

Enakawakamiya

恵那川上屋 通信



2024 60周年号

「訪れるたびワクワク、おいしい新体験」をテーマに、シーズンごとの新作&推しスイーツ、つくり手のこだわり、店舗の最新トピックスなどをお届けします。



おかげさまで恵那川上屋は60周年

1964年、恵那川上屋は栗の里・岐阜県恵那市に小さな菓子屋の暖簾を掲げたことから始まりました。

お客様ひとりひとりの喜びのために、そして、和栗とその文化のために何が出来るか。おいしさの先を見つめて、私たちはいつの日も挑戦の道を歩んできました。

開発してきた栗菓子は1000種類以上。和も洋も、さらには和洋を超えた新ジャンルも開発し、素材そのものを良くするために、地元生産者とともによりよく、砂糖づくりに取り組んでいます。

2024年、恵那川上屋はおかげさまで60周年。これまでの感謝をあらたな挑戦に変えて、素材そのものおいしさを提案する「おかしな大地」、訪れることがより楽しくなる店舗づくり、栗の生産地をつなぎ和栗文化を発展させる夢も始めています。

栗から、人、地域、未来にあらたな風を。そのために、恵那川上屋は挑戦の歩みを止めず、トガリつづけようと思えます。

2024年6月6日、恵那川上屋は創業60周年を迎えました。

トガリつづけよう。



恵那川上屋の歴史を描いたオリジナルケーキです。1層目「始まりの風景」栗が実る恵那山と初期のお店、2層目「広がる店舗」栗里宿、瑞喜舎、咲久舎、3層目「素材を巡る旅」種子島のサトウキビや信州のりんごなど、4層目「お菓子づくり」栗きんとんやモンブランなど、5層目「おかしな大地」おかしなトマト」、6層目「あらゆる人の喜びをつなぐ」お客様・生産者・恵那川上屋のつながりを描いています。



今年が最高傑作、と胸を張れる栗きんとんをあなたへ、あの方へ。

秋の風物詩、栗きんとん。毎年楽しみにしてくださる皆様のために、そしてふるさとに誇れる味わいを追求して、恵那川上屋は栗きんとんに毎年改良を加えています。香り、風味、口どけ、すべてを吟味し、恵那川上屋史上・最高傑作と胸を張れるおいしさを。この秋からもぜひご期待ください。

店頭申し込み限定

2024年 栗きんとん受注開始
国内発送料無料サービス

受付期間

受注開始 6月6日(木) ~ 8月18日(日) まで

1日の受付可能件数に限りがあり、ご希望日に発送が叶わない場合がございます。お早めのご注文をおすすめいたします。

早期お申し込みサービス!

6月中にお申し込みいただいた方にお買い物券プレゼント!

お届け期間

第1次 発送期間

初物の栗 要冷蔵

9月1日(日) ~ 9月10日(火)

冷蔵発送 クール便料が必要となります

第2次 発送期間

香りが濃い時期

10月16日(水) ~ 11月30日(土)

常温発送 国内発送料無料

右記対象店舗店頭にて申し込み用紙をご記入ください

栗里宿 恵那峡店
恵那中央店
瑞喜舎 瑞浪店

可児店
咲久舎 可児御嵩インター店
星が丘店

高山店
高山花筏店

ご注文前に必ずご確認ください

●お電話・FAX・郵便での受付は行っておりません。対象店舗店頭での受付となります。●第1次発送期間は、クール便料が必要となります。●1日の発送件数が限られております。ご希望日の指定ができない場合がございますのでご了承ください。●発送はお申込日から2~3ヶ月先となるため、時間指定は承っておりません。●お届け先様のご不在が続く場合は、ご依頼主様へ商品を送らせていただきます。●天候や交通事情等により、お届けがご希望日から遅れる場合がございますのでご了承ください。●のし紙は外のしのみのお対応とさせていただきます。●商品を出荷後に「住所不備」「転居」等により、お届け先を別の住所に変更(転送)させる場合、転送分の送料を、お届け先様ご負担の着払いにてお支払いいただくこととなります。ご注文用紙にはお届け先のご住所に間違いがないか、ご転居などがないか十分にご確認のうえ、ご記入くださいますよう、お願い申し上げます。



恵那川上屋謹製
栗きんとん

対象商品

15入 4,266円

お日持ち:3日

店舗発送:〈第1次発送期間〉冷蔵
〈第2次発送期間〉常温

60周年
特設サイトがオープン!

