

- 03 山香霞ーやまかすみー
〈ENAKAWAKAMIYA
推しSweets〉
アップサイドダウンーパイナップルー
- 06 春の限定詰め合わせ
- 07 栗きんとんー春ー里長閑
栗きんとんパイ
- 08 栗のバターサンド
栗サブレ 山ノ栞
- 09 結タルト
焼き菓子アソートボックス
〈くりめぐりあい物語〉
- 10 春愛でる
ちょこきんとん
モンブラン生チョコ
栗のフロランタン
- 11



恵那川上屋 × 横井照子ひなげし美術館

Stories -2
横井照子との出会い〈前編〉

なぜ恵那に横井照子の美術館があるのかーその始まりは、一人の青年との出会いでした。弊社代表の鎌田真悟は、19歳の時に菓子修業の旅で訪れたスイスで横井照子と出会います。自由に弾む線、みずみずしく広がる色彩、自然への深い眼差し。そして、画家として一点を貫く強さーそのすべてが、青年の胸を激しく揺さぶりました。人生の舵がそこで静かに、しかし確かに切り替わったのです。
(次号へ続く)

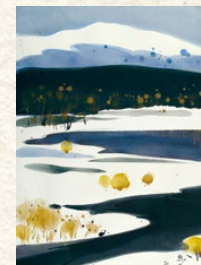


鎌田が会った頃の横井照子
1982年、スイス・ベルンのアトリエにて

横井照子ひなげし美術館



〈展示会情報〉
「横井照子 山を観る、風を聴く。」展
7月20日(月・祝)まで開催中
開館時間/10:00-17:00(最終入館16:30)
休館日/月曜日(月曜日が祝日等に当たる場合は翌平日)、
年末年始
入館料(税込)/大人400円、小人300円
〒509-7201岐阜県恵那市大井町2632-105
Tel.0573-20-1181



今月の
横井照子
表紙作品
《雪景》
制作年/2004年
技法/エッグテンペラ・
メタリックペイント・
コラーージュ、紙
「横井照子 山を観る、
風を聴く。」展にて展示中

山香霞

ーやまかすみー

おぼろげな春
儂い山霞のよう
上品でなめらかに



ご予約受付
3/2(月)
9時より

限定280本
お1人様2本まで

山香霞

ーやまかすみー

1本 1,620円

箱寸法:21.2×6.4×3.8cm

【お日持ち】3日

【お届け期間】3月11日～4月上旬

小麦 常温

※こちらの商品は包装することができません。



春の山にたなびく霞のように、
儂い口どけと上品な甘みを楽し
む新作蒸し羊羹です。最大の特
徴は、くず粉をたつぷりと用いた
独自の食感。丁寧な火入れで練
り上げた生地をしつくりと蒸し
上げることで、すっと溶けるよう
なやわらかさと、もっちりとした
心地よい弾力を引き出しまし
た。シンプルな一品だからこそ、
私たちが磨き上げたあん炊きの
技と良質な素材の味わいが際立
ちます。冷やすことでより一層際
立つ、洗練された喉ごし。山霞の
ごとく、心にとどける優雅なひ
とときをお届けします。



恵那川上屋

検索

〈オンラインショップ〉

携帯電話からは、QRコードよりアクセス

ご注文専用ダイヤル

0120-26-9610 受付時間 午前9時～午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

〈お電話注文〉

パイナップル、栗、ベリージャム。
ひと口ごとに
表情が変わるおいしさを。

常温に戻せば、沖縄県産パイナップルの甘く華やかな香りと、生地の上り感とを十分に。少し冷やすと、果実の甘酸っぱさと中心のベリージャムが引き締まり、また違った表情をお楽しみいただけます。コーヒーや紅茶はもちろん、ワインなどのお酒と合わせた大人のデザートとしてもおすすめ。

ご予約受付
3/2(月)
9時より

限定400本



アップサイドダウン ーパイナップルー

1本 2,592円

箱寸法: 8.0×19.7×4.6cm

【お日持ち】冷凍30日、解凍後常温10日

【お届け期間】3月11日～4月上旬

小麦 卵 乳 アーモンド オレオ 冷凍



一番の特徴は、生地量の量よりも多く贅沢に果実を使っていること。沖縄県産パイナップルを特製シロップに漬け込み、果実そのものの香りと甘みを引き出しています。水分をたっぷりも含んだパイナップルを使って焼き上げることで、生地は驚くほどしつとりとやわらかく、食べた瞬間、ほどけるような口どけに仕上がっています。そこに刻んだ栗の優しい甘みが加わり、果実の酸味と甘みをふくよかにつなぎます。

