

Enakawakamiya

恵那川上屋 通信



2025 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。

栗の魅力を、磨き続ける。

栗きんとんは、栗に少しの砂糖を加えて炊き上げる素朴なお菓子。シンフルがゆえに、栗の風味、香りをいかに丁寧に、繊細に生かせるか、毎年改良を続けています。開発・製造の長を務める、職人歴43年の桑島崇夫さんに、栗きんとんにかける想いと真髓をうかがいました。

職人歴43年
栗菓子の匠
桑島 崇夫

栗きんとん

1個 270円
お日持ち：2日 店舗発送：不可
販売期間：1月下旬

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

【風味や食感を改良して、さらに美味しくなりました。】



栗を贅沢に使用した、濃厚な風味となめらかな口どけ。

栗 匠 1箱（4入）1,080円

お日持ち：20日 店舗発送：常温
販売期間：12月下旬



栗のほくほく感とおこわの粒感が引き立て合います。

恵那栗おこわ 1箱 972円

お日持ち：当日 店舗発送：不可
販売期間：9月24日～11月下旬



素材を想い、菓子をつくる

価値ある素材をさらに価値あるお菓子に変えれば、「生産者の自信」と「地域の自慢」につながる。

朴の葉編

入手が難しくなった国産の朴の葉を、将来の世代に残したい

山間部に自生し、人手で採取する朴の葉。岐阜県では朴葉寿司や朴葉味噌、朴葉団子といった郷土料理で利用され馴染み深い自然の恵みです。しかし収穫していただいている方の高齢化や後継者不足のため国産朴葉の収穫量は伸び悩んでいます。恵那川上屋では、この大切な郷土の食文化を将来に残すために、農業法人を通じて朴の葉の収穫量拡大を目指した活動を進めています。

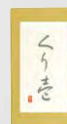


朴の葉が奏でる里山の風情

くり巻（小）1箱 1,296円

栗きんとんを包み甘さ控えめの蒸し羊羹を岐阜県の郷土料理にも使われる朴の葉で包み蒸し上げました。ふわっと香る爽やかな朴の葉の風味となめらかなこし餡、栗きんとんの味わいをお楽しみください。

お日持ち：7日 店舗発送：常温



味噌と醤油、なつかしい五平餅風



NEW!
中山道サブレ 五平餅味

1箱（4入）756円

栗きんとん、味噌、ピーナッツ、クルミ、ごま、米はぜを加えた生地、恵那産の味噌と醤油の甘ダレを塗って焼き上げました。

お日持ち：30日
店舗発送：常温
販売期間：11月下旬



いっぱいつまった、秋季限定のおいしさ

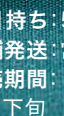


栗蒸し羊羹

1本 1,890円

甘さを控えめに炊き上げた栗の甘露煮がたっぷり入った栗蒸し羊羹。長時間蒸し上げて、もちっと仕上げました。

お日持ち：5日
店舗発送：常温
販売期間：11月下旬



まろやか栗餡とモチフワ生地のコンビネーション



くりどら 1箱（10入）3,186円

栗きんとんをベースに生クリームや卵黄を合わせた栗餡がたっぷり入ったどら焼き。洋風のケーキをイメージして誕生。

お日持ち：5日
店舗発送：常温
販売期間：1月上旬



栗の実りを喜び、和栗文化を尊ぶ記念日！

おいしい栗きんとんをつくることができ、皆さま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。

和栗の日
記念販売！

ご予約受付中 10月15日より販売

ひと栗栗渋皮煮

1瓶 1,188円

超特選栗の中でも、香りの良い大粒の利平栗をスプーンで食べられるほど柔らかく炊き上げました。蜜には黒糖琥珀、みりん、醤油に塩を加えたこだわりの味付けと独自の製法で、栗本来のおいしさを味わっていただけます。



