Enakawakamiya
恵那川上屋 通信

2024 秋号

「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。

60th Anniversary
おかげさまで恵那川上屋は60周年

Cafe

極め抜いた栗に出あう喜び。
秋の一日、こだわり抜いた味覚が生きる栗三昧。

なつかしい香り、いとおしい味
ことしも愛でる、
栗の季節。

9月30日
和栗の日

詳しくは裏表紙を
ご覧ください

喫茶メニューが
楽しめる3店舗

・栗里宿 恵那峡店
・瑞喜舎カフェ
・咲久舎 可児御嵩インター店

リニューアル！
栗一筋 1,650円 1月上旬まで

栗ペースト、メレンゲを中心に栗の香りがより引き立つようにリニューアルしました。一番外側は栗の香りがより引き立った栗ペースト。二層目は種子島の自社工房産の黒糖を使ったキャラメルソース、そして三層目の生クリームと四層目のなめらかなカスタードクリームのハーモニーが広がります。中心には自社製栗の焙煎粉をふんだんに使った栗の風味たっぷりサクサクのメレンゲと、層ごとにいろいろな味と食感をお楽しみいただけます。

60th Anniversary

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。この秋、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。

**60周年
特設サイトが
オープン
しました！**

これまでの歩みと感謝、これからの挑戦への想いを込めて、「トガリつづけよう」をテーマに、恵那川上屋60周年記念特設サイトを開設しました。

60周年
特設サイトは
こちらから

自社加工にこだわり続けた自慢の「栗」素材

恵那川上屋がお届けする栗菓子には、いずれも自社加工にこだわった自慢の素材を使っています。自家焙煎にこだわってつくる栗粉は栗の香りが際立ち、栗らしい後味が特徴です。むき栗は丁寧に皮を剥いた栗をそのままゆでて使います。また栗ペーストは蒸した栗を手作業で丁寧に裏ごしして使います。いずれも素材に合わせた加工により、香りとおいしさが一段と引き立っています。

「栗」の素材マーク見つけてください！

栗粉使用 — 栗粉を使用した商品
むき栗使用 — むき栗を使用した商品
栗ペースト使用 — 栗ペーストを使用した商品

栗の素材を使った焼き菓子

9月14日より販売

1 栗マドレーヌ 栗粉使用
1個 189円
栗の焙煎粉と栗を贅沢に使っておいしく焼き上げました。貝ではなく栗をかたどったマドレーヌは、恵那川上屋ならではです。
お日持ち：5日　店舗発送：常温
販売期間：通年

2 栗タルト むき栗使用
1個 189円
栗きんとんを練り込んだアーモンド生地に栗の甘露煮を敷きつめて、かわいい形に焼き上げました。冷やしていただくとおいしさも格別です。
お日持ち：5日　店舗発送：常温
販売期間：通年

3 洋風 栗きんとん 栗ペースト使用
1個 189円
裏ごしした栗きんとんペーストにバター、生クリーム、卵を入れて焼き上げた、人気のロングセラー焼き菓子です。
お日持ち：5日　店舗発送：常温
販売期間：通年

栗の実りを喜び、和栗文化を尊ぶ記念日が誕生！

おいしい栗きんとんをつくることができ、皆様にお届けできるのは、すこやかな栗が実ったからこそ。栗の収穫シーズンを迎える今、自然の恵み、生産者の皆さんに感謝し、日本が誇る和栗文化を尊ぶ日をつくりたいと考え、9月30日を「和栗の日」と制定し、日本記念日協会に認定されました。9＝栗を通して、3＝育てる人・お菓子をつくる人・味わう人の三者がつながって、0＝喜びの和と輪をひろげていきたいという思いを込めました。

栗が実った喜びを分かち合う日として
**9月30日㊊栗里宿 恵那峡店にて
特別な『栗粉餅』を
数量限定・先着順にてご用意いたします！**
※詳細は店頭にてご案内いたします。

＼ 岐阜と東京に3店舗オープン！／

岐阜
栗市栗座 柳ケ瀬店
《 9月1日㊐オープン》
**無印良品柳ヶ瀬店内
1階にオープン！**
〒500-8876
岐阜県岐阜市日ノ出町 2−15
無印良品柳ケ瀬店内

イメージ

岐阜サブレ NEW!

中濃／飛騨／岐阜・西濃／東濃

《 近日オープン 》

岐阜
栗市栗座 はなれ
栗市栗座 柳ヶ瀬店隣にオープン！

東京
栗ここん 恵那川上屋 東京（仮）
目黒区八雲にオープン！
〒152-0023
東京都目黒区八雲1丁目12番8号 鶴田ビル1階

スタッフ、パート、アルバイトを募集中！

恵那川上屋でいっしょに働きませんか？
あなたらしさを磨きながら、ともに夢を見て、ともに成長していきましょう。
スタッフ、パート、アルバイトとして、楽しく働ける方を募集しています！

応募・お問い合せは下記まで
✆0573-25-9610
受付：月〜金 10:00〜17:00
総務部 林・清見まで

里の栗から、いつくし日本を。
恵那川上屋

栗里宿 恵那峡店 ✆0573-20-1150
恵那中央店 ✆0573-26-0082
瑞喜舎 瑞浪店 ✆0572-68-5220
瑞喜舎カフェ ✆0572-68-9090
可児店 ✆0574-63-0211
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。●アレルゲン表示については、店頭のプライス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。●表示金額は全て税込となります。