中心には、カシスとフランボワーズのジャムを忍ばせました。味わいのアクセントだけでなく、断面に現れる彩りにも心が弾むケーキです。

アップサイドダウンケーキは、もともと恵那川上屋で昔から作ってきたお菓子の一つです。型の底に果実を敷き詰め、焼き上げた後にひっくり返す―その素朴で家庭的な製法に、どこか懐かしさと温もりが漂う一品です。

今春、新たに誕生した「アップサイドダウン「パイナップル」」は、その原点に立ち返りながら、恵那川上屋らしい素材の重なり合いを表現したいという想いから生まれました。パイナップルだけでなく、栗、そしてベリーの酸味を重ねることで、一口ごとに表情が変わる、奥行きのある味わいを目指しています。

ENAKAWAKAMIYA

推し
Sweets

Enakawakamiya Presents

驚くほどにしつとり食感、
ジューシーな果実が
甘く華やかに香る
懐かしくも新しいケーキ。

多くのお客様に長く愛されてきた恵那川上屋のアップサイドダウンケーキ。お店でこのケーキを手にとったお客様は、今のお客様の顔を思い浮かべつつ「あの頃の記憶を大切にしながら、今の恵那川上屋らしいおいしさを」そんな想いを込めて、ジューシーな果実の量やしつとり感、口どけにこだわっています。「また食べたい」と思っていただけならうれしいです。数量限定の今だけの味わいを、ぜひお楽しみください。



恵那川上屋
経営企画本部
通販／商品企画
鎌田彩華

かまだ さやか/創業者・鎌田満を祖父に、現社長を父に持ち、幼い頃から菓子づくりが息づく空気の中で育つ。現在は6歳と1歳の2児の母として、日々の暮らしの中で感じる「小さな幸せ」が企画や文章づくりの源に。「離れた場所においても、温度のあるお菓子体験を」そんな想いを胸に、通信販売の世界から恵那川上屋の魅力を丁寧に届けています。

ご注文専用ダイヤル

0120-26-9610 受付時間 午前9時～午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

〈オンラインショップ〉

恵那川上屋

検索

携帯電話からは、QRコードよりアクセス





里長閑

さとのどか

雪どけみたいな口どけにうっとり
里山に春を告げる栗きんとん

上品でなめらかな口当たりに仕上げた、春限定の栗きんとん。種子島産の自社製黒糖でコクと深みを加えた特別な栗きんとん餡を、自然薯入りの練り切りで優しく包みました。恵那山を望む雪解けの春景色に桜のジュレで香りと華やかさを添えた逸品です。

栗きんとん -春- 里長閑

5入 1,458円
箱寸法:27.9×6.8×3.7cm

10入 2,916円
箱寸法:26×12×4cm

15入 4,266円
箱寸法:26×17.5×4cm

【お日持ち】3日

【お届け期間】4月下旬 山芋 常温



栗きんとんパイ

栗餡ずっしり、栗ごろり
口の中で調和するご褒美パイ

栗をふんだんに使った栗菓子店自慢のマロンパイ。中には丁寧に炊き上げた、甘さ控えめの栗きんとん餡がたっぷり！まるごと栗の甘露煮をトッピングし、しっとりとしたパイ生地で包みました。贈り物に最適な個包装タイプです。

栗きんとんパイ

5入 1,836円
箱寸法:26×12.8×6cm

10入 3,456円
箱寸法:26×17.8×6cm

【お日持ち】10日

小麦 卵 乳 大豆 常温



春の門出に
心躍る出会いに
甘い気持ちを
そっと包んで

恵那川上屋の春を代表する栗きんとん「里長閑」は、自社製黒糖入り栗きんとん餡をしつとりとなめらかな練り切りで包んだ上生菓子。朴葉の爽やかな香りをまとわせた栗きんとん入りロングセラー羊羹「くり壺」、栗を贅沢に使った「栗きんとんパイ」とともに、評判の味わいを詰め合わせました。春の贈り物や手土産はもちろん、お彼岸のお供えにもどうぞ。