お日持ち：120日
店舗発送：常温
販売期間：10月15日から
なくなり次第終了

栗本来のおいしさを味わう



栗を極めた職人が生んだ誇りの一本



ご予約商品 10日前までにご予約願います

くりみごと栗美事

1本 10,800円

選りすぐりの大粒で香り高い「利平栗」の渋皮煮と果実を贅沢に使ったプレミアムパウンドケーキ。桐箱の蓋を開けた瞬間から漂う気品、包丁を入れた時の重厚な手応え、しっとり、ほろり、ジュシーな食感ほまさに芸術品。

お日持ち：10日
店舗発送：常温

要予約



桐の化粧箱入

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

をかし茶寮 瑞喜舎 瑞浪店
☎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。●アレルギー表示については、店頭のプロ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

栗の極み、
技の極み、
この一品に

販売期間：1月中旬
栗一筋
2025年の栗一筋は、より「栗らしさ」にこだわり、栗ペースに加えるシロップを極限まで減らして、栗本来の風味と甘さを表現しました。自家焙煎した栗パウダー入りメレンゲと、種子島産黒糖を使ったキャラメルソース、生クリームとの、味わいのハーモニーをお楽しみください。

栗の渋皮煮
栗本来の風味と甘さを表現した栗ペース
黒糖のキャラメルソース
生クリーム
カスタードクリーム
自家焙煎栗パウダーが入ったメレンゲ

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 瑞浪店
・咲久舎 可児御嵩インター店

Cafe

喫茶にてお楽しみいただけます

栗焼酎のお供には
栗菓子が似合う

1
2
3
4

栗焼酎 - 栗人 -、栗きんとん・栗焼菓子のセット
栗焼酎 - 栗人 - (720ml) 2,310円 栗きんとん・栗焼菓子のセット 2,457円

恵那川上屋が使う超特選栗の規格外の栗を素材に、養老の蔵元「玉泉堂酒造」で蒸留した雑味がなくクリアな栗焼酎。栗きんとんや自慢の焼き菓子和わせて味わってみませんか。

お日持ち：栗きんとん・栗焼菓子3～10日
店舗発送：常温 販売期間：栗きんとん・栗焼菓子1月下旬
栗焼酎の取扱店舗：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

《セット内容》
1. 栗きんとん5個
2. 洋風栗きんとん1個
3. 栗タルト2個
4. 胡桃の散歩道2個

秋日和の午後は
ケーキと一緒に
ティータイム

NEW!

栗日和
パナムースを包む栗ペーストの上に、アーモンドの刻みを付けて、オレンジ、栗、そしてヘーゼルナッツを飾り、秋らしく仕上げました。

1本 1,620円
お日持ち：当日
店舗発送：不可
販売期間：11月下旬
要冷蔵

初秋に楽しむ
自信と自慢の栗づくし、
美味づくし

風の流れに秋の気配が少し感じられるころ、早生の栗収穫がはじまります。かつて、中山道の宿場町では、地元の山栗を使った栗菓子で旅人をもてなしていたことから、岐阜県東濃地域は、栗菓子の里として知られるようになりました。この地に誕生した恵那川上屋は、大切なふるさとの栗文化を、100年先も受け継いでいきたいと、素材にこだわり、丁寧にこしらえた自慢の栗菓子を自信をもってお届けしています。

ふるさとの栗を守り育てる
恵那川上屋の取り組み

恵那山の麓、岐阜県東濃地方の栗づくりに貢献するために、恵那川上屋は農業生産法人恵那栗を2004年に設立。以来、地元の栗生産者や行政、JAとともに、栗の品質や生産性の向上、研究開発、生産者の高齢化や後継者問題、耕作放棄地の発生防止などに取り組んできました。特に力を入れているのが「ブランド栗」超特選栗の研究栽培・生産・加工・販売です。栽培から収穫、選果、出荷、加工まで一貫して行うことで栗づくりのノウハウを蓄積しています。

A

きんとん羹 1箱(5入) 1,458円
栗の香り、みずみずしく、さらりとしたのど越しが残暑にぴったり。栗きんとんをそのまま水羊羹にしたような栗菓子、よく冷やしてお召し上がりください。
お日持ち：10日 店舗発送：常温
販売期間：11月下旬

