

四季のお菓子



創業元治元年
川上

屋

<https://www.kawakamiya.co.jp>



栗きんとん (九月〜十二月)

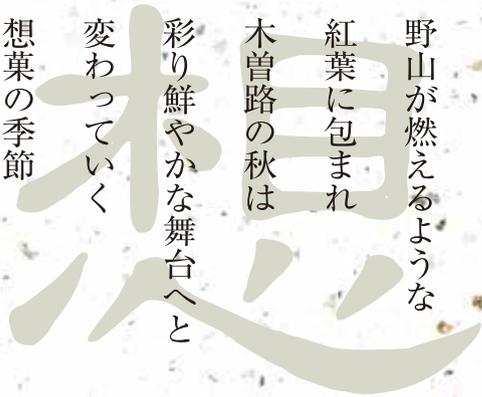
国産の栗にこだわり、鮮度を大切にしています。栗を蒸してから中身を取り出し、少し粒を残しながら砂糖を加えて丹念に炊き上げ、そのまま茶巾で絞ったもので自然な淡黄色、香り豊かな味わいは、ひなびた郷愁を感じさせることでしょう。



秋の想菓

栗きんとん

秋は紅葉にもの想う
 野山が燃えるような
 紅葉に包まれ
 木曾路の秋は
 彩り鮮やかな舞台へと
 変わっていく
 想菓の季節



栗きんとん (15個入)

栗きんとん (10個入)

嬉しの栗

「旨いものを喰った時、
思わず笑みが
こぼれ出る。」



大きな栗を独自の
製法で香りと旨みを
残したまま炊き上げ
栗きんとんをまぶし
ほのかな甘みで
仕上げました。

柿の美きんとん

(十一月〜四月)



めぐり来る木曾路の四季
待ちわびる秋の香り
枝もたわわに実った栗は
旬の味わいを感じさせます
長い歴史の中で伝えられている
栗きんとんを使い
干し柿で包み おいしさを
美しさをそえたその姿
申津川でなければ味わえない
郷土の恵みをご賞味下さい

【お召上がり方】

この干し柿は、自然の白粉を帯び、通称「黒いゴマ」があるのがこの柿の特徴です。
素材の持ち味を活かしているため「へた」もそのまま残しており「種」のある場合もありますので輪切りにしてお召し上がりください。



柿の美きんとん
(10個入)



柿の美きんとん
(5個入)



嬉しの栗
(12個入)



嬉しの栗
(8個入)



嬉しの栗
(6個入)

さゝめ下り栗

さゝ、栗は栗の持つ自然で素朴な風味の栗きんとんを中身として外側を蒸し羊羹地でくるみ更になりに竹皮で包み蒸し上げた銘菓です。



● 特定原材料小麦

苗木城伝説

赤壁の色合いに仕上げた煉り餅に栗きんとんを包みました



さゝめさゝ、栗
(3本入・化粧箱)



さゝめさゝ、栗



苗木城伝説
(6個入)



苗木城伝説
(8個入)



苗木城伝説
(10個入)



中仙道栗羊羹

(九月～十一月)

小豆とふんだんに使った栗の風味は素材で秋の木曾路のかおりを感じさせる銘菓です。

●特定原材料小麦

中仙道山路

木曾路はすべて山の中である。よりすぐりの栗をつぶした餡をそぼろにして栗のふくませを入れ蒸し上げた棹物。

●特定原材料卵



中仙道膝栗毛

たっぶりの蜜に漬け込んだ栗を使い、その外側を栗きんとんで包み焼き上げた贅沢な栗のお菓子です。

●特定原材料乳

膝栗毛羊羹

栗きんとん餡の中に大粒な栗だけを入れ栗だけで練り上げた贅沢な羊羹。



中仙道膝栗毛
(10個人)



中仙道膝栗毛
(15個人)



膝栗毛羊羹



栗蒸羊羹



中仙道山路



栗かの子最中

栗きんとんに粒栗を入れ丹念に練り上げ、栗餡で削りました。

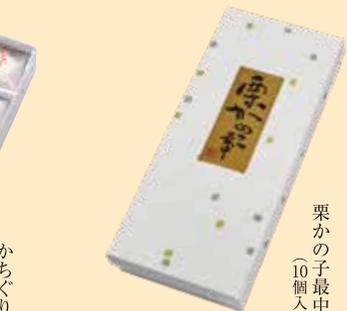
●特定原材料小麦



かちぐり

小豆粒餡の香りと栗の味を合わせ、練り上げた独自の最中です。

●特定原材料小麦



栗かの子最中
(10個入)



