



じつくり、こつくり、 晩秋の栗。

土づくりからこだわって大切に育てられた自慢の栗。
その中でもじっくりと時間をかけて甘みを蓄えた
晩秋の栗は、大きさや食味も格別です。
こつくりと深みのある味わい、栗そのもののおいしさを
栗きんとんにかえてお届けします。

甘さと旨味の濃さは格別、
季節の栗を味わう
喜びをみなさまへ。

秋が深まっていく頃、栗の木は寒暖の変化にと
もなつて冬の準備へと入ります。暑い夏場にか
けて枝葉の成長に使っていたエネルギーを実に
養分として蓄えようとするため、そのぶん実
は段々と大きくなり、デンプン質もますます
充実していきます。気温が下がっていく季節に
採れた栗は、甘さと香りが強く、ほっくりと
した食感が特徴です。
恵那川上屋では、そのまま蒸し栗や焼き栗と
して食べてもおいしい晩秋の栗を厳選し、素材
本来の魅力を生かす品々を多彩にご
用意しています。その時期にしか味わえない
喜びを、ぜひ体験ください。

生産者 からの メッセージ



有限会社 恵那栗
大竹正人

収穫する時期によって栗のおいしさは
変わってきます。シーズンのはじまりは
一般的にみずみずしくあっさりとした味
わいですが、中盤から終盤にかけては
味わいが深く、香りも豊かになるので、
私自身この時期の栗が好きです。ほっく
りとして甘く、より栗らしさを感じてい
ただけのではないのでしょうか。

恵那川上屋では栗の個性を打ち出した品々をお届けします。



岐阜県発祥の品種「利平」の中から大粒を厳選
「恵那栗の渋皮煮」



甘みの強い品種「ぼろたん」を迫熟、砂糖不使用
熟成栗きんとん「円熟」

これらの商品は12月からの販売となります。



ほくほくと甘い、美しい色味の「美玖里」使用
「栗きんとん-美玖里-」



“くり”
めぐりあい
物語

第九話

より濃く、よりツヤめく
晩秋の栗きんとん

黄色い実の美しさと、ほっくり甘くて濃い旨味。
素材探求の旅で出会った晩生品種
「美玖里」の魅力が
皆様にも存分に味わっていただきたくて
恵那川上屋の晩秋を彩る
栗きんとんに仕上げました。

新しい素材を求めて
出会った感動の栗

今から9年ほど前のこと。素材探求の旅で熊本県菊池市を訪れた際、「新しい品種の評価をしてほしい」とJAの方から声をかけていただきました。そこで出会ったのが晩生品種の栗「美玖里」です。

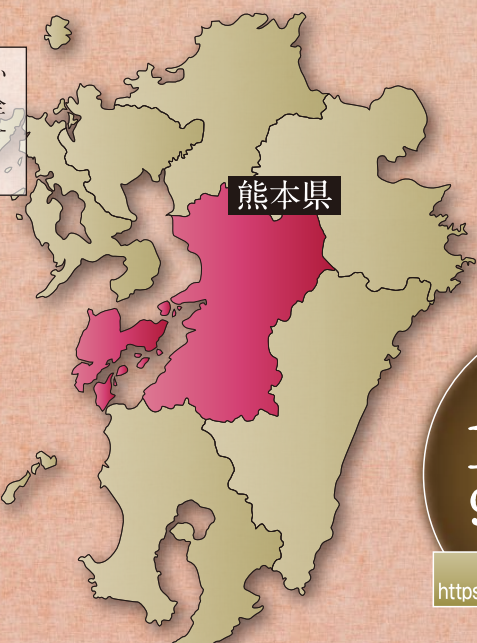


他の栗と比べて黄色味が強く、実際に味わってみると、ほくほくとした食感で栗本来の甘さと香りがふわっと広がります。色の美しさ、そして味の濃さに感銘を受けたことから、恵那川上屋では晩秋にふさわしい栗きんとんの素材として「美玖里」を選び抜き、新たに商品化しました。発売以来、お客様から毎年ご好評をいただいています。

