

# Enakawakamiya

恵那川上屋 通信



2024 冬号

「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。



おかげさまで恵那川上屋は60周年

## ほっこり、ゆったり 冬の栗きんとん

冬こそ楽しみな栗の味。  
市田柿に包まれた栗きんとん、  
栗あんと小豆を合わせて焼き上げた焼き餅、  
そして恵那川上屋自慢の栗きんとん。  
寒さもおいしさを引き立てます。

### A ひなたぼっこ

大きさも形も、ひなたぼっこに適した市田柿を厳選し、栗きんとんと合わせました。天日で熟した信州市市田柿の干し柿と栗本来の味がとけ合います。  
お日持ち：3日 店舗発送：冷蔵  
販売期間：2月下旬まで

### B 栗きんとん

こだわりの栗に少しの砂糖だけを加えて炊き上げ、茶巾で絞った栗きんとんと、信州市市田柿の干し柿で栗きんとんを包んだひなたぼっこの詰め合わせです。  
お日持ち：3日 店舗発送：冷蔵  
販売期間：1月中旬まで  
《詰め合わせ内容》ひなたぼっこ5個、栗きんとん5個

### C 栗きんとん 焼き餅

信州市市田柿の干し柿で栗きんとんを包んだひなたぼっこと、栗あんと小豆あんに歯切れのよいもちり生地で包んだ焼きまんじゅうの詰め合わせです。  
お日持ち：3日 店舗発送：冷蔵  
販売期間：2月下旬まで  
《詰め合わせ内容》ひなたぼっこ5個、栗きんとん焼き餅5個

### D 栗きんとん 焼き餅

お日持ち：10日 販売期間：通年

## 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。この冬、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。

### 【岐阜サブレ誕生】

清らかな水と豊かな自然、趣あふれる食文化と歴史。岐阜県の魅力を伝え継ぎたい想いから生まれた、岐阜サブレシリーズ。「岐阜・西濃」「中濃」「東濃」「飛騨」各エリアの名物を取り入れ、新しい味わいに焼き上げたサブレを名所・名物を描いたパッケージでお届けします。地元の魅力を伝えるギフトに、岐阜を再発見するひとときに、ぜひどうぞ。

#### 岐阜サブレ

|                  |              |
|------------------|--------------|
| 各1箱 540円         | 数量限定         |
| 1セット(4入) 2,376円  |              |
| お日持ち：30日 店舗発送：常温 |              |
| 販売期間：12月5日から     | 限定数がなくなり次第終了 |

### 【中濃】

#### 里芋とゆず味

可児市の特産品である里芋と関市の名産品・上之保ゆずを栗きんとんサブレ生地に練り込み、ゴーダチーズを加えて焼き上げました。さっくりと香ばしく、ゆずの爽やかな香りが広がります。

### 【岐阜・西濃】

#### 山ののり味

岐阜・西濃地域で栽培技術が確立された淡水養・スピルリナを栗のサブレ生地に練り込んで焼き上げ、青粉と塩味を加えました。スピルリナはのりに似た風味で、多様な栄養分を含む注目のスーパーフード。

### 【飛騨】

#### 酒粕と山椒味

飛騨の酒蔵で熟成された酒粕と、高山市奥飛騨温泉郷の特産品・高原山椒を栗きんとんサブレ生地に練り込み焼き上げました。熟成酒粕の旨みと甘み、高原山椒の爽やかな柑橘系の香りと辛みが特徴。

### 【東濃】

#### 栗とあじめこしょう味

東濃地域の特産品である栗きんとんに中津川市の伝統野菜・あじめこしょうを加え、チーズ風味に香ばしく焼き上げました。ピリッとした辛みの中に旨みと甘みが感じられる豊かな味わいです。

### 60周年 特設サイトを ご覧ください！

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、「トガリつつばよう」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

## 恵那川上屋から おいしいワインを

豊かな香り、程よい酸味、  
爽やかな余韻を味わう

### アマデウス トレイ シャドウラ

数量限定  
1瓶 3,960円

ほとんど輸出されない貴重な白ワイン。はつらつとした果実酒と程よいミネラル、心地よい酸味が広がります。麦わらいエローにグリーンを帯びた煌めき。クリアに澄んだ輝きとエレガントで強いアロマがグラスの中で花開き、白い果実や柑橘類の果皮、甘いスパイスの風味が際立ちます。しっかりと冷やせば、魚料理全般、魚介や貝類の料理とも相性が良く、生ハム、イベリコ豚、鶏肉ともぴったり。お寿司と合わせてもおいしくいただけます。

販売店舗：  
栗里宿 恵那峡店、  
瑞喜舎 瑞浪店、  
咲久舎 可児御嵩インター店  
店舗発送：常温

ソムリエ ミユ

## ワインにおすすめのお菓子

### 関東店舗限定商品を特別販売！

数量限定

#### トリュフ味

栗ここんサブレ 各1箱 702円

栗粉を練り込んだサブレ生地にトリュフホールを砕いて加え香り高く焼き上げたトリュフ味のサブレと、ボルチーニと濃厚なエダムチーズを加えた風味豊かなサブレをご用意しました。関東店舗限定商品を今回特別に販売。

お日持ち：30日 店舗発送：常温  
販売期間：12月5日から限定数がなくなり次第終了

#### ボルチーニ& エダムチーズ味

キャンブリークッキー 数量限定  
横井照子アート缶【ひなげし】  
1缶 3,780円

スイスを代表する菓子メーカー、キャンブリー社による特別なコレクションを限定販売。缶を彩るのは、スイスに50年以上暮らした画家 横井照子による「ひなげし」です。  
店舗発送：不可