春の限定 詰め合わせ

贈り物に



春の限定 詰め合わせ<1>

1箱 3,186円

・里長閑5個
・栗きんとんパイ5個
箱寸法:26×17.8×6cm
【お日持ち】3~10日
【お届け期間】4月下旬

常温 小麦 卵 乳 大豆 山芋



春の限定 詰め合わせ<2>

1箱 3,942円

・里長閑5個
・くり壺(大)1本
箱寸法:26×13×5.8cm
【お日持ち】3~7日
【お届け期間】4月下旬

常温 小麦 山芋



春の限定 詰め合わせ<3>

1箱 5,562円

・里長閑5個
・くり壺(大)1本
・栗きんとんパイ5個
箱寸法:26×24×5.8cm
【お日持ち】3~10日
【お届け期間】4月下旬

常温 小麦 卵 乳 大豆 山芋



ご注文専用ダイヤル

〈お電話注文〉 0120-26-9610

受付時間 午前9時~午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

〈オンラインショップ〉

恵那川上屋

検索

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



春のお祝いにも。
「結」モチーフを
あしらいました。



結タルト

1台 1,566円

直径:約9cm

箱寸法:12.2×12.2×高さ5.1cm

【お日持ち】未開封冷凍30日、解凍後冷蔵3日

【お届け期間】なくなり次第終了

小麦 卵 乳 アーモンド 冷凍

※これらの商品は包装
することができません。

ご縁をつなぐ、アーモンドの香り高いタルト

アーモンド香るスペイン伝統菓子に和素材を組み合わせた一品。岐阜県可児市産の里芋入りカスタードと栗の甘露煮を包み、もちりと焼き上げました。濃密でなめらかな舌触り、ごろごろ栗の食感にも心躍ります。

ご予約受付
3/2(月)
9時より

限定300箱
お1人様2箱まで

高山発 栗とバターの芳醇なサンド

岐阜県高山市にある恵那川上屋「高山花筏店」が手掛け、国内外の観光客に大人気。刻み栗の渋皮煮をコク深い発酵バタークリームと合わせ、ラム酒でほんのり香りづけしたしっとりサブレ生地でサンドしました。



栗の バターサンド

3入 1,188円

箱寸法:23×7.5×3.7cm

【お日持ち】冷凍:30日

【お届け期間】3月11日～4月上旬

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆

酒 冷凍

※これらの商品は包装することができません。

Enakawakamiya

SPRING GIFT COLLECTION

恵那川上屋スイーツギフトと、新しい季節へ

焼き菓子

アソートボックス

栗タルト3個・洋風栗きんとん4個
栗マドレーヌ4個・胡桃の散歩道3個

1箱 2,785円

箱寸法:直径20.5×高さ7.5cm

【お日持ち】10日

【お届け期間】なくなり次第終了

小麦 卵 乳 アーモンド 常温

※これらの商品は包装
することができません。

※箱の色はお届け期間中に
変更となる場合がございます。

春の集いに、分けあって弾むおいしさ

胡桃香ばしい「胡桃の散歩道」、栗の風味を生かした「洋風栗きんとん」「栗タルト」「栗マドレーヌ」と人気の焼き菓子を一箱に。春のご挨拶やお祝いにいかがですか。食べやすいサイズ感や個包装も魅力。

栗サブレ 山ノ葉

1箱(4入) 540円

箱寸法:14×8.5×6.5cm

1箱(12入) 1,836円

箱寸法:14.9×17.6×9.3cm

1箱(20入) 2,916円

箱寸法:14.9×28.9×9.3cm

1箱(32入) 4,536円

箱寸法:23.1×29.6×9.3cm

1箱(40入) 5,616円

箱寸法:29.6×28.9×9.3cm

【お日持ち】30日

【お届け期間】なくなり次第終了

小麦 卵 乳 アーモンド 常温

※これらの商品は包装
することができません。

さくっとほどける、栗の味わい

20年以上愛され続ける、バターと卵黄のkok豊富な栗サブレ。渋皮入りの栗きんとんと焙煎した栗皮粉を加えて、さくっとした食感に焼き上げました。プレーン・ココア・紅茶・黒糖の4種をお楽しみいただけます。