ぐっと甘みが増した
ほくほくのおいしさを

栗の品種名「美玖里」には、美味しく「美」、見た目が優れ「玖」、美しい黒色の石のこと、「普及して産地」「里」が豊かになつてほしいという願いが込められているそうです。その思いを大切にたくて、栗きんとんの商品名に「美玖里」を打ち出しました。期間限定の商品として、栗の品種や収穫時期によって異なる栗きんとんの味わいを楽しんでいただきたいといった思いも込めています。気温が一気に下がる10月に収穫することにより、糖分と風味が凝縮された栗。栗は鮮度が命のため、採れたてのうち素早く加工することにもこだわっています。素材の持ち味を存分に生かしながら熟練の技で炊き上げた後、生地を冷凍して寝かせることで、さらに甘さがぐっと増した栗きんとんに仕上がります。まさに珠玉の一品、年に一度限りのご紹介となるこの機会にどうぞお試しください。

ご予約受付
11月2日(木)
9時より受付開始
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>



栗の生産状況によって岐阜県など他県産の美玖里をブレンドする場合がございます。

栗きんとん
「美玖里」
1,890円

5入
箱寸法：27.9×12.3×3.7cm

※お日持ち3日
※お届け期間 11月11日～12月上旬

常温

限定
1000
セット



干し柿と栗がしつとり調和 冬の栗きんとん登場

自然の恵み豊かな南信州で
手間暇かけて作られた市田
柿の干し柿をまるごと使い
栗きんとんと合わせました。
浸透圧の作用によって水分が
糖度の高い柿へと移るため
栗きんとんの味がぎゅっと凝
縮されて濃厚に、柿は二層しつ
とりとみずみずしくなりま
す。噛むほどに味わい深い冬
季限定品をぜひどうぞ。



土づくりからこだわった「市田柿」。
大きさ、形ともに「ひなたぼっこ」に適した
ものだけを厳選しています。



ひなたぼっこ

- 5入 2,025円
箱寸法: 25.5×7.5×5.5cm
- 10入 4,050円
箱寸法: 26×12.3×6cm
- 15入 6,075円
箱寸法: 26×17.8×6cm

【お日持ち】3日

【お届け期間】12月1日～2月下旬まで

冷蔵

こちらの商品は12月1日からのお届けとなります。



栗ありのまま 優しくほどける渾身のひと粒

栗きんとんは、岐阜県東美濃
地方に伝わる郷土菓子。恵那
川上屋が厳選した採れたて
の和栗と少しの砂糖を合わ
せ、手鍋で丁寧炊き上げる
「おばあちゃんの味」をお手本
に、真心込めてお作りしてい
ます。栗の品種や収穫期に
よって砂糖の量や炊き時間を
工夫。ほろりとした素朴な食
感をお楽しみください。



恵那川上屋謹製 栗きんとん

- 4入 1,080円
箱寸法: 12×12×4cm
- 6入 1,620円
箱寸法: 16×12×4cm
- 10入 2,700円
箱寸法: 26×12×4cm
- 15入 4,050円
箱寸法: 26×17.6×4cm
- 20入 5,400円
箱寸法: 26×23.5×3.8cm
- 25入 6,750円
箱寸法: 26×28.5×3.8cm
- 30入 8,100円
箱寸法: 26×17.7×7.8cm
- 50入 13,500円
箱寸法: 26×29×7.8cm

【お日持ち】常温3日、冷凍30日

【お届け期間】1月下旬まで

常温 冷蔵



大切な方へのご贈答に
ふさわしい品々を



栗蒸し羊羹

栗きんとん

ひなたぼっこ

冬の限定
詰め合わせ

厳選した和栗を丁寧に
炊き上げ、茶巾絞りで仕
上げた秋の逸品「栗きん
とん」、市田柿の干し柿
をまるごと使った冬の栗
きんとん「ひなたぼっこ」。
2種類の栗きんとんが
一度にお楽しみいただけ
る詰め合わせを期間限
定にてご用意しました。
また、上品な甘みのロン
グセラ商品「栗蒸し羊
羹」とのセットもおすす
め。お世話になった方への
お歳暮や手土産に、きつ
とご満足いただける
好適品です。

冬の限定詰め合わせ①



1箱 3,591円
箱寸法：26×12.3×6cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】12月1日～1月下旬まで