これまでの歩みへの感謝と、これからの挑戦への想いを込めて、恵那川上屋60周年特設サイトを開設しました。テーマは「トガリつづけよう」。前例や現状にとらわれず、いつもワクワクする発見や驚きにあふれた恵那川上屋を目指して、2024年からのお店づくりや新たな取り組み、60年のチャレンジストーリーを発信します。ぜひご覧ください。



60周年
特設サイトは
こちらから

里の栗から、いつくし日本を。

恵那川上屋

栗里宿 恵那峡店
☎0573-20-1150

恵那中央店
☎0573-26-0082

瑞喜舎 瑞浪店
☎0572-68-5220

瑞喜舎カフェ
☎0572-68-9090

可児店
☎0574-63-0211

咲久舎 可児御嵩インター店
☎0574-60-0398

シャリシャリ! 桃のスムージー

桃のフローズン 1カップ440円

凍らせた桃とシロップだけの、果実味うまメニュー。各店のカフェでお楽しみいただけます。

販売期間:8月中旬まで

《販売店舗》栗里宿 恵那峡店、
瑞喜舎カフェ、咲久舎 可児御嵩インター店、
星が丘店、高山花筏店



桃をそのまま
贅沢な果実味

●紙面にて案内しております[お日持ち]は、「それぞれの商品の製造日から賞味期限(または消費期限)までの日数」から「販売日までの標準日数」を差し引いた期間です。なお、商品管理上お手元に商品が届いてからの賞味期限(または消費期限)までの日数が、記載した日数より前後することがあります。予めご了承ください。●アレルギー表示については、店頭のプロミネントに記載してありますが、詳しくはお問い合わせください。●通販取り扱い商品は、素材などの仕入れや製造状況により、販売休止及び早期販売終了となる場合がございます。●期間限定商品は素材などの仕入れ事情により、早期販売終了となる場合がございます。予めご了承ください。●表示金額は全て税込となります。



オンラインショップ
はこちら



ご予約は
こちらから



創業者 又吉による書

一升餅に
ついてきます



お祝いリュック
1個 **1,680円**
一升餅とのセットのほか
単品でも販売。お菓子を
詰めてお子様・お孫様
へ、お誕生日やがんばっ
た日のお祝いなどに。



要予約商品
5日前までに
ご予約願います

**還暦のお祝いに
祝寿饅頭(還暦)**
1箱 直径9cm **1,620円**
赤い装束と頭巾を模して、梅の紋様を押した
還暦祝いの饅頭。祝いの席が華やか、愛らしく
ユニークな贈り物。
お日持ち：3日 店舗発送：不可
販売期間：通年 **要予約**

**一歳のお祝いに
紅白一升餅セット(名入れ・
リュック付き)** 1セット **4,320円**
一升の丸餅を一歳の誕生日にお子様
に背負わせ「一生円満に健やかに」
と願います。お祝いリュック付き。
お日持ち：当日 店舗発送：不可
販売期間：通年 **要予約**

**誕生日や記念日に
夏のデコレーションケーキ6号**
1台 **3,672円** ※他号数はサイトにてご確認ください。
季節のフルーツを飾ったデコレーションケーキ。
お誕生日や記念日にチョコレートプレートにメッ
セージを添えて。
お日持ち：当日 店舗発送：不可
販売期間：8月中旬まで **要冷蔵 要予約**

**お祝いに、お悔やみに
上用饅頭**
1個 **216円** 1箱(10入) **2,160円**
どなたにもおいしく召し上がっていた
だけよう、優しい甘さのこし餡でふん
わりとした蒸し饅頭に仕上げました。
お日持ち：3日 店舗発送：不可
販売期間：通年 **要予約**

涼やかな時間を贈る
**60周年記念
夏のアイスクーキセット**
1セット 5,701円→
5,400円 **60周年特別価格**
焙煎栗とラム酒が香る60周年記念商品「くり
アイス大福」、エスプレッソをきかせた「栗きん
どんティラミス」、栗づくしの「栗きんとんタル
ト」、多彩なフレーバーと色彩の「パレット」。
ひんやり涼時間を届けます。
《詰め合わせ内容》
●栗きんとんティラミス 1個
●栗きんとんタルト 1個
●パレット 4種
●くりアイス大福 2個
お日持ち：冷凍で30日 店舗発送：冷凍
販売期間：限定数なくなり次第 **要冷凍**

