

Enakawakamiya

恵那川上屋 通信

2025 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。



時間が育む 熟成の美味

恵那川上屋で「焼菓子の匠」と呼ばれる金子智弘さん。考案したレシピは、サブレ、フロランタンなど定番の人気商品をはじめ、これまでに数百種類にも上ります。そんな匠が今注目しているのが、地域自慢の果実を使った漬け込み素材です。果実と向き合い、時間を価値に変える熟成の美味しさづくりに取り組まれました。

職人歴33年
焼菓子の匠
金子智弘

ワインの香りほのかな
しっとりひとくちケーキ

NEW!
漬け込み果実の
フルーツケーキ

ブルー、ブルーベリー、クコの実、
レーズン、干し柿などのドライフルーツ
をふんだんに使いました。

1箱(3入) **675円**
お日持ち:10日 店舗発送:常温
販売期間:3月下旬まで



【漬け込み技術を味わう逸品】

私がかかわっている、漬け込み果実の美味しさは果実の糖度や固さ、洋酒・日本酒の種類、漬け込む時間によって食感がいかに異なるかを見極めることができる経験値にかかっています。また果実の乾燥時間も美味しさや日持ちに大きな影響を与えるので、漬け込み技術はまさに奥が深い世界といえます。焼き菓子里に華やかな彩りと新しい食感をもたらしてくれる果実の漬け込み技術。その可能性をさらに広げるために、日々工夫をこらしています。

会話から生まれるアイデア
私が入社した当時は、「とにかく新しい美味しさを」と、みんなでユニークなお菓子を次々生み出していました。そのチャレンジ精神は「素材が生きる本当の美味しさの探求」として今に引き継がれ、地元の岐阜県はもとろん、全国の生産者から果実の生かし方を真剣に学び、最高のおいしさを生み出そうと粘り強く、かつ試行錯誤を繰り返しながら日々の仕事にあたっています。

漬け込み技術を極める楽しさ



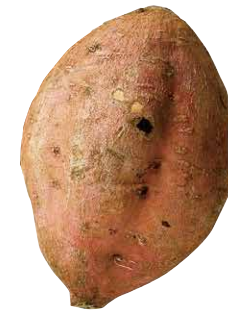
素材を想い、菓子をつくる

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。

あんのういも
安納芋編

恵那川上屋は、鹿児島県種子島で採れた「安納芋」だけを使っています。

芋のスイーツは人気者。特に甘みの強い「安納芋(あんのういも)」は有名で、野菜でありながらもフルーツのような甘みが特徴です。水分が多く、焼くとねっとりとした食感も魅力的。収穫後に熟成させることで糖度が上がります。恵那川上屋では昔ながらの方法で栽培と追熟を生産者の方をお願いしています。安納芋を楽しむには素材の味を十分に感じられる焼き芋が一番です。



じっくり加熱した「安納芋」で、本来の甘みを堪能

安納芋の蜜焼芋

1箱 **1,296円**

収穫から40日ほどかけ追熟させた安納芋を、種子島の自社工房でじっくり1時間かけ遠赤外線ですば、コクのある甘さとりける食感を生み出します。

お日持ち:5日 店舗発送:常温



冬の「夜時間」をワインでほっこり過ごす

いつもより長い冬の夜。ご家族や親しい方と楽しむことができる、大人のスイーツをご用意しました。ワインに合うスイーツと少しだけゆっくりと流れる時間をお過ごしください。

NEW!
栗と小豆の
あんとうふ
1個 **540円**

レンジで温めると
よりおいしく
召し上がれます

豆乳にグラニュー糖を加え固めた台湾の豆花を恵那川上屋風にアレンジ。自慢の栗とあんこがたっぷり入ります。器を入れ替え、豆花を温めて美味しく召し上がれます。

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**

どらやきスイーツ DORA-CE どらチェ
ほろ酔い
ラムレーズンと栗あん
1個 **216円**

ふわふわのどら焼き生地でサンドするのは自社で漬け込んだラムレーズンが入った栗餡。美味しさを凝縮し、食べきりサイズでご用意しました。

お日持ち:10日 店舗発送:常温
販売期間:3月下旬まで **この商品はお酒を使用しています**

NEW!
フォンダン
ショコラ
1個 **648円**

レンジで温めると
よりおいしく
召し上がれます

温めて食べる、冬の定番フォンダンショコラがテイクアウトで初登場。生地の中かきとろりと出てくるチョコレートクリームとあつあつの食感をお楽しみください。

お日持ち:当日 店舗発送:不可
販売期間:2月下旬まで **要冷蔵**

アマデウス
トレイ シャドーラ
1本 **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ほどよいミネラル、心地よい酸味、甘いスパイスの風味が広がります。

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

安曇野に栗スイーツの店がOPEN!