- 栗きんとん5個
- ひなたぼっこ5個

冬の限定詰め合わせ②



1箱 4,941円
箱寸法：26×17.8×6cm
【お日持ち】3日
【お届け期間】12月1日～1月下旬まで

- 栗きんとん10個
- ひなたぼっこ5個

冬の限定詰め合わせ③



1箱 5,319円
箱寸法：25.5×19×5.7cm
【お日持ち】3～5日
【お届け期間】12月1日～1月上旬まで

- 栗きんとん5個
- 栗蒸し羊羹1本
- ひなたぼっこ5個

みんなで囲んで楽しむ
なめらか和風モンブラン



栗ペースト

渋皮栗

小豆クリーム

ほうじ茶ムース

ダクワーズ



栗かこい
1箱 1,512円

限定 1000箱
お一人様 3箱まで

箱寸法：11.6×11.6×6.5cm
【お日持ち】冷凍30日、解凍後冷蔵当日中
【お届け期間】11月11日～12月上旬
小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 セラ 冷凍
※これらの商品は包装することができません。

ご予約受付
11月2日(木)
9時より受付開始
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

恵那川上屋の店舗で人気を集める
和テイストのモンブラン「栗かこい」が、
今秋も通販に登場！口どけなめら
かな栗ペーストをたっぷり絞りと、
上品な甘さのとろける小豆クリー
ム、ほうじ茶香るふんわりムース、
さつくりと軽やかなダクワーズを層
に仕立てました。中にしのばせた
渋皮栗や刻み栗も食感のアクセッ
トとなっています。好きなサイズに
切り分けて家族や友達とシェア
したり、贅沢に独り占めしたりと、
さまざまな楽しみ方で、とっておき
のスィーツを味わってみませんか。



美しい感性が響き合う、
アーティスティックな
2023年新作

ご予約受付
11月2日(木)
9時より受付開始

オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

パレット
1箱(3入) 1,350円

限定 500箱
お一人様3箱まで

箱寸法: 20.8×11.4×3.6cm

【お日持ち】 冷凍30日解凍後冷蔵当日中
【お届け期間】 11月11日～12月上旬まで

卵 乳 アーモンド 大豆 セラミド 酒 冷凍

※お子様やアルコールに弱い方はお控えください。



【詰め合わせ内容】

抹茶×ウイスキー、バニラ×栗、
ノワゼット×ラム 各1個

※こちらの商品は包装することができません。

色・香り・風味・食感・
趣など素材が持つ個性
をパレット上の色彩に
なぞらえた、アートの
ようなセミフレッド
ケーキ。栗の鬼皮焙煎
パウダーを練り込んだ
香ばしいダクワーズに、
異なる素材のふんわり
ムースが美しく響き
合います。3種類のフ
レーバーをどうぞ。

それぞれの栗らしさを最大限に
ペーस्टの違いを楽しんで

栗里

栗山

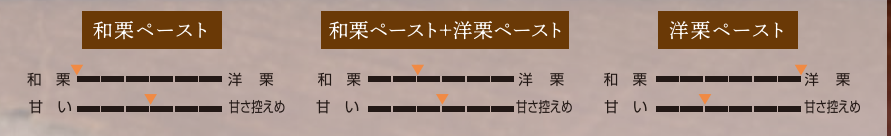
栗欧



栗里
—くりさと—
和栗ペースト

栗山
—くりやま—
和栗ペースト+洋栗ペースト

栗欧
—くりおう—
洋栗ペースト



モンブラン
食べ比べセット

1箱(3個入)
2,800円

限定 1000箱

箱寸法: 31.7×10.6×8cm
【お日持ち】 冷凍7日、解凍後冷蔵当日中
【お届け期間】 11月11日～12月上旬まで

小麦 卵 乳 大豆 酒 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。

ご予約受付
11月2日(木)
9時より受付開始

オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

コンセプトは「ペーस्टを楽しむモンブラン」。和栗と洋栗が絶妙なバランスの当店人気ナンバーワンケーキ「栗山」、和栗の繊細な風味を生かした甘さ控えめの「栗里」、洋栗の濃厚でまろやかな「栗欧」の3種類をセットにしました。たつぷり絞ったペーस्टに栗の渋皮煮、栗の鬼皮入りタルト生地と、どこから味わっても栗を存分に感じていただける自信作です。

栗を愛するすべての人へ贈る
究極のスイーツ

栗を知り尽くした職人が生み出す、とびきり贅沢なパウンドケーキです。生地には栗きんとん、スペイン栗のオリジナルペースト、栗の甘露煮と渋皮煮がぎゅっしり。栗の風味が引き立つよう甘さは控えめにし、ブランドーで香りづけをした極上の味わいをご堪能ください。