限定数 **50**セット



**栗と季節のお菓子
60周年記念 ギフトボックス**
和と洋の人気のお菓子、季節のお菓子のセット。
多彩な顔ぶれて、味くらべが楽しいギフトです。
《詰め合わせ内容》
●栗タルト ●栗きんとん焼き餅
●洋風栗きんとん ●胎衣栗万頭
●栗マドレーヌ ●栗水ようかん
●栗きんとんパイ ●完熟桃ゼリー
60周年特別価格
各1入 各2入
1箱 1箱
2,191円→ 3,784円→
2,160円 3,510円
お日持ち：5日～20日 店舗発送：常温
販売期間：7月中旬まで

限定数 各 **50**箱



人生の記念日をお菓子とともに。

ウェブサイトでの受注
スタートしました。
お客様の人生に寄り添い、人
の縁を結ぶお菓子屋であれ。
恵那川上屋が創業より大事
にしているのが、「人生とお菓
子」という教訓です。健やかさ
を願う、記念日を祝う、長寿
を喜ぶ、想いや物語に合わ
せ真心込めてお菓子をにおく
る。この度ウェブサイト
での受注もスタートより
手軽に、もっと身近に、人生を
彩る特別なお菓子を。

栗里宿限定
60周年記念商品

栗里宿だけで味わえる、
栗の多彩なおいしさ。

栗ソフトプレミアム

1個 **660円**

栗のソフトクリームに栗きんとんそぼろ、栗のコンフィチュールと栗焙煎パウダー、栗サブレをのせました。まさに栗づくし。

販売期間：8月中旬まで



【60周年感謝祭】

場 所：栗里宿 恵那峡店
日 時：7月7日(日)開催
ケーキバイキングやお菓子作り教室、
郷土菓子の販売などを予定



3店舗限定企画

ここにしかない体験で、おもてなし。

恵那峡店は「栗里宿」、瑞浪店は「瑞喜舎」、可児御嵩インター店は「咲久舎」と愛称を掲げ、ここにしかない出会いと体験をより追求するお店へと進化します。限定メニューや地域に根ざしたイベントなど、訪れる楽しみ巡る喜びをお届けします。

瑞喜舎限定
60周年記念商品

かつてのお店の看板商品
60周年を期にリメイク。

**瑞喜舎
できたてミルフィーユ**

1個 **550円**(テイクアウト)

オールバターのパイ生地は毎朝焼き上げるため、サクサク軽やかな食感が特徴。毎のクーリーとクリームを重ねました。

販売期間：通年 **要冷蔵**



カフェで楽しめる
ミルフィーユは、
マロンクリームや
ヌガー、
チョコを添えて。
770円(カフェ)
販売期間：通年



【創作菓子懐石】

場 所：瑞喜舎カフェ
日 時：8月4日(日)開催
参加費用：3,500円
受付開始：6月26日(水)より
お申し込み：お電話にて 0572-68-9090



可児御嵩インター店



【夏休み企画 ハテシエになる】

場 所：旅する山ノ菜 サブレファクトリー
日 時：7月28日(日)
(2回開催)10時～13時
対象年齢：小学生 親御様の付き添い可
参加費用：3,000円
お申し込み：お電話にて 0574-60-0398

咲久舎限定
60周年記念商品

地元の里芋を使った
新・ご当地サブレ。

可児サブレ

1袋(10入)
(お試し袋) **1,080円**

「可児の新名物づくり」をテーマにしたサブレは、地元の名産品・里芋をたっぷり使用。里芋の風味が感じられる新しいおいしさです。

お日持ち：20日
販売期間：7月中旬まで



いつも話題の花咲き、
人も街も華やぐお店に
ハラマツリで有名な花の名所と咲くや
この花の文言にちなんだ「咲久舎」。
「芸術・コミュニティ・地域性をテーマ
に」いつも話題の花が咲き、人も街も華や
くお店づくりを目指しています。また、焼
き物の里である可児にちなみ、焼き菓子を
製造する、旅する山ノ菜サブレファクト
リーをお店の隣に開きました。大きな
ガラス窓から炭火とお菓子が焼き上がる
様子を、ぜひ見たい。焼き菓子を、お待
に提供するアウトレットも行っていま
す(不定期開催)。60周年記念として地元の
里芋を使用した「可児サブレ」の発売、
小学生対象のハテシエ体験イベントの
開催などを予定しています。



