

店舗チラシ

対象店舗につきましたて

店舗チラシの対象店舗は下記店舗になります。

各店ごとの在庫数はご来店前に店舗スタッフへお問合せ下さいませ。

※チラシに掲載の一部商品は店舗のみのご案内のものもございます。

店舗チラシ対象店一覧

恵那峡店

TEL 0573 - 20 - 1150

恵那中央店

TEL 0573 - 26 - 0082

瑞浪店

TEL 0572 - 68 - 5220

咲久舎 可児御嵩インター店

TEL 0574 - 60 - 0398

可児店

TEL 0574 - 63 - 0211

Enakawakamiya

恵那川上屋 通信

2024 春号

「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



栗、たわわな苺、わたがし雲
春の夢のようなスペシヤリテ

Cafe

春めく、ときめく、4種の新作
見て味わって心ときめく、春の味わいをお楽しみください。

苺ソースをかける時雨が降る!?

1 | 雲の下の苺畑 2,420円

ふわふわかんたわがし雲から、苺の甘いソースがたわわに実った苺畑に降り注ぐ...そんな春の夢を描いたスペシャルパフェ。あまおう苺のアイスと苺のクーリー、大粒の渋皮栗と栗のカサータを重ね、さらに旬の苺をたっぷりとのせました。わたがしの上から自家製苺ソースをかけて、見た目と味わいのユニークな変化をお楽しみください。



喫茶メニューが楽しめる3店舗
・栗里宿 恵那峡店
・瑞浪店
・咲久舎 可児御嵩インター店

春限定スイーツ実施期間 4月中旬まで

2 | シャンピニオンモンブラン 1,320円

桜味とマスカルポーネクリームとプランター香るスポンジを重ね、アーモンドヌガー、渋皮栗、栗きんとんそぼろをのせました。



3 | 春のお茶菓子セット(ドリンク付き) 1,650円

花見団子、桜餅、桜の上り羊羹、上生菓子とお抹茶のセット。華やかなお花見気分をお楽しみください。



4 | トマトと苺のアイス ~トマトケーキサレ添え~ 1,100円

甘みも濃さも増す春の「おかしなトマト」と旬の苺を使用したアイスに、トマトの風味豊かなサレを添えました。



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、この春より、60周年を記念する商品やイベントを次々お届けしてまいります。どうぞご期待ください。

特典いろいろ!
恵那川上屋
アプリ誕生!

スタンプカード機能やクーポン、最新情報の配信など、恵那川上屋でのお買物が楽しく便利になるアプリです。

ぜひご登録ください!



アプリはこちらから
・App Store
・Google Play



60th Anniversary -1



蒸し立て販売中!

くりまんじゅう まかない栗満寿 1個 108円

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こしらえていた栗まんじゅうを再現。みんなを笑顔にしていた、たっぷりの栗あんどうふかふかの生地。各店で蒸し立てにてご提供します。素材なめくもりある味わいをどうぞ。

お日持ち:当日 店舗発送:不可 販売期間:4月下旬まで



栗を響かに使った栗あんは絶品!

60th Anniversary -2



栗きんとんデセール -赤ワイン香る市田柿と- 1箱(5入) 1,080円

信州産「市田柿」の干し柿を赤ワインに漬けた後、バターとクルミを加えて焼き上げ、栗きんとんで包みました。芳醇なワインが香り、ねっとりとした干し柿の甘さにバターのココ、クルミの軽やかな食感が混ざり合う、新感覚の栗きんとん。ワインのお供にもおすすめです。

お日持ち:3日 店舗発送:常温 販売期間:3月下旬まで



今までにないです。大人の味わいです。

栗サブレ「山ノ葉」のヒミツ

1話

「栗粉」にこだわった、栗菓子専門店のサブレ。

栗きんとん入りのサブレ生地に、特別な設備により粉砕した渋皮と鬼皮の粉を加えています。これにより、栗の風味がより引き立ち、さっくりとした香ばしい食感が生まれました。渋皮・鬼皮はポリフェノールが含まれ、健康作用も期待されています。



60th Anniversary -3

特別パッケージ

箱の側面にメッセージスペースがあります!



3月8日@販売開始 栗サブレ山ノ葉

1箱(4入) 540円

春は旅立ちと出会いの季節。大切な人へ、メッセージを添えたサブレを贈りませんか。

お日持ち:30日 販売期間:3月下旬まで



大人気のサブレは、どなたにも喜ばれます!

60th Anniversary -4



くりアイス大福 1個 270円

スペイン産の栗ペーストに、栗の焙煎粉、ラム酒を加えた栗クリームを、限界まで薄くした求肥で包みました。冷凍のままでも、解凍しても、お好みでお召し上がりください。

お日持ち:30日 店舗発送:不可 販売期間:8月下旬まで (要冷蔵)



開発に15年かけた自慢の味わいです。

おかしな大地 SAKAE from farm to spoon

名古屋・栄 中日ビルに
今春、4月23日(火) OPEN!

「あたらしいYAOYA」をテーマに、素材そのものが甘い野菜、特殊な加工方法による素材の新たなおいしさをお届けします。



Cooking Stageでは、実演や試食、お菓子レッスンなどを開催。

中日ビルサイトはこちら



～ 恵那山ファームだより～
春のトマトは、甘みと濃さが最高潮!



