのお菓子

**ガトーセックプレミアム トリュフ・ポルチーニ**

1箱 1,080円  
マッシュポテトに黒トリュフを練り込んで焼き上げトリュフ塩をまぶしたトリュフクッキーと、ポルチーニ茸とエダムチーズをふんだんに使ったポルチーニクッキー。濃厚な風味と贅沢な香りをワインと一緒に楽しみください。

《セット内容》  
1.トリュフクッキー 1箱  
2.ポルチーニクッキー 1箱

お日持ち:20日 店舗発送:常温 販売期間:7月下旬まで

おかしな大地 SAKAE  
from farm to spoon

名古屋・栄 中日ビルに  
4月23日(木) OPENしました!

「あたらしいYAOYA」をテーマに、素材そのものが甘い野菜、特殊な加工方法による素材の新たなおいしさをお届けします。



Cooking Stageでは、  
実演や試食、お菓子レッスンなどを開催。

里の栗から、いつくし日本を。



- 栗里宿 恵那峡店 ☎0573-20-1150
- 恵那中央店 ☎0573-26-0082
- 瑞浪店 ☎0572-68-5220
- 瑞浪店【茶房】 ☎0572-68-9090
- 可児店 ☎0574-63-0211
- 駄久舎 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。●アレルゲン表示については、店頭での表示カードに記載してありますが、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。●表示金額は全て税込となります。



オンラインショップ  
はこちら



夏の午後には、ひんやり、おいしい。彩りは爽やか。

**栗とラム酒の香りがそそる**  
くりアイス大福  
1個 270円  
スペイン産の栗ペーストに、栗の焙煎粉、ラム酒を加えた栗クリームを、限界まで薄くした求肥で包みました。冷凍のまま、ひんやり爽やか食感で。また、解凍してとろっと食感で栗の甘みをじっくり味わっていただけます。

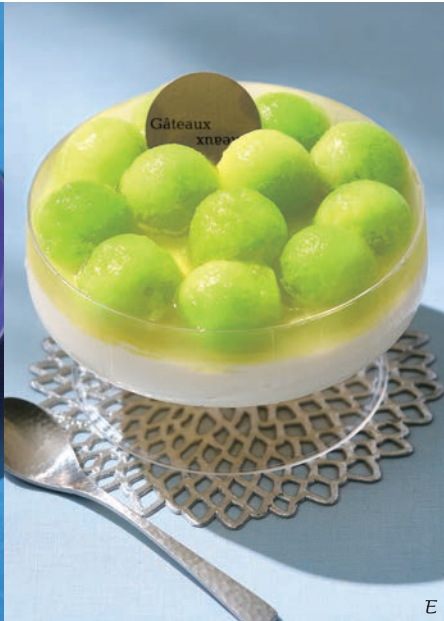
お日持ち：30日 店舗発送：不可  
販売期間：通年 **要冷蔵**

**夏に似合う爽やかアントルメ** **NEW!**  
メロンサンデー  
1台 1,296円  
マスカルポーネとバニラのムースを流してレモンゼリーと合わせ、丸く抜いたメロンをたっぷりのせました。フレッシュな味のマスカルポーネと合わせることで、みずみずしい甘さあふれます。

お日持ち：当日 店舗発送：不可  
販売期間：6月中旬まで **要冷蔵**

**あんずが詰まったプルプルゼリー** **NEW!**  
信山丸のあんずゼリー  
1瓶 540円  
貴重な信山丸のあんずをまるっと使ったシロップ漬けを、そのままゼリーに仕上げました。オレンジ色がきれいでプルプル食感のゼリー。夏らしい爽やかデザートとして、よく冷やして召し上がりください。

