



株式会社 恵那川上屋 担当／井戸

恵那川上屋のあたらしい栗サブレ 「旅する山ノ栗 JAM JOURNEY」新発売のご案内

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、このたび下記のとおり新商品を発売いたしました。

■新商品情報

名 称 旅する山ノ栗 JAM JOURNEY（ジャムジャーニー）
種 類 栗・もも・うめ・さくら
価 格 各種1箱（6枚入） 800円（税込）

■発売日

2022年12月1日（木）

■取り扱い店舗

恵那川上屋コンセプトショップ「おかしな大地 from farm to spoon 覚王山店」
〒464-0841 愛知県名古屋市中千種区覚王山通9-15-2 TEL.052-715-7157
営業時間：10:00～19:00（水曜定休／カフェラストオーダーは18:00）

■商品概要

別紙資料（2P目以降）ご参照ください

【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

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

マーケティング本部：片山（E-Mail／yu.katayama@enakawakamiya.co.jp）

販売本部：鎌田（E-Mail／n_kamada@enakawakamiya.co.jp）

サブブランド「旅する山ノ栞」シリーズに、 ジャムジャーニー あらたに「JAM JOURNEY」が登場！

◇恵那川上屋のサブブランド「山ノ栞」が風によって、日本の旅へ。
地域ゆかりの味わいをお届けする“旅する山ノ栞”シリーズ



渋皮入り栗きんとんを生地に練り込み、さっくりと香ばしく焼き上げる栗のサブレ。恵那川上屋で30年以上前から愛されるこの栗サブレは、ふるさとの小径を散歩する道すがら、ふと拾い上げたひとひらの木の葉をそっと愛読書の葉に…。そんな情景を想い「山ノ栞（やまのしおり）」と名付けられました。

その山ノ栞が、風によって日本の旅へ。先々で出会った地域ゆかりの味わいをあらたに栗サブレに加え、「旅する山ノ栞」シリーズとして新しいおいしさをお届けしております。今年5月に岐阜・高山で「飛騨高山高原サブレ」、9月には名古屋・覚王山にあらたに立ち上げたコンセプトショップ「おかしな大地 from farm to spoon」のオープンに合わせ、「観月サブレ」を発売しました。



●飛騨高山高原サブレ

ほうれん草で色付けした、とうもろこし風味のサブレ。飛騨高山産米粉としょうゆを使用。



●覚王山観月サブレ

愛知産白醤油を隠し味に加えた「粒あんとバター」、オリジナル黒糖を使用し覚王山のために開発した新フレーバー「黒糖ときなこ」の2種展開。

◇「旅する山ノ栗 JAM JOURNEY(ジャムジャーニー)」新発売



旅する山ノ栗シリーズにあらたに加わったのが、「JAM JOURNEY (ジャムジャーニー)」。今月 12 月 1 日より、名古屋・覚王山のおかしな大地店にて発売スタートとなりました。四季折々の花や果実など、日本各地で出会った選りすぐりの大地の恵みをぎゅっと濃縮してジャムにし、栗サブレと合わせております。サクサクした栗サブレの味わいと、艶めくジャムの彩りが目にも楽しい新しいサブレシリーズです。

栗・もも・うめ・さくらの4つのフレーバー

栗サブレと合わせたジャムは4種。すべて国内産の厳選素材を使用しました。今後もフレーバーを吟味し、ラインナップを追加していく予定です。



(左から)

MOMO…国産もも使用。フルーティなものの風味、芳醇な香りがふわっと広がる。

UME…長野県産うめ使用。みずみずしいうめの酸味と甘み、そしてさわやかな香り。

SAKURA…山形県産さくらんぼ使用。甘酸っぱい果実味に、ほんのりさくら風味をきかせて。

KURI…国産栗使用。栗の焙煎パウダーとチョコを加え、栗の風味をより豊かに。

ご試食サンプルお手配いたします。お気軽にお申し付けください。
おかしな大地店での取材もぜひ、お待ちしております。