日射しが強まってトマトの光合成が活発になる春は、水分ストレスを強くかける栽培法により、一年の中で最も甘みと濃度の高いトマトが育ちます。このシーズンならではの充実の甘さ、たっぷりのコクをぜひご賞味ください。

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

瑞浪店 ☎0572-68-5220

瑞浪店[茶房] ☎0572-68-9090

可児店 ☎0574-63-0211

咲久舎 可児御嵩インター店 ☎0574-60-0398

●紙面にの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、店頭のプロシキ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。



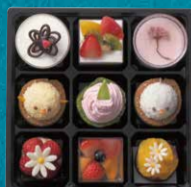
オンラインショップはこちら

多彩なスイーツの饗宴 わが家でアフタヌーンティー

C 宝箱のような楽しさ **NEW!**
洋のアフタヌーンティー
春のプチケーキアソート

1セット(9入) 2,700円

抹茶のミルクパバロア、フルーツショート、杏仁豆腐と桜のソース、ひよこのロールケーキ、抹茶と苺のロールケーキ、小鳥のロールケーキ、莓タルト、フルーツゼリー、オレンジタルトの、全9種のプチケーキを詰めました。



お日持ち: 当日
店舗発送: 不可 要冷蔵

※化粧箱はイメージです

要予約 予約受付: 3/1④~4/12④
商品お渡し期間: 3/4④~4/14④
受け取り日はご予約の3日後からご指定いただけます

※数量限定(なくなり次第終了)

D 旬の苺を味わう

スフレロール-苺-

1本 長さ9.5cm 864円

旬の苺と甘酸っぱい苺クリームを蒸し焼きスフレで包みました。口どけ良くキメの細かいスフレと、苺の酸味と甘みが絶妙なバランスの、春らしい軽やかなロールケーキです。

お日持ち: 当日 店舗発送: 不可
販売期間: 4月中旬まで 要冷蔵

E 5種類のフルーツ入り **NEW!**

贅沢フルーツポンチ

1個 648円

白玉、苺ゼリーにオレンジ、キウイフルーツ、黄桃、ブルーベリー、グレープフルーツ、リンゴを合わせました。多彩な色と味わい、さまざまな食感が楽しいフルーツポンチです。

お日持ち: 当日 店舗発送: 不可
販売期間: 4月中旬まで 要冷蔵

贈る気持ちが伝わる栗菓子屋のこだわりギフト

F 優しくとろけるおいしさ **NEW!**

モンブラン生チョコ

1箱(12入) 1,080円

栗きんとんとスペイン産栗ペーストを使用し、プランターで風味づけ。表面に焙煎栗パウダーを加えて軽やかな食感に仕上げました。

お日持ち: 20日 店舗発送: 冷蔵
販売期間: 通年 要冷蔵

G レモン風味がアップしてリニューアル
初恋檸檬

1個 162円 1箱(6入) 972円

レモン風味が濃くなりひと口サイズに。生地に栗きんとんとチーズを加え、爽やかなおいしさになりました。

お日持ち: 15日 店舗発送: 冷蔵
販売期間: 8月上旬まで 要冷蔵

H 焙煎栗パウダーを加えたアンガディーネ
胡桃の散歩道

1個 162円 1箱(5入) 810円

クルミたっぷりのヌガーとクッキー生地、新たに焙煎栗パウダーを加え、ひと口サイズにリニューアルしました。

お日持ち: 10日 店舗発送: 常温 販売期間: 通年



White Day



みんなの笑顔を咲かせる、 春のスイーツパーティー。

色とりどりの華やかな春のお菓子が勢揃いしました。お花見気分を楽しんだり、アフタヌーンティーを演出したり、春のスイーツパーティーはいかがですか。和菓子をお愛でるあの人も、スイーツに目がいかないあの人も、みんなの笑顔が咲き誇る春を、恵那川上屋のお菓子から。

A

上生菓子
- ひらり -
小豆こしあんを練り切りで包んで形を取りました。満開の桜からひらり、花びらが水面に舞い降りる様を描いています。

桜の上り羊羹
たっぷりの葛粉を練ってからじっくり蒸し上げ、ふるふるもっちり食感に仕上げました。桜葉がふんわり香ります。

上生菓子
- 宵桜 -
小豆粒あんを練り切りでつくりました。宵の頃、月明かりを浴びて黄色く光る桜の花びらをイメージしました。

関東風桜餅
白玉粉を溶き、薄く焼き上げた生地以小豆の粒あんを包みました。

関西風桜餅
道明寺粉を使用してお餅生地をつくり、小豆のこしあんを包みました。

花見団子
桜葉入り団子、白団子、よもぎ入り団子の3種。二度蒸しすることで歯切れのよい団子に仕上げました。

桜が舞い、春が香る しっとりうっとり お花見気分

A 6種類の春の味わい
和の
アフタヌーンティー
お花見菓子

1組(8入) 972円



※化粧箱はイメージです

「桜とお花見」をテーマにした、多彩な和菓子が楽しめる春限定セット。お花見のお供に、わが家でのひととき、春らしい華やかさをお楽しみください。

お日持ち: 当日 店舗発送: 不可

要予約 予約受付: 3/1④~4/3④
商品お渡し期間: 3/7④~4/14④
受け取り日はご予約の1週間後からご指定いただけます

※数量限定(なくなり次第終了)

B しっとりなめらか、春の口どけ
栗きんとん-春-里長閑

1組 270円

白餡と求肥に、風味と粘り気の強い恵那産自然薯を練り込んだ生地が特徴。自然薯は手作業で下処理し丹念に蒸し上げることで、口どけなめらか、軽やかな口どけに。自社製黒糖を加えて炊いたコクのある栗きんとんを包み込み、春景色にシジュシの桜が咲く華やかな逸品です。

お日持ち: 3日 店舗発送: 常温
販売期間: 4月中旬まで