



株式会社 恵那川上屋 担当/井戸

特産の里芋をつかったサブレを可児の名物に。 可児企業とのコラボ企画【第3弾】を開催いたします

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、可児の特産である里芋を使ったサブレを開発し、期間限定で地元企業とのコラボ企画（第3弾）を開催いたします。

■開催日

2025年10月24日（金）～ ※商品なくなり次第終了

■第3弾コラボ企業

カヤバ株式会社（岐阜県可児市土田2548）（※1）

■企画概要

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

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

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

可児に新たな名物を——。特産の里芋を使ったサブレで 地元企業とプロジェクトを始動しました



岐阜県可児市にて2店舗を展開する恵那川上屋。このたび可児の特産品である里芋を使った「岐阜・可児サブレ」を開発し、可児のあらたな名物をつくるべく地元企業との共同企画を開催する運びとなりました。

焼き物の里にちなみ、店舗併設のサブレファクトリーをオープン

2000年9月に恵那川上屋可児店がオープンしまもなく25周年、これまで地元可児の皆様にはたいへんお世話になってまいりました。

可児といえば古くは安土桃山時代の美濃桃山陶にはじまり、現在も多数の陶芸家が可児を拠点に作陶に励むなど、焼き物にゆかりのある町として知られています。

ご縁をいただいた焼き物の里・可児で、よりたくさんの美味しい焼き菓子を地元の皆様へお届けできたら。そしてその焼き菓子が、可児の名物になったら——。そんな思いのもと、恵那川上屋では2016年4月に可児エリア2店舗目となる咲久舎可児御嵩インター店をオープン、そのあとを追うかたちで2022年2月に旅する山ノ葉ファクトリー（焼き菓子ファクトリー）（※2）を店舗横に併設いたしました。

可児のあたらしい名物をつくりたい。里芋をつかったサブレが完成

可児といえば真っ先に思い浮かぶ特産品が里芋。恵那川上屋では、咲久舎店オープン以降可児ならではの焼き菓子開発に試行錯誤を重ねる中で、この里芋に着目してきました。

肥沃な風土が育む可児の里芋はねっとりホクホクで、煮物やコロッケなどのお料理にするとおいしい素材なのはもちろんですが、恵那川上屋ではこの里芋を当店自慢の栗きんとんサブレにたっぷりと練り込み、おいしい焼き菓子に。里芋のほかにチーズも加えており、まろやかな風味とあと引くおいしさが特徴です。

構想から8年ほどかけようやく完成したサブレは今年6月初頭から1ヶ月半ほど試験的に可児店と咲久舎店で先行販売を実施し、お客様からは「あたらしい美味しさ」との嬉しいお声もいただきました。



地元を愛する仲間とともに。可児企業との共同企画

可児にあらたな名物を作って、この地域を元気に盛り上げたい。恵那川上屋ではあらたな名物が「地域の自慢」になったらと考え、特産である里芋をつかったサブレでの地域プロジェクトを発足。人と人、企業と人、企業と企業などのつながりを通じて地域の自慢を広げていくことが私たちの使命と考え、名物づくりに試作を重ねるかたわら、志を同じくする仲間も同時に募ってきました。

このたびの第3弾では、可児市で自動車部品・油圧機器を製造する株式会社カヤバ様に賛同いただき、企画が実現。サブレはカヤバのモノづくりが支える暮らしを楽しく描いた特別パッケージ入りとしたことで、可児の魅力がより増すものとなりました。10月24日(金)よりカヤバ様の社内イベントで使用されるほか、恵那川上屋の可児エリア2店舗で数量限定にて販売いたします。

可児が益々賑わいますように。第4弾以降のプロジェクトも計画中

可児の特産・里芋を使用した「岐阜・可児サブレ」での当企画。これをきっかけに地域が盛り上がり、微力ながら可児の名物づくりに貢献できたらと考えております。

当プロジェクトは今後も引き続き実施予定、現時点ですでに何社か共同企画の調整中です。今後も取り組みの輪を広げ、志を共にする地元の皆様と一緒に可児の地を盛り上げてまいります。

(※1) カヤバ株式会社様 会社情報



岐阜北工場 可児市土田2548
TEL. 0574-26-5129
<https://www.kyb.co.jp/company/>

1935年の創立以来、一貫して油圧の分野を中心に成長。その間に培った油圧技術を核に空気圧・電気・電子などの技術を複合化し、より快適なサスペンションシステム、より効率的で力強い油圧システムを提供しています。高度化と多様化するニーズに応え、技術水準の向上とともに高品質を確保し、顧客の信頼を一層確かなものとしています。

自然を愛し環境を大切にするという経営理念から、未来の地球環境を見据えて環境保全活動にも取り組んでおり、2024年3月に経団連生物多様性宣言に賛同しました。

(※2) 旅する山ノ葉ファクトリー



当社で30年以上長く愛されてきた栗サブレ「山ノ葉」。ここ旅する山ノ葉ファクトリーでは、「山ノ葉」があたりらしいおいしさを求めて日本の旅へ。栗づくりやお店づくりでご縁があった各地で出会いのしるし（＝しおり）として各地域の素材をもちいた味わいをサブレで表現するほか、バウムクーヘンや焼モンブランなど様々な焼き菓子を製造しています。

●岐阜・可児サブレ 商品情報

- ・カヤバ × 恵那川上屋コラボパッケージ4枚入り
- ・価格：648円（税込）

期間中はカヤバ様の社内イベントで使用されるほか、恵那川上屋可児店・咲久舎可児御嵩インター店で数量限定販売