プレーン 紅茶 黒糖 ココア

ご注文専用ダイヤル

〈お電話注文〉 ☎ 0120-26-9610 受付時間 午前9時～午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

〈オンラインショップ〉

恵那川上屋

検索

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



栗とチョコ、ふたつの贅沢ひと口に

恵那川上屋チョコレートブランド「CHOCOTO」の人気商品。生クリームやバターを加えた洋風栗きんとん、口どけの良いガナッシュ、カリッとした食感のチョコレートが響き合うリッチな味わいです。

ちょこきんとん

1箱(3入) 945円
箱寸法:15.5×6.3×3.8cm

1箱(6入) 1,890円
箱寸法:15.5×12.3×3.8cm

【お日持ち】10日

乳 大豆 酒 常温 ※これらの商品は包装することができません。



ちょこきんとん

モンブラン生チョコ

とろけて広がるモンブランの余韻

栗きんとんとスペイン栗のペーストを使用した、モンブランテイストの生チョコレート。ブランデーで風味づけをし、生クリームのコクまろやかな一品です。焙煎栗パウダー入り栗チョコで覆い、バリッと軽やかな食感をプラスしました。

モンブラン生チョコ

1箱(12入) 1,080円
箱寸法:9×10.5×2.5cm

【お日持ち】冷蔵:20日 冷凍:30日

乳 大豆 酒 冷蔵 冷凍

※「冷蔵」または「冷凍」の2種類から選びいただけます。
※ご注文の際は冷蔵・冷凍の種別をご指定ください。

※これらの商品は包装することができません。



噛むほどに香ばしい栗の深み

ザクザクとした歯応え!手が止まらなくなるおいしさのフロランタン。渋皮入り栗の漉し粉を加えた香ばしい栗サブレに、キャラメリゼしたアーモンドスライスと栗のおこげせんべいをのせてじっくり焼き上げました。プチギフトにも。

栗のフロランタン

2入 1,512円
箱寸法:10.4×18.4×10.9cm

【お日持ち】30日

小麦 卵 乳 アーモンド 常温 ※これらの商品は包装することができません。



栗のフロランタン

“くり”めぐりあい物語

第三拾四話



春愛でる

テーブルに美しい春が咲く
お花見気分をギフトにも。

やわらかな陽ざしに包まれて、心もうららかに。春のお茶会やおもてなし、お花見シーズンにふさわしい『春愛でる』お菓子の詰め合わせとともに、素敵なひとときを過ごしませんか。春を待ち望み希望や喜びが膨らんでいく様子を表現した「梅ふふむ」や、春の訪れを告げるうぐいす「春告鳥」、のどかな里山の情景を映した栗きんとん「里長閑」など、春らしい淡い色でありながら華やかさそして繊細な日本の美が息づく上生菓子6種に加えて、恵那川上屋で人気の焼き菓子4種も取り揃えました。
お祝いや贈り物にも喜ばれるセットを数量期間限定にてお届けします。



春の情景を映した上生菓子6種

- 1 水溫む(練り切り／小豆こし餡)
- 2 東風(練り切り／白餡)
- 3 春待草(練り切り／小豆粒餡)
- 4 梅ふふむ(練り切り／白餡)
- 5 里長閑(練り切り／栗きんとん餡)
- 6 春告鳥(練り切り／小豆こし餡)

素材を生かした風味豊かな人気焼き菓子

- 4 栗マドレーヌ
風味豊か、ささみ栗入りマドレーヌ
- 5 栗タルト
栗の甘露煮をのせた、しっとりタルト
- 6 洋風栗きんとん
バターや生クリームを加えて焼き上げました
- 7 胡桃の散歩道
胡桃を贅沢に詰め込んだアンガディーネ

春愛でる 1箱 2,916円

箱寸法:18×18×4.5cm

【お日持ち】未開封冷凍30日、解凍後常温3日

【お届け期間】3月11日～4月上旬

小麦 小麦 卵 乳 アーモンド 山手 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

3/2(月)
9時より

限定300箱



おかしな 大地



とまと！

トマト！！

TOMATO



甘いトマトと玉ねぎだけ！野菜の旨みあふれる濃厚ケチャップ

「おかしなトマト8:北海道産玉ねぎ2:そのほか0」だけでつくった、野菜を食べるケチャップ。糖度7度の甘いトマトを真空濃縮で糖度25度まで高め、甘さと旨みを凝縮しました。フレッシュな酸味と彩り、玉ねぎのシャキシャキ食感も◎。料理がより味わい深く仕上がります。