B

塩栗きんとん - 初秋 - 1箱(5入) 1,458円
種子島で自社製糖した黒糖と米飴を使い、少量の塩味を加え甘味を引き締めた栗きんとん。ひんやりと冷やして栗シーズンの到来をお楽しみください。ほのかな塩味が残暑を忘れさせてくれます。
お日持ち：3日 店舗発送：冷蔵
販売期間：9月下旬 要冷蔵

「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。

Christmas
Collection

恵那川上屋のクリスマスケーキ

幸せのおいしさ。今夜は華やかに。

A

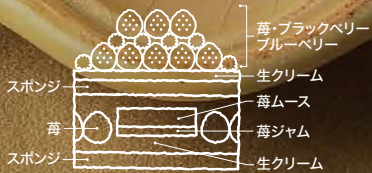
メリーベリー

限定数 200台

5,400円 (5号 直径15cm)

輝く苺を生クリームの上にいっぱい乗せた、楽しいクリスマス
を一段と盛り上げるケーキ。スポンジとスポンジの間にはたっ
ぷりの苺が隙間なく並び、その中心には苺のジャムと苺のムース
が隠されています。トップにかけたフランポワーズソースで
ベリー感をさらにアップしました。

【特定原材料等28品目】小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン



ご注文について
詳しくは裏面を
ご確認ください

V

ケーキと一緒に
ご注文も受け付け
ております。

BONELLO

Boulangerie J.C.Bonello

Enakawakamiya

数量限定

シュトーレン

3,240円 (23.3×11.8×6.7cm)

地元ベークリーボネロと恵那川上屋が共演。恵那川上屋の栗と種子島で製糖した黒糖を
使って、パンの世界大会4位の実績を持つ職人が仕上げたクリスマスシュトーレン。

お日持ち:20日 店舗発送:常温 ご購入後、各店舗より発送可 販売期間:11月8日~12月25日まで

【特定原材料等28品目】くるみ・小麦・乳成分・アーモンド・オレンジ・大豆・マカダミアナッツ 酒

店頭で
お買い求め
いただける
商品です

数量限定

クリスマスカップ

864円

まるでオーナメントのように、可愛くておいしい焼き菓子が楽しそうに詰まっています。

お日持ち:30日 店舗発送:ご購入後、各店舗より発送可 販売期間:11月15日~12月25日まで

【特定原材料等28品目】小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆

店頭で
お買い求め
いただける
商品です

お召し上がり人数の目安

4号(直径12cm)-2~4人分 6号(直径18cm)-6~8人分
5号(直径15cm)-4~6人分 7号(直径21cm)-8~10人分

【特定原材料等28品目】

上記マークのある商品には原材料に下記アレルギーを含んでいます。
マークのない商品は特定原材料等28品目を使用しておりません。

えび	落花生	キウイフルーツ	バナナ
かに	アーモンド	牛肉	豚肉
くるみ	あわび	ごま	マカダミアナッツ
小麦	いか	さけ	もも
そば	いくら	さば	やまいも
卵	オレンジ	大豆	りんご
乳成分	カシューナッツ	鶏肉	ゼラチン

酒…酒類 お酒の風味を効かせた商品です。
お酒に弱い方、お子様、妊娠中の方はご注意ください。

掲載クリスマスケーキの
ご予約・販売は
下記の店舗で承ります。

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

咲久舎 可児御嵩インター店
☎0574-60-0398

可児店
☎0574-63-0211

《 営業時間：9時～18時30分 》

※本紙掲載商品の表示価格は税込です。
本体価格に軽減税率8%を課しています。

里の栗から、いつくし日本を。

恵那川上屋



オンラインショップ
はこちらから

キリトリ線

恵那川上屋

'25クリスマスケーキご注文用紙

本紙を受け取り店にご持参いただくかお電話にてご注文ください(FAXでは承っておりません)