手造り最中

手造り最中

焦がし最中種は缶に、栗きんとん餡は陶器に詰めてあります。造りたての風味をお試しく下さい。

●特定原材料小麦



栗納豆

一粒よりの栗をやわらかく時をかけて蜜をふくませました。



栗サブレ

厳選された素材とバターを使用した栗粉入りサブレ。栗型に仕上げ丁寧に焼き上げました。

●特定原材料小麦 卵

ブランデー栗納豆

一粒よりの栗を、しぶ皮付のままブランデーを入れ仕上げました。風味をお試しく下さい。



ブランデー栗納豆
(袋入)



栗納豆



かちぐり
(10個入)

※栗納豆につきましては、内容量の変更がありますのでご確認ください。

冬の遊菓



しば栗

冬は白一色が遊ぶ
 雪の日は野山が次第に
 蕭条とした世界となり
 冬の木曾路は墨絵の中に
 溶け込んで行く
 遊菓の季節



かやあられ

山また山が続く美濃路、木曾路に天産する独特の風味を持つ数百年の古木になるかやの実を採集して蜜がけし創り上げた銘菓。

●特定原材料乳



かやちよこ

かやの実をチヨコレートでまぶしました。洋酒のおつまみなどにどうぞ。

●特定原材料乳

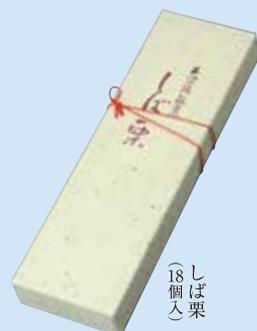


しば栗

和三盆糖の中に栗の粉末を加え山栗に型どった干菓子。



かやあられ



しば栗
(18個入)



しば栗
(25個入・化粧箱)

春の楽菓



ほうば餅

春は万物が楽しく踊る
 様々な草木の花が
 木曾路を演出する
 春分の頃を境に木曾路も
 急に春めいてくる
 楽菓の季節



水辺の若鮎(五月～八月)

しっとりとした焼き色、求肥の
 柔らかな歯ざわりをお召し上が
 りください。

●特定原材料 卵 小麦



ほうば餅(二月～八月)

そば粉と米粉の皮生地、粒餡を
 六枚葉を枝に付けたまま包みま
 した。独特の芳香、野趣味な季
 節菓子です。

発送不可

●特定原材料 そば 小麦

朧山の月(十二月～四月)

栗きんとん餡に粒栗を入れ、か
 のこ風に仕上げました。ほどよ
 い甘さと、ひと味違う風味をお
 楽しみください。

●特定原材料 卵 小麦 乳



朧山の月
 (5個袋入)



夏の彩菓



美濃栗の里

夏は山々を緑が彩る
 七月中旬になると
 雷鳴と共に梅雨が明け
 木曾路も本格的な
 夏となり彩菓の季節

要冷蔵

器流し水羊羹

栗入り小豆水羊羹をぐい呑みの器に流し入れた絶品です。冷やしてお召し上がりください。
(お持ち帰りの時間以内に要冷蔵)

発送不可

要冷蔵

水菓子

みずみずしい栗、梅、小豆、梅酒など、なめらかな味をお召し上がりください。
(クール便になります。)



水羊羹

夏羊羹
(梅酒入り)

美濃栗の里

梅味栗
(フランドー入り)

要冷蔵

棹物水羊羹

栗入り小豆水羊羹をケースに流し入れました。スプーンで盛り付け又は小口に切って冷やしてお召し上がりください。
(お持ち帰りの時間以内に要冷蔵)

発送不可



水菓子
(10個入)



棹物水羊羹
(2本入)



棹物水羊羹



器流し水羊羹
(5個入)

冷菓 木曾路の四季

(五月～八月)

つらなる山々 移りゆく季節
清らかな風 湧きいずる水
こころより永遠の恵みを約束する
四季の中津川
そんな風土に
彩りを添える和菓子
栗入チーズを干し柿で包んだ
新しい感覚の味をお試しください

胎山千袂秀
蘇谷萬里流

和園



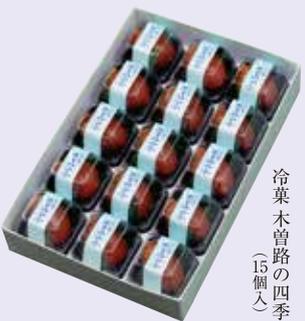
要冷蔵
(クール便になります)
● 特定原材料乳



冷菓 木曾路の四季
(6個人)



冷菓 木曾路の四季
(10個人)



冷菓 木曾路の四季
(15個人)