— Natural Tomato Ketchup —
NTK820

1瓶(350g) **1,728円**

箱寸法:17.5×10.5×8.5cm

【お日持ち】20日

常温



本格的な辛口ジンジャーエールやカクテル、料理アレンジにも！

国産生姜や種子島内で自社製造した黒糖、さまざまなスパイスをブレンド。真空濃縮をすることで香りが引き立ち、キリッとした辛さや複雑味も感じられる本格派です。1:5で炭酸水と割ってジンジャーエール、麻婆豆腐や豚のしょうが焼きにも。

Mr.Spoon Cafe
大人の
ジンジャーエール
Base

1個(180g)

756円

【お日持ち】20日

常温 ※こちらの商品は包装することができません。



おやつなベジシリーズ

だし汁で味付け。
油使わず
サクサク食感に

おつまみ
切り干しだいこん

1袋(24g) **648円**

【お日持ち】30日

小麦 大豆 常温 ※こちらの商品は包装することができません。



ごま油香る！
和風だしが
利いたベジスナック

おつまみ
味わいネギ

1袋(30g) **648円**

【お日持ち】30日

小麦 乳 ゴマ 山芋 常温

※こちらの商品は包装することができません。



おかしなトマトの
まるまるジャーキー

1枚 **972円**

【お日持ち】20日 常温



株式会社恵那山ファーム
by Enakawakamiya

☎ 0120-26-9610

番号のおかけ間違いにご注意ください

恵那川上屋

検索

携帯電話からは、QRコードよりアクセス



Question For Tomato

Q トマトの「味」は収穫時期によって変化するって、ホント？

A 正解！トマトは、気候の変化によって甘さが変わります。

冬から春へと季節が移り変わる今の時期は、トマトの栽培管理をする上で、甘さやおいしさを一番調整しやすい時期となります。ハウス内の温度は早朝10℃～日中20℃、1時間に1℃ずつ温度を上げていくことを理想としています。そのため外気温がそれよりも少し低いとハウス内の温度が調整しやすく、甘いトマトを栽培するのに適した温度帯をつくり上げることができます。

そしてもう一つ、この時期の空気は非常にきれいなため、トマトに当たる太陽の光をダイレクトに吸収できます。光合成が活発に行われ、最大限にその効果が発揮できるのです。

春！ますます甘～くおいしくなる！？

太陽の光をたっぷりと浴びて、これからどんどん甘さが増していきます。そんな、「おかしなトマト」の甘さをより感じて、そのままパクパクとお菓子感覚で食べていただきたいです。収穫時期によって変化していく甘さ、濃さ、みずみずしさ。それぞれの個性を楽しみながら、おかしなトマトの魅力や奥深さを味わっていただけたらと思います。

成長いちじるしい春は…ハウス内が、まさかジャングルに!? チームみんなで作業フル回転中

トマト栽培では水分と温度管理が中心となり、その中で上に伸ばす「栄養成長」と実をたくさんつける「生殖成長」のコントロールが特に大切です。成長と作業のバランスが合わず栄養成長が進むと、とんとんに上に伸びて作業が遅れている間に不要な葉が増え、ハウスの中がジャングル状態！病害虫はもちろんトマトに与えたい養分が葉にとられてしまい、味の無いトマトができてしまいます。

寒い時期はハウス内の温度管理が比較的容易ですが、3月以降の外気温が上がったタイミングからは特に要注意。毎年春先からは、急な成長を抑えるための水分と温度管理を間違えると、通常の5倍作業が増えてしまうため、【甘さ】【濃さ】【ハウス内環境】を同時に意識した栽培は未だ試行錯誤の連続です。スタッフが一丸となって収穫→不要な葉取り→トマトのつるおろしを急ピッチで行う日々を繰り返しています。

おかしなおはなし
Vol.2



おかしなトマト
岐阜県恵那市産 おかしなトマト

自然豊かな恵那山麓で、甘さと濃い旨みにこだわって育てた高糖度トマトです。春はさらに糖度が高まる時期。太陽の恵みをたっぷりと受けた、おかしのように甘いトマトをそのままデザート感覚でお楽しみください。