注文日 月 日 担当者

太野梓内の必要事項をご記入ください

お名前 様 電話番号

ご住所

商品お受け取り日時 月 日 時

お受け取り店(○)で囲んでください

代金領収

商品名 個数 価格

商品名 個数 価格

合計個数

合計金額

備考欄

この用紙が引換券となりますので
大切に保管の上受け取り当日にご持参ください。

ご注文の前に必ずご確認ください。

- お電話でご注文いただく場合は、受け取り店へご連絡ください。
(事前にご注文用紙にご記入の上、お電話口でお伝えください)
- 数量限定の商品につきましては、上限に達し次第、
予約受付を終了させていただきます。
- 素材などの仕入れ事情により、ケーキの飾りつけやデザインが
変更となる場合がございます。
- 発送可能な商品は、別途送料がかかります。

ご予約締め切り

12月14日(日)

12月15日(月)以降の
ご注文・変更はお受け
いたしかねますので
ご了承ください。

お受け取り可能日

12月15日(月)から12月25日(木)まで

M

贅沢
チーズケーキ

限定数
50台

4,320円
(直径15cm 4〜6人用)

5種類のチーズを使用。
栗おこげペーストの
ブリュレがアクセントに。

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・アーモンド・
大豆・ゼラチン

酒
ハルメサンチーズ入
スポンジクラム
カマンベール
チーズのムース
チェダーチーズのブリュレ
栗おこげペーストのブリュレ
ゴルゴンゾーラと
クリームチーズの
アパレイユ
タルト

K

ハッピー
クリスマス2025

限定数
50台

5,400円
(12×18cm 4〜6人用)

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・
オレンジ・
キウイフルーツ・
大豆・バナナ・
ゼラチン

莓タルト
抹茶風味栗きんとん
ペースト(中央に
カスタードクリーム)
生クリーム
ミルクレープ
バナナ・オレンジ味
フルーツ
タルト
くま
・チョコレート
・ムース
・うさぎ
・海ムース
・ねこ
・ホワイト
・チョコムース
スフレシート

お子様の
笑顔がはじける
カラフルクリスマス

N

クリスマス
ショコラ5号

限定数
100台

4,320円
(5号 直径15cm 4〜6人用)

シフォンケーキのように
ふわふわなケーキベースと
いるんなショコラのハーモニー。

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・オレンジ・大豆・
ゼラチン

2色メッシュチョコ
チョコレート
チョコクリーム
ガナッシュ
クラシックショコラ

L

クリスマス
フルーツタルト

限定数
100台

6,480円
(7号 直径21cm 8〜10人用)

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・
アーモンド・
オレンジ・大豆・
ゼラチン

抹茶風味
栗きんとんペースト
生クリーム
スポンジ
カスタード
クリーム
シュクレ
ダイヤモンド
莓
ぶどう
・オレンジ
・グレープフルーツ
・ラズベリー
・ブルーベリー
・ブラックベリー
・レモンクリーム
・シュクレ
・フィアンティース

7種類のフルー
ツが
輝き、響き合う

O

ノワゼット
ショコラ

限定数
30台

6,480円
(直径18cm 6〜8人用)

ブラリネノワゼットを使った
チョコレートムースに
赤いフルーツをしのばせました。

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・オレンジ・大豆・ゼラチン

コンボート
フレッシュ
・森いちご
・赤ずり
・ブルーベリー
・ブラックベリー
・さくらんぼ
チョコレート
ベリー類
・クリーム
・ノワゼット
ビスキュイノワゼット
ショコラムース

特別な笑顔が見たくて、
お届けします。

ケーキの魔法でみんなが集う。
ケーキの魔法がみんなを包む。
一口ごとに笑顔が広がり、
あたたかくなる。
思い出に残る
ひと時を演出する
特別なケーキは
恵那川上屋から。