オンラインショップ
はこちらから

「栗の里」から届いた栗づくし、美味づくり

秋一番のおもてなし、秋一番のごほうびに、恵那川上屋の栗菓子を。
土づくりから学び、地域の皆さんとともに育ててきた
自慢の栗をお届けします。

ふるさとの栗を全国で愛される栗に

恵那川上屋は100年先も栗菓子が愛される未来をめざして、生産者の皆さんとともに栗のおいしさを磨き、品質を高めてきました。土づくりを始め、徹底管理した栗づくりに取り組み、厳しい条件をクリアした栗のみを「超特選栗」として地域が誇るブランドに育て上げ、生産者の皆さんと、お客さまに愛される「栗菓子の里」、「栗の里」の道を歩んできました。

農業生産法人の経営で学んだ栗のすべて

地元の栗で栗菓子をつくり、お客様にお届けしたいとの思いから始まった農業生産法人恵那栗の経営。栗農家さんを若い力で支え、こだわりのノウハウを将来に残しています。自社に農業生産法人を持っているからこそおいしい品種を贅沢に使え、こだわり抜いた栗菓子をお届けできるのです。

栗の品種、特性まで生かし切る

通常、栗は出荷された後には品種を把握することが困難になりますが、恵那川上屋では、栗の品種や特徴をつかんでさまざまな栗菓子に生かしています。これは自社で経営する農業生産法人において、栗の栽培から収穫までを一貫して行っていることで、栗に関する知識、栽培に関するノウハウを長年にわたり蓄積し、把握しているからできることなのです。

懐かしい味はいつも新しい。
栗本来の味が際立ちます。
A 栗きんとん

冷やすとよりおいしい。
残暑こそ、少し塩みがきいた
栗きんとんを召しあがれ。
B 塩栗きんとん

塩栗きんとん－初秋－ NEW!

B

1箱(5入)1,458円

残暑が厳しい期間限定。隠し味で種子島産黒糖と塩を加えた特別な栗きんとんは、しっとりとした味わい。よく冷やしてお召し上がりいただくと、おいしさもひとしおです。

お日持ち：3日　**店舗発送**：冷蔵
販売期間：9月下旬まで　要冷蔵

栗きんとん

A

こだわりの栗に少量の砂糖だけを加えて炊き上げ、茶巾で絞った郷土の銘菓。収穫時期に合わせて異なる品種をブレンドし、炊き方や砂糖の量を微妙に変えるなど、常においしさを追求しています。

1個 270円
お日持ち：2日
店舗発送：不可
販売期間：1月下旬まで

1箱(10入) 2,916円
お日持ち：3日　**店舗発送**：常温
※10月15日お届け分までは冷蔵発送。
販売期間：1月下旬まで

9月30日 和栗の日

詳しくは裏表紙をご覧ください

ご予約受付中

超特選栗

甘みも旨みも格別な栗を、恵那川上屋から

恵那山の麓で地元の栗生産者により土づくりから管理され、JA東美濃栗振興協議会、超特選栗部会が定めた厳しい基準をクリアできた栗だけが「超特選栗」として出荷されます。
今年も恵那川上屋が、とっておきの栗をお届けします。

ご予約受付中　10月25日より販売　NEW!

地元の栗にこだわった限定栗きんとん
超特選栗 －恵那川上屋謹製 栗きんとん－

D

1箱(5入)1,728円

地元で収穫した超特選栗の中でも、品種ごとの特徴を生かした恵那川上屋が企業秘密とする秘伝の調合により丁寧につくられた栗きんとん。栗を育てるプロと恵那川上屋の技術が融合した特別な栗きんとんです。味、香り、水分すべてが芳醇な品種だけを厳選して使ったこだわり商品のため数に限りがございます。

お日持ち：3日　**店舗発送**：常温
販売期間：10月25日から限定数なくなり次第

ご予約受付中　10月15日より販売

こだわりの栗をこだわりの製法で
恵那栗の渋皮煮

C

1瓶 3,240円

収穫時期が晩生で、味、香りが芳醇な「利平」の中でもさらに選りすぐりの栗を選び、丁寧に手作業で皮をむいたらじっくりと煮込み、しばらく瓶に詰めたまま寝かせます。栗本来のプレミアムなおいしさをお楽しみください。

お日持ち：150日　**店舗発送**：常温
販売期間：10月15日から限定数がなくなり次第

F

モンブランキャラクターケーキ誕生! NEW!
モンブー

1個 648円

クリの妖精をイメージし、「モンブー」と名付けました。モンブラン×キャラメルムースのお子様も食べやすいおいしさです。

お日持ち：当日　**店舗発送**：不可　**販売期間**：10月下旬まで　要冷蔵

E

つるんとおいしい一口羊羹
栗匠（りっしょう）

1箱(4入) 1,080円

羊羹よりも柔らかく、みずみずしく。口どけはまるでジュレのような食感です。栗のつぶつぶ感が、おいしさのアクセントとなっています。

お日持ち：20日　**店舗発送**：常温　**販売期間**：1月中旬まで