四季の粹菓

一年を通して
お楽しみいただける
粹な御菓子。

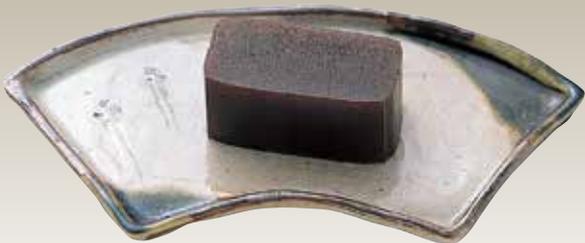
木曾谷の梅

小豆こし餡と粒よりの小豆を入れ、夜の梅の木をイメージし、丹念に練り上げました。



黒さわようかん

中津川の源流、黒井沢の清流を表現し、小豆こし餡と黒砂糖の風味を生かし練り上げました。



白さわ羊羹

中津川の源流、白井沢の清流を羊羹で表現し、白こし餡に大福豆を入れ練り上げました。



栗羊羹

小豆こし餡と栗をふんだんに入れて練り上げました。本場の味わいをどうぞ。



木曾谷の梅



黒さわようかん



白さわ羊羹



栗羊羹



恵那文楽 (川上文楽)
昔から中津川に伝承されている文楽を菓子で表現しました。小豆粒餡の風味をお召し上がりください。

●特定原材料小麦



長崎カステラ

独自の製法で焼き上げました。しっとりなめらかな口あたりです。

●特定原材料卵小麦



栗饅頭

白餡の中に栗きんとんと粒栗を入れ焼き上げた独自の栗菓子です。

●特定原材料小麦卵乳



酒まんじゅう

(手賀野店のみ)
小豆こし餡を使い酒種で香り付けした蒸菓子です。

●特定原材料小麦
発送不可



そば饅頭

(手賀野店のみ)
小豆粒餡とそば粉の風味を生かした蒸菓子です。

●特定原材料そば
発送不可



恵那文楽
(10個人)



長崎カステラ
(3本人)



栗饅頭
(10個人)



中津川まんじゅう

(手賀野店のみ)
小豆粒餡を独自の皮で包み上げた蒸菓子です。

●特定原材料小麦
発送不可

趣菓の詰め合わせ

こだわりの心で選んだ
趣あふれる
真心のご贈答品に。



さ、めざ、栗
栗蒸羊羹
(2本入)



さ、めざ、栗 (1本人)
栗きんとん (10個人)



さ、めざ、栗
中仙道山路
膝栗毛羊羹
(3本入)



さ、めざ、栗 (1本人)
柿の美きんとん (5個人)
しば栗 (18個人)



さ、めざ、栗 (1本人)
柿の美きんとん (5個人)



さ、めざ、栗
膝栗毛羊羹
(2本人)



膝栗毛羊羹
中仙道山路
(2本人)

類似店舗、類似商品をお間違いないよう
お確かめの上お買い求め下さいませ。

※予告なく商品仕様を変更することがあります。

〒508-0041

本店／岐阜県中津川市本町3丁目1-8

電話 (0573) 65-2072

FAX (0573) 66-7634

メールアドレス admin@kawakamiya.co.jp

ホームページ <https://www.kawakamiya.co.jp>

〔直営店〕

〒508-0015

手賀野店／岐阜県中津川市手賀野西沼277-1

19号線 電話 (0573) 65-6410

バイパス沿い FAX (0573) 65-6373

駅前店／電話 (0573) 66-1372

〔販売店〕

馬籠店／電話 (0573) 69-2543

(和合)

〈通年〉にぎわい特産館

中部国際空港銘品館

(9月～12月)

名鉄百貨店 本店

三越伊勢丹 伊勢丹新宿本店

日本橋三越本店

銀座三越

株式会社 静岡伊勢丹

株式会社 そごう・西武

西武池袋本店

西武渋谷店

西武所沢店

あべのハルカス近鉄本店

お菓子里に限りがございますので、お寄りの際は販売店へのご確認をお願い致します。
最新の情報をホームページにて公開しております。

●品質保証

製品につきましては万全を期しておりますが、防腐剤等は使用していませんので、万一不都合な点がございましたら現品を本店まで着払いにてお送り下さいませ。代品をお送り申し上げます。



馬籠店

営業時間／AM10:00～PM4:00

営業期間／3月末～11月末

期間中無休

木曾馬籠宿へお越しの方は是非御利用くださいませ。



駅前店

営業時間／AM8:00～PM8:00

年中無休

JR東海でお越しのお客様に便利な中津川駅前店。是非御利用下さい。



本店

営業時間／AM8:00～PM7:30

定休日／毎週水曜日

創業元治元年の老舗、その暖簾の奥には皆様の信頼に値するものがあります。



茶寮 栗乃舎

営業時間／AM10:00～PM5:00

年中無休 (オーダーストップPM4:55)

手賀野店内にある茶寮です。川上屋こころづくしのお菓子を召し上がりながらごゆっくりお寛ぎ下さい。



手賀野店

営業時間／AM8:00～PM8:00

年中無休

お車でお越しのお客様に便利な19号バイパス沿いの手賀野店。駐車場も十分ご用意しています。