お日持ち：3日 店舗発送：不可  
販売期間：6月中旬まで **要冷蔵**



どなたに贈っても喜ばれる  
**甘溜水 おかしな大地のゼリーな果実**  
詰め合わせ 1箱 2,974円  
「甘溜水」は、季節の情景を表現した夏の定番ゼリー。果実の食感と香りが楽しい、恵那川上屋自慢の素材の組み合わせが特長です。「おかしな大地のゼリーな果実」は、果汁を真空で凝縮することで果実本来の香りや色も残したまま、つるりとした食感に仕上げました。  
お日持ち：20日 店舗発送：常温 販売期間：8月中旬まで  
【単品価格】甘溜水 各1個 324円、おかしな大地のゼリーな果実 各1個 486円

**《詰め合わせ内容》**  
おかしな大地のゼリーな果実 各1個  
1.白桃  
2.不知火  
3.トマト  
**甘溜水 各1個**  
4.甘酒とヨーグルト  
5.桃と杏  
6.ワインとマスカット  
7.栗水ようかん



**夏のおすすめアイスクーキ**  
パレット各種 各1個 432円  
「パレット」は2種類のムースを組み合わせ、ダックワーズ生地でサンドした、ひんやりとした冷凍クーキ。ムースの中に素材やゼリーを散りばめて、抽象画のようなアート作品に見えています。冷凍クーキとしても、溶かしてムースクーキとしてもお召し上がりいただけます。  
お日持ち：30日 店舗発送：不可  
販売期間：通年(抹茶×小豆は8月中旬まで) **要冷蔵**

- 1.カシス×洋梨
  - 2.抹茶×小豆
  - 3.栗×バニラ
- ※上記は一部です。洋酒を効かせた商品もあるので、店頭の表示をご確認ください。

涼をもとめてお菓子をめでる、  
お話もはずむ  
夏のお茶会へようこそ。



**A 夏の水辺を思わせる**  
栗きんとん-夏-栗観世  
1箱(5入) 1,458円

清らかな水と空気を含んだきめ細やかな泡がかもし出す、ふるとした食感です。水辺に憩う蛍をひと粒の小豆で表現した夏の代表作。「泡沫(うたかた)生地」で優しく包んだ栗きんとんは、すくった川の水に沿う、蛍の姿を思わせます。

お日持ち：3日 店舗発送：冷蔵  
販売期間：8月下旬まで **要冷蔵**



**B 爽やかレモン風味**  
初恋檸檬  
1個 162円 1箱(6入) 972円

お客さまに愛され続けてきたレモンクーキ。レモンの風味がアップして、食べやすい一口サイズに。生地には風味豊かな栗きんとんとチーズを加え、夏にぴったりの爽やかなおいしさになりました。

お日持ち：15日 店舗発送：冷蔵  
販売期間：8月上旬まで **要冷蔵**



**栗観世 初恋檸檬詰め合わせ**  
1箱 2,380円

夏の水辺を思わせる「栗観世」5個と、夏にふさわしい爽やかなレモン風味の「初恋檸檬」5個の詰め合わせ。お土産やギフトにおすすめです。

お日持ち：3日 店舗発送：冷蔵  
販売期間：8月上旬まで **要冷蔵**  
《詰め合わせ内容》栗観世5個、初恋檸檬5個



**C 香りが引き立つ**  
わらびもち  
1箱 648円

香りが引き立つ自家焙煎の栗粉ときな粉がわらびもちのふるとした食感とよく合います。スタッフが冬の間、種子島にわたってつくった黒糖を使った黒みつと一緒に召し上がりください。

お日持ち：当日 店舗発送：不可  
販売期間：8月下旬まで

喫茶にて、  
わらびもち食べ比べを  
お楽しみいただけます。  
詳しくは表紙をご覧ください。



**こだわりの自家焙煎**  
土づくりから徹底管理した栗づくりに取り組む恵那川上屋では、きな粉や栗粉の自家焙煎にもこだわっています。高温の釜を回転させることで均一に加熱することができるので、素材に合わせた温度と時間設定により香りとおいしさを高めます。

