Enakawakamiya
恵那川上屋 通信

2026 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。



技を尽くして想いを贈る冬の菓子

ほっこり、おいしい。恵那川上屋がお届けする冬の栗きんとん。職人歴44年を誇る桑島崇夫さんに、里の情景と栗の風味をふんだんに生かした冬の菓子に込めた技と、素材選びのこだわりについてうかがいました。

職人歴44年
栗菓子の匠
桑島 崇夫

柿と栗のマリアージュ
栗きんとん－冬－ ひなたぼっこ

1個 **432**円　1箱(5入) **2,160**円

南信州の豊かな自然の中、愛情を込めて育てら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冬の銘菓。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

【冬のおすすめ詰め合わせ】

栗きんとん、ひなたぼっこ詰め合わせ

1箱(10入) **3,907**円

お日持ち：3日　**店舗発送**：冷蔵
販売期間：1月中旬まで　要冷蔵

《詰め合わせ内容》
ひなたぼっこ5個、
栗きんとん5個

栗きんとん 1個 **300**円
お日持ち：3日　**販売期間**：1月中旬まで

こだわりの市田柿

ペーストの技術

市田柿のうまさを生かし切る技

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。昼夜の寒暖差が激しい伊那谷の自然環境と追熟の技から生まれた市田柿には、甘みと栄養分がぎゅっと凝縮されています。恵那川上屋では大きさ、形ともにひなたぼっこに最も適したものを厳選し、大切に使っています。この市田柿の旨味を生かすために大切なことは、栗ペーストの状態を調整すること。季節ごとに栗きんとんに合わせる素材が異なるので、栗ペーストの食感を繊細に変えています。「ひなたぼっこ」では、干し柿のもっちりとした食感に負けないような硬めのペーストにして山里の風情を味わっていただきます。

栗粉使用　むき栗使用　栗ペースト使用

冬のデザートも大人らしく



ふんわりモンブラン　M
1個 **640**円

クリーミーでフレッシュ。栗のクリームたっぷりのふんわりモンブランに仕上げました。

お日持ち：当日　**店舗発送**：不可　要冷蔵

ちょこきんとん　L
1箱(6入) **1,900**円

生クリームやバターを加えて炊き上げた洋風栗きんとんに、チョコレートをまとわせました。

お日持ち：10日　**店舗発送**：常温

冬のギフトにおすすめ

人気のサブレ季節限定パッケージに冬バージョンが登場しました



NEW!

栗サブレ 山ノ栞冬限定箱

1箱(12入) **1,980**円　1箱(20入) **3,180**円

丁寧に粉砕した渋皮と鬼皮を生地に練り込み、香ばしく焼き上げた、さっくり上品な食感のサブレ。

*1.*プレーン *2.*黒糖 *3.*ココア *4.*紅茶

お日持ち：30日　**店舗発送**：常温
販売期間：1月上旬まで

Cafe を

をかし茶寮 WOKASHI SARYO

下記3店舗にてお楽しみいただけます
・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



素材が際立つ、冬のカフェメニュー

N 安納芋チーズケーキ　NEW!　1,100円

種子島産の安納芋と黒糖をたっぷり使い、自然な甘みに仕上げたチーズケーキです。

O マロンのミルフィーユパフェ　NEW!　2,200円

甘露煮と渋皮栗をしきつめて、カスタードと和洋の黒糖スイーツを重ねたパフェに、マロンのミルフィーユをのせました。栗づくしの食べごたえたっぷりの一品。

P 冬のモンブラン－石焼－　RENEWAL!　1,980円

あつあつに焼いた石焼きの器に、りんごのタルトタタン、カスタード、栗のダマンドクリーム、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。冬限定スペシャルモンブランです。