栗クリーム
※画像は5号サイズ

生クリーム
※画像は5号サイズ

中心には、ツリーに見立てたモンブランが
クリスマスにぴったりの定番ケーキ

クリスマスデコレーション 栗クリーム 数量限定
栗ダイスを栗クリームでサンド。栗の風味をたっぷり味わえるケーキ。

クリスマスデコレーション 生クリーム 数量限定
定番だから一段と可愛い笑顔が輝くデコレーションケーキを。

ご注文について
詳しくは裏面を
ご確認ください

P

クリスマスショート4人用

数量限定

2,592円 (12×12cm)

毎年人気。定番ケーキに
オレンジソースをお好みで。

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・オレンジ・
キウイフルーツ・大豆・もも・ゼラチン

オレンジ
ソース
・莓・キウイ
・オレンジ
・フランボワーズ
・ブルーベリー
・生クリーム
・スポンジ
・生クリーム
・黄桃・洋梨

Q

クリスマスショート2人用

数量限定

1,296円 (12×6cm)

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・オレンジ・
キウイフルーツ・大豆・もも・ゼラチン

R

プッシュドノエル・ブラン

数量限定

1,836円 (10×6×9cm 2〜3人用)

鮮やかな苺ソースと輝くような赤い
フルーツで鮮やかに仕上げました。

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆・ゼラチン

ブラックベリー・フランボワーズ
クロゼイユ・莓・ブルーベリー
・加糖生クリーム
・ビスチオムス
・苺ソース
・スフレシート

S

クリスマスモンブラン

数量限定

810円 (直径6cm 1人用)

繊細に仕上げたモンブランに洗皮
栗を丸ごと乗せて豪華さを演出。

特定原材料等28品目
くるみ・小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆・りんご・ゼラチン

栗の洗皮煮
りんごの
キャラメル
・りんごの
ムース
・カスタード
・栗のペースト
・ドライイチジクと
くるみシート

T

クリスマスのフルーツタルト

数量限定

1,620円 (直径9cm 2〜3人用)

フルーツをふんだんに使ったサク
サクのタルトで幸せいっぱい。

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・アーモンド・オレンジ・キウイフルーツ・大豆・ゼラチン

莓・キウイ・ルビー
・オレンジ・ブルーベリー
・ぶどう
・生クリーム
・フレッシュ
・ダマシ
・シュクレ

U

クリスマスショコラ

数量限定

1,620円 (直径9cm 2人用)

ふわふわのケーキベースといる
る食感のチョコのハーモニー

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・オレンジ・大豆

2色メッシュ
チョコ
・チョコレート
・チョコクリーム
・ガナッシュ
・クラシック
ショコラ

P~Uは12月10日(水)より
店頭でもお買い求めいただけます

プチケーキで
おしゃれな
クリスマスに

J

栗きんとんノエル

限定数
100台

5,400円 (8.5×9×16.5cm 5〜6人用)

今年のノエルは贅沢にいろんな味の栗がたっぷり。栗好き
のお客様のためにご用意しました。

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・アーモンド・オレンジ・大豆・
ゼラチン

栗の洗皮煮
栗の甘露煮
和栗ペースト
ダクワーズ
生地
チョコ
きんとん
・洋梨
ペースト
栗の洗皮煮
栗ムース

栗たっぷりの特別な一品

I

ノエルマロン
キャラメルショコラ 2025

限定数
30台

7,560円 (10×9×16cm 5〜6人用)

ムース、クリーム、ブラリネクリスティアン、ダクワーズノ
ワゼットが調和して、味わい深い風味を演出します。

特定原材料等28品目
小麦・卵・乳成分・アーモンド・オレンジ・
大豆・ゼラチン

アマレット入
マロンペースト
・栗みつ
・ファンティ
・ブラリネ
クリスティアン
・コポー
栗カスタード
ムース
・オレンジ
・コンフィ
・マロン
・キャラメル
・クリーム
・ダクワーズ
・ノワゼット

栗とキャラメルのハーモニー
特別な夜にふさわしいおいしさ