住所:長野県安曇野市豊科南穂高1108-2 スワンガーデン安曇野内

中部エリアの和栗の産地、安曇野、小布施、飯島、恵那がつながり生まれた「わの栗のわAZUMINO」。厳選和栗のメニューが味わえるカフェ、各地自慢の栗商品、産地の紹介コーナーなど、和栗の多様な魅力に出会えるお店です。

寒い季節にほっこりうれしい まかない栗満寿 **1月9日(金)より販売**

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。素朴な味わいでみんなが笑顔に。



ご予算・お日持ちに合わせ 詰め合わせいたします

心のこもったご進物やお土産に最適。用途やお日持ちに合わせてお好みのセットをご用意いたします。お気軽にお声がけください。



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

と き

贅沢な「時間」を
特別な人と

C

販売期間：1月31日まで **NEW!**
冬のモンブラン-石焼- 1,760円

あつあつに焼いた石焼きの器に、りんごのタルトタン、ブリュレ、お餅を重ね、たっぷりのモンブランを絞って栗おこげソースをかけました。ほっこりする温もり、溶け合うおいしさ、多彩な食感。味わい豊かな冬限定スペシャルモンブランです。

D

販売期間：1月4日まで
栗一筋 1,705円

栗ペースト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の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。

喫茶メニューをお楽しみいただける3店舗

をかし茶寮 ・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

E

華やかさ、ひとしお
おせち菓子
(2段重ね)

限定数 300セット
1セット 6,480円

この1年、無事に商いができた感謝の気持ちを込めた特別なお菓子を詰め合わせました。手掛けた職人一人ひとりが「伝統と革新」をテーマに創意を凝らした集大成のお菓子です。

要予約 お渡し期間：12/28(日)～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》

壹ノ段

1.四季の羊羹(あんみつ) 2.夏栗きんとん 栗饅頭
3.春栗きんとん 里長閑 8.上生菓子「栄松」
9.上生菓子「招き猫」 四季の羊羹(スイートポテト)
4.四季の羊羹(桜餅) 10.上生菓子「紅梅」
5.上生菓子「月と竹」 11.冬栗きんとん ひなたぼっこ
6.栗きんとん 12.四季の羊羹(雪Q餅)

貳ノ段

1.栗の極 2.イチョと桃のテリーヌ 3.栗タルト
4.マドレーヌ(チョコ、抹茶、栗)、栗のフィナンシェ
5.チョコレート(フランボアーズ、抹茶、ココナッツ)
6.洋風栗きんとん 7.漬け込みフルーツケーキ
8.甘酒と黒豆のチーズケーキ
9.胡桃の散歩道

化粧箱入
18.8×13.8×11.4cm

F

酸味がきいて甘くて爽やか
伊達巻チーズスフレ **NEW!**

数量限定
1本 1,080円

とろっとしたチーズとカスタードクリームを合わせ、フワフワのスフレスポンジで巻いたケーキです。

要予約 お渡し期間：12/27(土)～1/3(土)
(元日を除く)

お日持ち：当日 店舗発送：不可

G

一年のはじめは笑顔から
お正月用限定 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1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です。お正月に欠かせないいろんな栗菓子を詰め合わせました。

《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.栗きんとんぶりん 6.モンブランペースト
お日持ち：30日 店舗発送：常温
販売期間：12月1日から販売。なくなり次第終了

ハレの時を彩る菓子

F 伊達巻
チーズスフレ

G お正月用限定
栗菓子詰め合わせ

と き

手間は「時間」、手間は美味しさ

B

柿と栗のマリアージュ
栗きんとん-冬-ひなたぼっこ

1個 405円 1箱(5入) 2,133円

南信州の豊かな自然と職人技から生まれた市田柿をまるごと使い栗きんとんと合わせて生まれた深い味わい。選び抜かれた2つの素材が互いの魅力を引き立てます。
お日持ち：3日
店舗発送：冷蔵
販売期間：3月下旬まで **要冷蔵**