カレンダー　年末年始おすすめ商品！ なくなり次第終了となります。

商品情報

11月20日(金)	ひなたぼっこ販売・冬メニュー開始
11月20日(金)	お正月限定 栗菓子詰め合わせ販売開始
12月 4日(金)	クリスマスプチケーキ販売開始
12月13日(日)	クリスマスケーキご予約最終日
12月19日(土)	クリスマスケーキお渡し開始
12月25日(金)	クリスマスケーキお渡し最終日
12月26日(土)	伊達巻スフレ・おせちロールお渡し開始
12月27日(日)	おせち菓子お渡し開始
12月30日(水)	営業時間変更
1月 1日(金)	休 業
1月 2日(土)	福箱販売・営業時間変更
1月 3日(日)	栗一筋最終日・営業時間変更
1月 4日(月)	おせち菓子・伊達巻スフレ・おせちロールお渡し最終日
1月 8日(金)	まかない栗満寿販売スタート
1月15日(金)	苺福餅販売スタート

熨斗　贈り物の際のご参考に

お歳暮	12月 1日～12月20日
御礼	年間
お年賀	1月 1日～ 1月 7日
寒中見舞い	1月 7日～ 2月 3日

年末年始営業時間

栗里宿 恵那峡店
恵那中央店
瑞喜舎 瑞浪店
可児店
咲久舎 可児御嵩インター店
をかし茶寮 瑞喜舎 瑞浪店

12月30日(水)・12月31日(木)
9:00～18:00

1月2日(土)・1月3日(日)
9:00～17:00

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から

「おめでとう」はお菓子から

H おせち菓子（2段重ね）

限定数300セット

1セット4,860円

和洋それぞれの職人が、「寿ぎ」をテーマに創意工夫をこらしてご用意したおせち菓子。一年間のご愛顧への感謝の想いを込めました。

要予約　お渡し期間：（元日を除く）12/27(日)～1/4(月)

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》

壱ノ段
1.上生菓子「南天」
2.栗きんとん
3.春栗きんとん 里長閑
4.上生菓子「紅梅」
5.寿ぎ市松餅「苺」
6.寿ぎ市松餅「南瓜」
7.寿ぎ市松餅「蓬」
8.上生菓子「千支末」
9.冬栗きんとん ひなたぼっこ
10.夏栗きんとん 栗観世
11.上生菓子「福来郎」

弐ノ段
1.栗とパイナップルのパウンドケーキ
2.甘酒と黒豆のチーズケーキ
3.グリオットと栗のチーズケーキ
4.洋風栗きんとん
5.マドレーヌ（チョコ、抹茶、栗）、栗のフィナンシェ
6.苺と栗のテリーヌ
7.栗タルト
8.胡桃の散歩道


壱ノ段

弐ノ段

化粧箱入 18.8×13.8×11.4cm



H おせち菓子（2段重ね）

I お正月限定 栗菓子詰め合わせ

RENEWAL!　数量限定

6入3,380円 ①～⑥ 各1箱
9入4,488円 ①～③ 各2箱、④～⑥ 各1箱

一年の始まりは、おいしい栗菓子とともに。そんな願いを込めて「栗門来福」をテーマとしたお正月限定栗菓子詰め合わせをご用意しました。


6入

《詰め合わせ内容》
1.栗のおこげせんべい
2.くりかのこ
3.栗山ぶりん
4.栗きんとんぶりん
5.栗豆
6.栗三盆


9入

お日持ち：30日
店舗発送：常温
販売期間：11月20日から販売。なくなり次第終了


I お正月限定 栗菓子詰め合わせ

お正月にいただくロールケーキ

J 伊達巻スフレ

数量限定

1本1,188円

とろっとしたチーズとカスタードを合わせ、フワフワのスポンジで巻きました。

要予約　お渡し期間：（元日を除く）12/26(土)～1/4(月)

お日持ち：当日　店舗発送：不可



K おせちロール

NEW!　数量限定

1本1,188円

黒豆と栗きんとん風ペーストを合わせた、しっとりとしたロールケーキです。

要予約　お渡し期間：（元日を除く）12/26(土)～1/4(月)

お日持ち：当日　店舗発送：不可



伊達巻スフレ
おせちロール詰め合わせ
1箱2,500円

要予約　お渡し期間：（元日を除く）12/26(土)～1/4(月)

お日持ち：当日　店舗発送：不可

《詰め合わせ内容》伊達巻スフレ1本、おせちロール1本

K　J

A わの栗のわ 栗かのこ 極

NEW!

1缶1,080円

日本を代表する岐阜・超特選恵那栗の香りと信州・小布施栗のコクを贅沢に合わせました。

お日持ち：30日　店舗発送：常温
販売期間：なくなり次第終了


B

B 果の実CRAFT

NEW!