## 感謝と誇りを込めて 伊勢神宮奉納

恵那川上屋は、お客様への感謝の気持ちと誇りをもって、2024年10月17日の早朝、東美濃栗振興協議会の方を含む総勢6名で、超特選恵那栗（生栗5kg）と栗きんとん400個を、伊勢神宮内宮に奉納いたしました。

## ご好評にお応えて まかない栗満寿が復活

恵那川上屋の創業者、鎌田満が創業当時に従業員のためにつくった栗まんじゅうを再現。たっぷりの栗あんとふかふかの生地のまんじゅうは、素朴なぬくもりと味わいでみんなを笑顔にしてくれます。お店で蒸し立てをご提供いたします。

## ～ 恵那山ファームだより ～ トマトの糖度はぐんぐん上昇中

農業法人・恵那山ファームから甘い冬のトマトが届きました。1月から2月にかけて収穫するトマトは皮が薄く、そのまま食べるのに最適。水分管理と温度管理を徹底して育てたお菓子のように甘いトマトを冬の食卓へ。

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

瑞喜舎 瑞浪店  
☎0572-68-5220

可児店  
☎0574-63-0211

咲久舎 可児御嵩インター店  
☎0574-60-0398

瑞喜舎カフェ  
☎0572-68-9090

●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、店頭のパ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



# Cafe

C  
栗一筋  
栗を思い、栗を愛でる。  
栗を味わい、栗を語る。

道明寺あられ

セミドライトマト

ほっと一息

笑顔のお供に  
栗づくし。

喫茶にてお楽しみいただけます

C 数量限定 1月下旬まで  
栗一筋 1,650円

一番外側の栗ペースト、中心のサクサクのメレンゲを中心に、五層にしつらえた恵那川上屋自慢の栗菓子の極み。栗の香りが引き立ちます。

D 数量限定 1月下旬まで  
栗のおこげぜんざい 880円

栗きんとんのおこげでつくった、甘さ控えめの香ばしいぜんざい。餅の下に隠れたもちもちとした皮で包んだ「あん」が、ぜんざいの味を深めてくれます。付け合わせのセミドライトマトと道明寺あられが、味覚と視覚のアクセントに。

喫茶メニューを  
お楽しみいただける  
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

D  
栗のおこげぜんざい  
ぜんざいに生まれ変わった  
栗きんとん。

シャンティモンブラン NEW!

1個 702円

ふわふわの生クリームと、タルトカップの中の栗そぼろが相性良くお口の中で絡み合い、りんごのプレザーブの食感もすっきり。少しだけひんやりとした甘さが、爽やかなおいしさを演出します。

お日持ち：当日 店舗発送：不可  
販売期間：1月下旬まで 要冷蔵



ふわふわの生クリーム、  
栗そぼろ、  
シャキシャキりんごの  
ハーモニー

B  
栗菓子  
詰め合わせ

新春の縁起物  
栗菓子詰め合わせ 数量限定

6入 3,321円 ①～⑥ 各1箱  
9入 4,482円 ①～③ 各2箱、④～⑥ 各1箱

この一年も元気に幸多かれとの願いを込めた不老不死の縁起物。お正月に欠かせないさまざまな栗菓子を詰め合わせた、限定パッケージです。

お日持ち：30日 店舗発送：常温  
販売期間：12月5日から限定数が  
なくなり次第終了

《詰め合わせ内容》

- |             |             |
|-------------|-------------|
| ① 栗のおこげせんべい | ④ くりかのこ     |
| ② 栗三盆       | ⑤ きんとんペースト  |
| ③ 栗きんとんぷりん  | ⑥ モンブランペースト |



6入



9入

限定数 300セット

新春の喜びをかたちに  
おせち菓子(2段重ね)

1セット 4,320円

一段目には、四季の栗きんとん、技を凝らした上生菓子、新作の羊羹を4種、乾燥果実などを。二段目にはおせち用に新しくなった洋菓子を詰め合わせました。

要予約 お渡し期間：12/27(金)～1/5(日)  
(元日を除く)

お日持ち：3日(15℃以下で保存)  
店舗発送：不可

《詰め合わせ内容》

栗ノ段(上部画像左)

- |         |                       |
|---------|-----------------------|
| 1.紅梅    | 8.里長閑                 |
| 2.常盤木   | 9.蜜果実(柚子・杏・小豆・筍豆)     |
| 3.干支 巳  | 10.栗とホワイトチョコの羊羹       |
| 4.福だるま  | 11.フランボワーズとクリームチーズの羊羹 |
| 5.ひなたばこ | 12.木の葉と安納芋の黒糖キャラメル羊羹  |
| 6.栗きんとん | 13.赤ワインと漬け込み果実の羊羹     |
| 7.栗観世   |                       |

式ノ段(上部画像右)

- |              |            |
|--------------|------------|
| 1.栗テリーヌ      | 7.スイートポテト  |
| 2.栗タルト       | 8.グミ       |
| 3.イチゴと桃のテリーヌ | 9.チョコレート   |
| 4.胡桃の散歩道     | 10.マドレーヌ   |
| 5.初恋檸檬       | (チョコ・抹茶・栗) |
| 6.栗カヌレ       | 11.洋風栗きんとん |



横井照子の作品を  
おしらった美しい化粧箱入



13.7×18.2×11.4cm

華やかな新年を、お菓子とともに

新年を彩る、思わず笑みがこぼれるほど鮮やかで香り立つお菓子の競演。  
職人たちが創意工夫を凝らし、技を競ってご用意しました。