栗の極

1箱 6,804円
箱寸法: 10.5×17.5×8.5cm
【お日持ち】 10日

小麦 卵 乳 酒 常温

※こちらの商品は包装することができません。

※なくなり次第終了となります。



ふんわり生地と
たっぷり栗餡の一体感



とろりまろやかな栗餡がたっぷり
と入った大人気のどら焼き。栗き
んとんをベースに生クリームや卵
黄を加えてなめらかに炊き上げ、
ふんわり生地で優しく包みました。
栗の風味豊かな期間限定品を
ぜひどうぞ。

くりどら

- 5入 **1,350円**
箱寸法: 30×12×9.7cm
- 10入 **2,916円**
箱寸法: 30.2×21×7.5cm
- 15入 **4,266円**
箱寸法: 30.5×30.5×7.5cm
- 20入 **5,616円**
箱寸法: 27.5×40.5×7.5cm

【お日持ち】5日 小麦 卵 乳 常温
【販売期間】12月下旬まで

※5入は商品包装することができません。

選り抜いた大粒を
匠の技で手間暇かけて



甘露煮

渋皮煮

ご予約受付
11月2日(日)
9時より受付開始

オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

岐阜県発祥の大粒品種「利平」の
中でもさらに大粒を厳選し、種子島産
粗糖の特製シロップにじっくり漬け込ん
だ渋皮煮はまさに至極の味。無漂白・
無着色で煮込んだ上品な甘さの甘
露煮とのセットもご用意しました。

恵那栗の渋皮煮(大)

(固形量: 230g、内容総量: 400g)
3,456円 限定 250箱
箱寸法: 17.5×10.5×8.5cm

お試しにもうれしい
こだわりの渋皮煮と甘露煮のセット

恵那栗の渋皮煮・ 甘露煮詰め合わせ(小)

(固形量: 各 140g、内容総量: 各 220g)
1箱 **4,212円** 限定 150箱
箱寸法: 9.5×15×8.5cm

【お日持ち】150日
【お届け期間】11月11日～12月上旬まで 常温

厳選した北海道十勝産小豆
「むらさきわせ」のこし餡生地に、
大粒の栗の甘露煮をふんだん
に散りばめたロングセラー羊羹。
栗の風味が引き立つ優しい甘
みと、もっちりとした食感をお楽
しみいただけます。



栗蒸し羊羹

1,728円
箱寸法: 22.7×6.5×3.6cm
【お日持ち】5日
【販売期間】1月上旬まで

小麦 常温

※こちらの商品は包装することができません。



粒よりの栗を味わう
もっちり生地の蒸し羊羹

素材本来の風味を生かした
特製マロンパイ。栗の甘露煮をトッ
ピングし、中には渋皮を残しながら
丁寧に炊き上げた甘さ控えめの
栗きんとん餡がたっぷり詰まっ
ています。お茶うけや手土産にも好
適です。



栗きんとんパイ

5入 **1,836円**
箱寸法: 26×12.8×6cm

【お日持ち】10日
小麦 卵 乳 大豆 常温



栗専門店のこだわりが
詰まった絶品パイ



旅する「モンブラン」編

できたらではの
おいしさ!!



恵那川上屋 喫茶メニュー限定

おかげさまで大人気! 巨大モンブラン くりひとすじ 「栗一筋」

毎年、栗の収穫シーズンになると店頭
に長蛇の列ができるほど大人気の喫
茶限定メニューがあります。それは
「栗筋」という名の巨大モンブラン!
低温でじっくり焼いた軽い口どけのメ
レンゲの上に、カスタードクリーム生
クリームキャラメルソースを重ね、最
後に栗のペーストを惜しみなく絞って
栗の渋皮煮をトッピングしています。
重くならないよう口どけの良さをこ
とん追求し、絶妙な焼き加減のメレン
ゲはスプーンがスッと入るほど。甘す
ぎないカスタードと、ほろ苦いキャラメ
ルソースの合わせ技で栗の風味をより
層引き立てています。
注文後にお作りするからこそ生まれ
る、さっくりとしたメレンゲと口どけ
なめらかな栗ペーストとの体感! 絞
りたて、できたらではのおいしさ
を喫茶併設の店舗にてぜひ一度お楽
しみてください。



くりひとすじ
「栗一筋」は岐阜県内にある喫茶併設3店舗でご提供しています。



里の菓茶房(栗里宿 恵那峡店)

岐阜県恵那市大井町2632-105
TEL:0573-20-1150

喫茶営業時間/
平日 AM9:00~
(L.O. PM5:00)
土・日祝日 AM9:00~
(L.O. PM5:30)



里の菓茶房(瑞浪店)