1箱540円

1.ふんわりほろ苦グラッセ 上之保ゆず
ブランチングした柚子・ゆず皮を蜜漬けし乾燥させ、素材をよりおいしく仕上げました。

2.オレガノ香るセミドライ おかしなトマト
冷凍したトマトに塩、オリーブオイル、乾燥オレガノを混ぜて乾燥。濃厚なうまみがさらにおいしく。

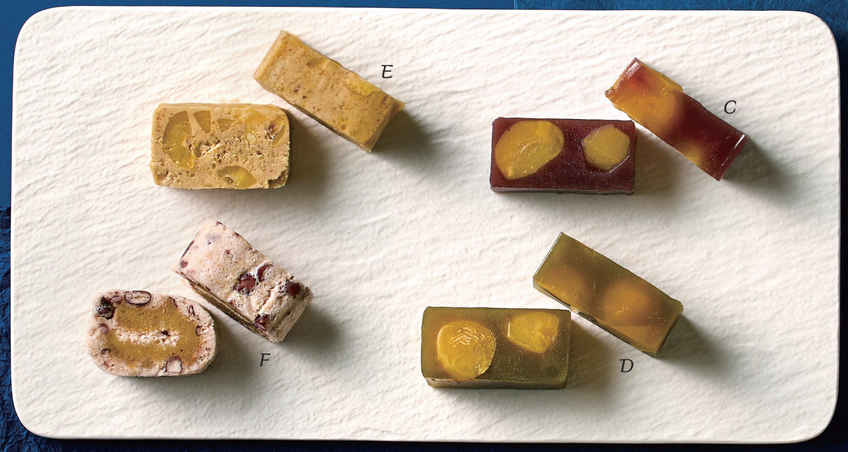
お日持ち：5日
店舗発送：常温
販売期間：12月25日から販売。


2　1


A

原点の味。いつまでも大切に。

ふるさとの味、忘れられない味。
創業以来守り続けてきたこだわりの味を、もっとおいしく。


E　C　F　D

技と素材にこだわり、
つないだ想いをかたちに

栗菓子おすすめの詰め合わせ

羊羹詰め合わせ くり壱・西行・中仙道・栗羊羹

1箱4,840円

お日持ち：7日～20日
店舗発送：常温
販売期間：通年

《詰め合わせ内容》
くり壱 1箱、中仙道 1箱
西行 1箱、栗羊羹 1箱



羊羹詰め合わせ 中仙道・栗羊羹

1箱2,310円

お日持ち：20日
店舗発送：常温
販売期間：通年

《詰め合わせ内容》
中仙道 1箱、栗羊羹 1箱




G



G くり壱

1箱 小1,350円　大2,484円

恵那川上屋のロングセラー。栗きんとんを芯に、甘さ控えめの羊羹を朴の葉で包み蒸し上げた香り高い一品。爽やかな朴葉の風味となめらかなこし餡、凝縮された栗きんとんの味わいに里山の風情が漂います。

お日持ち：7日
店舗発送：常温
販売期間：通年


小　大

E 山つと

1箱1,674円

栗きんとんに栗の甘露煮を加え、押し固めて蒸し上げた羊菓子。甘露煮の食感がアクセントに。

お日持ち：7日　店舗発送：冷蔵
販売期間：通年　要冷蔵



F 西行

RENEWAL!

1箱1,080円

しっとりとした小豆入りカステラ生地で栗と栗あんを巻き上げ、さらにおいしくなりました。

お日持ち：7日　店舗発送：常温
販売期間：通年



C 栗羊羹

1箱 小1,080円

栗をふんだんにちりばめた練り羊羹。なめらかな羊羹生地と栗の食感を楽しむ贅沢な一品。

お日持ち：20日　店舗発送：常温
販売期間：通年　ハーフサイズが新登場！



D 中仙道

1箱 小1,080円

香り高い抹茶の羊羹に栗の甘露煮がたっぷりと。ほっと一息ついた旅人の気分で召し上がれ。

お日持ち：20日　店舗発送：常温
販売期間：通年　ハーフサイズが新登場！



【恵那川上屋の羊羹】