

# 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。



職人歴33年  
焼菓子の匠  
金子智弘

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んでいます。

## 時間が育む 熟成の美味

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】

私たちがこだわっている、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、漬け込む時間によつ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。

私が入社した当時は、「とにかく新しい美味しさをこつと、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、地元の高津原はもちろん、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  
私がこだわっている、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、漬け込む時間によつ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。



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特徴です。水分が多く、焼くとねっとりとした食感が魅力的。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時間かけ遠赤外線焼上げ、コクのある甘さとし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利用しました。

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。生地の中から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**

スペイン産  
ワイン各種

スペイン・ガリシア地方最古のワイン産地から取り寄せた、希少なワイン。ワインエキスパートが現地におもむきセレクトしました。

販売店舗: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。●アレルギー表示については、店頭のパリ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



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。

Cafe

喫茶にてお楽しみいただけます

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

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) 7.夏栗きんとん 栗饅頭  
2.栗きんとん 里長閑 8.上生菓子「栄松」  
3.上生菓子「招き猫」 9.四季の羊羹(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 8.甘酒と黒豆のチーズケーキ  
2.イチゴと桃のテリーヌ 9.胡桃の散歩道  
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

化粧箱入  
18.8×13.8×11.4cm

壹ノ段

E おせち菓子(2段重ね)

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栗菓子をお楽しみください。

《詰め合わせ内容》  
1.栗のおこげせんべい 4.くりかのか  
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

お正月用限定  
栗菓子詰め合わせ

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、一つひとつ丁寧に作ります。  
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

A

栗きんとん  
ひなたぼっこ詰め合わせ  
1箱(10入) 3,591円

お日持ち：3日 店舗発送：冷蔵  
販売期間：2月下旬まで **要冷蔵**  
《詰め合わせ内容》  
栗きんとん5個、ひなたぼっこ5個

【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。特徴は餡色の果肉、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。

カネシゲ農園の古田康寿さん

たわわに実った柿

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、濃いオレングシ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、硫黄の煙でいぶします。  
⑤風通しの良い場所で1ヶ月乾燥させます。  
この間の、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。

皮むき機で皮をむく作業

のれんづくりの様子