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



※これらの商品は包装することができません。※これらの商品は個別配送のため他の商品との同梱はできません。※お届けは商品1点ごと別々の梱包（配送便）となります。

採れたて!おかしのように甘いトマトが
恵那山ファームから月イチで届きます。

おかしなトマトの定期便

月1回定期的に「おかしなトマト」をお届けするシステムです。
※毎回、お申し込み時にご指定いただいた先にお届けいたします。

通常 価格	(1kg) 3,500円	5%OFF
(1kg) コース	3,325円/月	(税、送料込) 冷蔵

詳しくは下記
QRコードより
ご確認ください。



※これらの商品は包装することができません。
※これらの商品は個別配送のため他の商品との同梱はできません。

トマト好きもゴクゴク！
甘くて濃い、この贅沢感。



おかしな
トマトジュース
Premium
-プレミアム-
1本(720ml)
5,400円
箱寸法:
34.5×11×9.2cm
【お日持ち】90日 常温



おかしなトマトジュース
大1本(1ℓ) **1,620円**
箱寸法:
32×9.2×9.2cm
【お日持ち】90日 常温

小6入(1本 180ml)
2,592円
箱寸法:
17.2×12×14.3cm
【お日持ち】90日 常温



恵那山ファームで収穫したトマト100%使用。真空濃縮釜でさらに甘みと旨みを凝縮、素材本来の鮮やかな色や爽やかな酸味、さらりとしたのど越しも魅力の大人気トマトジュースです。

菓子職人

湯川将志のえないろ

Sweets Journey

2026
3月号

VOL.3

和栗香る1ミリ栗きんとん
& クリームの
ふわっと春どけ体験

湯川の1ミリに、
新バージョン登場!

今春、軽やかな口どけを楽しむ「極細モンブラン」誕生。

口に入れた瞬間、淡雪のように優しく溶けていくモンブラン。ふわふわクリームの上に、細さ1ミリの栗きんとんペーストをたっぷりと絞りました。厳選した和栗と少量の砂糖、クリームのみでつくった、栗好きのためのモンブランです。スプーンですくって、軽やかな口どけと香りをお楽しみください。

ご予約受付

3/2(月)

9時より

限定300個

お1人様2個まで

極細 モンブラン

1個(105g) 1,620円

箱寸法:直径12×高さ4.7cm

【お日持ち】 冷凍保存にて30日

【お届け期間】 3月11日~4月上旬

乳 短 切 冷凍



Sweet Journey

菓子職人

湯川将志の えないろ

VOL.3

極細の和栗ペーストと
クリームが織りなす、
軽やかマリアージュ。



湯川のこだわり



**通販限定!“極細”
ふわっとエアリーな
至福の口どけを。**

栗きんとんペーストを細さ1ミリほどの糸状に絞り出すことで、口の中でほどけて溶けていくモンブランに仕上げました。非常に崩れやすく繊細なため特別な機械で急速冷凍、ふわっと軽やかな絞りたてのおいしさを通販限定にてお楽しみいただけます。



湯川のこだわり



**栗の香り、
口どけ、
極限まで追求。**

栗と砂糖だけでつくる栗きんとんペーストを糸状に絞り出すのは、至難の業。試行錯誤を繰り返し、砂糖・水分・火入れを限界まで抑えることにより、厳選した和栗本来の香りや風味が引き立つ理想形を生み出しました。

湯川のこだわり



**モンブランを
新しい楽しみ方で。**

たっぷりと絞った極細の栗きんとんペーストの中には、ふわふわのクリームが隠れています。家族やお友達とシェアして、自分へのご褒美に。スプーンですくって、淡雪のような食感をお楽しみください。



菓子職人 湯川将志

Profile

「人を笑顔にする仕事がしたい」その想いから菓子職人をめざしてこの道30年以上。恵那川上屋の味を伝承しながら創意工夫と探究心を常にもってお菓子と向き合い続ける。和菓子部門に配属後、レシピ開発担当を兼務。

〈ご注文専用ダイヤル〉

☎ 0120-26-9610 受付時間 午前9時～午後5時
番号のおかけ間違いにご注意ください

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

〈オンラインショップ〉

恵那川上屋 検索

携帯電話からは、
QRコードより簡単アクセス!