岐阜県瑞浪市薬師町1-1
TEL:0572-68-9090

(喫茶直通)
喫茶営業時間/
AM9:00~(L.O. PM4:30)



咲久舎カフェ(咲久舎 可児御高インター店)

岐阜県可児市柿田844-1
TEL:0574-60-0398

喫茶営業時間/
AM9:00~(L.O. PM5:00)



また覚王山店(愛知)・二子玉川店(東京)では各店オリジナルの栗一筋をご用意。食べ比べておいしさの違いをお楽しみください。

お待ちいたしました!
恵那川上屋 *Renewal*
WEBサイトリニューアル



より
使いやすく
リニューアル
致しました。



今月の表紙作品

タイトル: 無題

制作:1992年
エッグテンペラ・メタリックペイント、紙
深い静寂に包まれた暗闇の中で鮮やかに
咲き誇るひなげしの花。色彩のコントラスト
が美しく際立つ当作品を、深まりゆく晩秋
を飾るのにふさわしい表紙として選定しま
した。



ごろんと栗が飛び出す
旨味じゅわつの本格派

ほくほくの甘栗としっとりとした栗
の甘露煮の2種類が楽しめる中
華ちまき。濃いめの味付けに合う
ように吟味した中国産栗を使用
し、とろっとやわらかな豚の角煮
や干し貝柱など具材の旨味が
染み込んでいます。



ふたつ栗ちまき

1箱(100g×3個) 1,998円

箱寸法:17.5×12×6.5cm

【お日持ち】冷凍保存にて90日

【販売期間】なくなり次第終了

小麦 豆 豚 冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



鼻から抜ける栗の風味
マイルドな飲み心地

岐阜県養老の蔵元「玉泉堂酒造」で
蒸留した、恵那栗の焼酎です。

栗焼酎-栗人-

1瓶 1,980円

内容量:720ml
アルコール度数25度
箱寸法:9×9×28.5cm

常温

※こちらの商品は包装することができません。



簡単!楽しい!おいしい!
自分で作ればまた格別

採れたての栗を丁寧に炊き、急速冷凍しました。栗きんとんや
モンブランなど、おうちで簡単に手作りを楽しんでみませんか。

恵那川上屋謹製
栗きんとんのたね

1箱 1,728円

内容量:200g
箱寸法:12.2×11×4.2cm

【お日持ち】冷凍180日

冷凍

※こちらの商品は包装することができません。



栗きんとん約8個分



ジングルベル、ジングルベル、栗がなる♪

Enakawakamiya から聖なる栗を

WINTER CHRISTMAS

家族と一緒に過ごすあなたへ、仲間とパーティを開くあなたへ、
ぽっちクリスマスを楽しめるあなたへ、
恵那川上屋は多くの皆様に、とびっきりの栗スイーツをお届けしたい。
ひと口で甘いホーリーナイトへと誘います。

和栗&洋栗の魅力を贅沢に味わう
栗専門店の
特製ブッシュ・ド・ノエル。

発売開始後、たちまち完売となる毎年大人気の
ブッシュ・ド・ノエル。栗きんとん、渋皮煮、ちよこさ
んとんなど和栗と洋栗のいろいろなおいしさが一
度にお楽しみいただけます。

栗きんとんノエル

4,860円

箱寸法:22×11×14cm

〈お日持ち〉
冷凍30日、解凍後冷蔵当日中
〈お届け期間〉
12月18日～12月25日

限定
600台

お一人様2台まで

12/18
からの
お届け



ご予約受付

11/10(金)9時より
受付開始

オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>

小麦 卵 乳 大豆 酒

冷凍

※これらの商品は包装することができません。



栗の渋皮煮

甘露煮

栗きんとん

ちよこきんとん

洋栗ペースト

チョコレート

栗のクリーム

和栗ペースト

スポンジ

栗の渋皮煮

厳選した恵那栗や果実がぎっしり!
 地元パン工房との
 縁から生まれた人気作。

恵那栗の甘露煮やドライフルーツ、ナッツ、自社製糖の黒糖を使って焼き上げた、贈り物にもおすすめのシュトーレン。岐阜県恵那市のパン工房「BONELLO」とのコラボレーションによるオリジナル商品です。

シュトーレン
 2,916円

限定
 800
 本

箱寸法:23.3×11.8×6.7cm

〈お日持ち〉20日
 〈お届け期間〉11月13日～12月25日まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 酒 常温

