



株式会社 恵那川上屋 担当/井戸

## 旅する山ノ栞シリーズに、中山道の郷土味 五平餅風味の「中山道サブレ」が仲間入りしました

和洋菓子を製造販売している株式会社恵那川上屋（本社/岐阜県恵那市大井町2632-105、代表取締役 鎌田真悟）は、中部地方の郷土料理「五平餅」の味わいをヒントに、新たなサブレを開発。中山道サブレとして販売いたしましたことをここにお知らせします。

### ■販売日

2025年7月26日(土)～

### ■販売期間

通年

### ■取り扱い先

恵那川上屋各店

※8月は当社オンラインショップでも取り扱い予定

### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 恵那川上屋 〒509-7201 岐阜県恵那市大井町2632-105 TEL.0573-25-2470

マーケティング本部：井戸（E-Mail/ [ido@enakawakamiya.co.jp](mailto:ido@enakawakamiya.co.jp)）

経営本部 営業統括：清見（E-Mail/ [kenichi.kiyomi@enakawakamiya.co.jp](mailto:kenichi.kiyomi@enakawakamiya.co.jp)）

## 旅する山ノ葉シリーズに、中山道の郷土味 五平餅風味の「中山道サブレ」が仲間入りしました



### 五平餅の郷から届いた、焼きたての旅情

恵那川上屋で30年以上愛されてきた栗サブレ「山ノ葉」が風のにり、あたらしいおいしさを求めて日本の旅へ――。このたび恵那川上屋では、「旅する山ノ葉」シリーズとして中山道サブレをリリースしました。

中部地方の山間地に伝わる郷土料理、五平餅。地域ごとに形や味付けが異なり、旅を進めるにつれ移り変わる景色と同じように風味も変わっていきます。

ハレの日のごちそうや客人をもてなす料理として、今もなお多くの人に愛されている五平餅の味を、恵那川上屋ではサブレで表現。旅人が目にした木々の葉を模したサブレに旅情をのせて、恵那近郊地域の特色で表現したパッケージとともにお届けします。

## 五平餅の香ばしさ、甘じょっぱいたれの風味がクセになる味わい

中山道サブレは、栗きんとんと味噌、ピーナッツ、胡桃、ごま、米はぜを加えたサブレ生地、岐阜県恵那市産の味噌と醤油を使った甘いタレを1枚1枚塗って、香ばしく焼き上げるサブレです。

醤油と味噌を合わせた甘じょっぱいたれは、ゴマや胡桃を加えることでコクのある味わいに。ひと口食べればまるで五平餅を食べているかのような香ばしさがクセになる、あと引く美味しさです。



### ■中山道サブレ商品情報

- ・ 1箱(4枚入) / 756円(税込)
- ・ お日持ち / 30日
- ・ 取り扱い店舗 / 恵那川上屋各店

※8/5現在は高山店・栗ここん店をのぞく全店にて取り扱い中  
オンラインショップは8月は取り扱い予定。詳細はお問い合わせください。