A

口の中でほろりとほどける里の味
栗きんとん

1個 270円 1箱(10入) 2,916円

厳選した和栗と少しの砂糖を合わせて炊き、茶巾絞りで仕上げました。昔ながらの「おばあちゃんの味」をお手本に、一つひとつ丁寧におつくりします。
お日持ち：1個 2日、1箱3日
店舗発送：箱入りのみ常温にて可
販売期間：2月下旬まで

美味しい干し柿づくり

①5月の終わり頃に余分な実をむくとともに、施肥やせん定、薬剤防除などを行います。
②10月末から11月中旬頃にかけて、濃いオレンジとなった生柿を収穫します。
③皮むき機で皮をむき、柿と柿が触れ合わないようのれんのように吊るします。
④菌の繁殖防止・酸化防止・きれいなあめ色に仕上げるために硫酸の煙でいぶします。
⑤風通しの良い場所で1ヶ月乾燥させます。この間のれんの重さを日々確認し、時期をみて柿をはずします。
⑥柿の水分量をチェックし、ベストな状態まで天日干しします。

カネシゲ農園の古田康寿さん
たわわに実った柿

【こだわりの市田柿】
冬の栗きんとんひなたぼっこに合わせる南信州を代表する特産品の市田柿。大きく、形ともにひなたぼっこに最も適したものを厳選しています。恵那川上屋では、40年来のお付き合いがある「カネシゲ農園」様をはじめ、信州伊那地方の生産者が大切に育てた市田柿を使用しています。昼夜の寒暖差が激しい伊那谷の自然環境と熟練の技によって乾燥、追熟された渋柿は、糖度が50度近くになることで甘みが増し、栄養分もぎゅっと凝縮されています。特徴は飴色の果肉、もっちりとした食感、渋霜と呼ばれるきめ細やかな白い粉。これらが揃って初めて「級品」と呼ばれます。土づくりからこだわり、手間ひまを惜しまない誠実な生産者の思いも乗せ、味わい深いお菓子をお届けしています。

Enakawakamiya

恵那川上屋 通信



2025 クリスマス号

「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。

Christmas Collection 2025

恵那川上屋のクリスマスケーキ

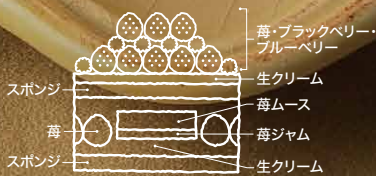
幸せのおいしさ。今夜は華やかに。

A

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)

地元ベーカー・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)

恵 中 瑞 咲 可

太野梓内の必要事項をご記入ください		注文日	月	日	担当者
ふりがな					
お名前	様	電話番号			
ご住所					

商品お受け取り日時			お受け取り店(○)で囲んでください					代金領収
月	日	時	栗里宿 恵那峡店	恵那中央店	瑞喜舎 瑞浪店	咲久舎 可児御嵩 インター店	可児店	済・未

No.	商品名	個数	価格	No.	商品名	個数	価格
A	メリーベリー		5,400円	R	ブッシュドノエル・ブラン		1,836円
B	クリスマスデコレーション生クリーム4号		3,456円	S	クリスマスモンブラン		810円
C	クリスマスデコレーション生クリーム5号		3,780円	T	クリスマスのフルーツタルト		1,620円
D	クリスマスデコレーション生クリーム6号		4,104円	U	クリスマスショコラ		1,620円
E	クリスマスデコレーション生クリーム7号		4,860円	V	シュトーレン		3,240円
F	クリスマスデコレーション栗クリーム4号		3,564円	合計個数			
G	クリスマスデコレーション栗クリーム5号		3,888円	合計金額			
H	クリスマスデコレーション栗クリーム6号		4,212円	備考欄			
I	ノエルマロンキャラメルショコラ2025		7,560円				
J	栗きんとんノエル		5,400円				
K	ハッピークリスマス2025		5,400円				
L	クリスマスフルーツタルト		6,480円				
M	贅沢チーズケーキ		4,320円				
N	クリスマスショコラ5号		4,320円				
O	ノワゼットショコラ		6,480円				
P	クリスマスショート4人用		2,592円				
Q	クリスマスショート2人用		1,296円				

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