11/13
 からの
 お届け



※こちらの商品は包装することができません。

※こちらの商品は常温便のみでのお届けとなります。冷蔵商品との同梱はできませんのでご注意ください。



※写真はイメージです。



11/13
 からの
 お届け



クリスマスカップ[®] (105g)

729円

チョコラスク、チョコがけアーモンドフランボワーズ、緑茶のクッキー、星形クッキーが入った限定商品「クリスマスカップ」。

箱寸法:直径9×9.5

〈お日持ち〉30日
 〈お届け期間〉11月13日～12月25日まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 常温

※こちらの商品は包装することができません。

限定
 500
 カップ

栗とアーモンドが香ばしい、
 ざっくり食感の「栗のフロランタン」
 とともにどうぞ。

クリスマスカップ・フロランタン
 詰め合わせ

1,458円

箱寸法:10.4×18.4×10.5cm

〈お日持ち〉30日
 〈お届け期間〉11月13日～12月25日まで

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 常温

※こちらの商品は包装することができません。

限定
 300
 セット



里の栗から、いつく日本を。

恵那川上屋

ENAKAWAKAMIYA

☎ 0120-26-9610

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

○ご注文以外の各種お問合せは下記ダイヤルで承ります
 各種お問合せ ☎ 0120-08-1196 (午前9時～午後5時)

「おかしなトマト」 新シーズンはじまります

ご予約受付
11月2日(木)
9時より受付開始
オンラインからのご予約は
<https://www.enakawakamiya.co.jp>



「おかしなトマト」は、誕生して今年3年目を迎えます。この2年間、どう栽培したらもっと甘くなっておいしく喜んでいただけるかを第一に、お客様の声を大切にしながら取り組んできました。完熟したトマトのみを目で見極めて収穫し、不要な葉は手作業で取り除き、日当たりや成長などを考えて何枚の葉を残しておくかなど細部にまでこだわるなど、機械ではできない繊細な作業を行っています。スタッフみんなの努力がトマトのおいしさや品質につながり、お客様が喜んでくださることに何よりの幸せを感じます。今シーズンも甘いトマトをご提供できるよう取り組んでまいりますので、楽しみにしてください。



株式会社 恵那山ファーム
水野 方人



岐阜県恵那市産 おかしなトマト 送料込

| | | |
|---|---|--|
| (1kg) 3,500円 (税、送料込) 冷蔵 | (200g×6パック) 4,000円 (税、送料込) 冷蔵 | (200g×12パック) 7,500円 (税、送料込) 冷蔵 |
|---|---|--|

※他の商品とは同梱することができません。お届けは商品1点ごと別々の梱包(配送便)となります。
※こちらの商品は包装することができません。

11月20日からの
お届けとなります

恵那山麓で太陽の恵みを受けて元気に育った高糖度トマト(フルティカ)です。冬場は酸味とのバランスも良く、薄付きの皮でみずみずしいおいしさをお楽しみいただけます。サラダや煮込み料理などにもおすすめ。



株式会社 恵那山ファーム
by Enakawakamiya

☎0120-26-9610

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

番号のおかけ間違いにご注意ください

恵那川上屋
携帯電話からは、
QRコードより簡単アクセス!



スパイスの新しい扉を開く、 鮮烈なトマトと野菜の旨味。

岐阜産しいたけの旨味

淡路島産たまねぎのコク

白まめの風味

恵那山ファームのトマトの旨味

中津川産あじめこしょうの辛味

土之保産ゆずの香り

けしの実の食感



毎日の食卓を豊かに
する感動的スパイス

甘さにこだわった恵那山ファームのトマト。このトマトの旨味を引き立てる岐阜県中津川市の伝統野菜あじめこしょう(唐辛子)や種子島生姜などの厳選素材を絶妙なバランスで合わせました。卵かけごはんや、麺類、煮物、汁物、サラダ、ステーキにふりかけたり、お肉やお魚の下味にしたりと、使い方はいろいろ。旨味成分が強いので、少量でもしっかりと味付けができる万能スパイスです。

おかしな大地の
トマベジ
旨スパイス
-マイルド-
1本20g入
648円
【お日持ち】30日 常温



辛さレベル
おかしな大地の
トマベジ
旨辛スパイス
1本20g入
648円
【お日持ち】30日 常温



※こちらの商品は包装することができません。

※こちらの商品は包装することができません。

※写真はイメージです。
※トマベジ旨スパイスマイルドにはあじめこしょうは含まれておりません。