**懐かしの
人気商品が登場**

「あのおいしさをもう一度」
お客様のご要望にお応えする復刻版。
見て懐かしく、味わって新鮮なおいしさをどうぞ。



和と洋の味わい
大正モダンロール

1本 **540円**

恵那市にある日本大正村にちなみ20年前に
販売していた大正モダンロールを復刻。しっとり
スフレ生地であん入り生クリームを包みしました。

お日持ち：当日
販売期間：7月中旬まで

Enakawakamiya

恵那川上屋 通信



2024 夏号

「訪れるたびワクワク、おいしい新体験」をテーマに、シーズンごとの新作&推しスイーツ、作り手のこだわり、店舗の最新トピックスなどをお届けします。



おかげさまで恵那川上屋は60周年

Cafe

夏の日、子どもにかえって
ひんやり広がる、色とりどりの物語をお楽しみください。



おいしさのストーリーを読みとく楽しみ
夏のごほうびは鮮やかに、
そしてひんやり甘く。



2 8月下旬まで
栗氷室
1,100円

白いクリームを包み込むたっぷりのモンブランかき氷。栗ペーストと、サラサラで溶けやすい沖縄の海塩「ぬちまーす」を使った生クリーム、そしてふんわりかき氷がお口の中で溶け合います。



3 数量限定 7月中旬まで
～夏の香り～
トロピカルパフェ
1,650円

南国のリゾート地に来たようなパフェ。マンゴー、メロン、パイナップルなど生のトロピカルフルーツがいっぱい。フチガトー、フルーツ、冷菓がぜいたくに層をなしています。



4 数量限定 8月下旬まで
わらびもち
～自家焙煎きなこの食べ比べ～
880円

ひんやりプルプルのわらびもちに、自家焙煎したオリジナルきな粉2種と栗粉、種子島産の黒糖を使った黒みつにつけて食べ比べていただけます。

1 数量限定 7月中旬まで
利休
1,650円

利休が愛したお茶をイメージした抹茶のパフェ。新茶を使ったいるるおいしさの抹茶を味わっていただけます。グラスの中には、小豆の蜜煮、抹茶アイス、胡麻クリームを絞り、栗の甘露煮、わらび餅と生クリームをトッピング。仕上げに抹茶のプシュレをのせ、トップには和栗と抹茶を合わせたモンブランペーストを絞りました。

喫茶メニューが楽しめる3店舗

- ・栗里宿 恵那峡店
- ・瑞浪店
- ・咲久舎 可児御嵩インター店



2024年、
恵那川上屋はおかげさまで60周年。

皆さまへの感謝をかたちに。この夏、60周年を記念する商品やイベントを次々とお届けします。どうぞご期待ください。

特典いろいろ!
恵那川上屋
アプリ誕生!

スタンプカード機能やクーポン、最新情報の配信など、恵那川上屋でのお買物が楽しく便利になるアプリです。



アプリはこちら
・App Store
・Google Play



NEW!
～自家焙煎栗粉使用～
わらび餅 1個 216円
60周年特別価格
限界まで柔らかく練り上げたわらび餅に、自家焙煎した栗粉ときな粉を合わせたオリジナルきな粉をたっぷり絡めて召し上がりください。店頭で普通盛・大盛・特盛の3種からきな粉の量を選んでいただけます。種子島の自社工房でつくった黒みつ付きです。
お日持ち：当日 店舗発送：不可 販売期間：7月中旬まで



NEW!
おかしな大地 大人のジンジャーエール Base 1個 756円
真空濃縮の技術!
素材の香りや色合いをたもったまま、甘みや酸味などを濃縮することができる真空濃縮機。庫内を真空に近づけ50℃付近で沸騰状態にすることで、素材の色変化や栄養素の消失を抑えつつ、水分を飛ばして濃縮します。
お日持ち：20日 店舗発送：常温 販売期間：7月下旬まで

恵那川上屋から
おいしいワインを



スペインから直輸入
COLECCIÓN 68 1瓶 3,850円

栗から生まれたご縁が至極のワインにつながりました。

恵那川上屋が、栗を通じて長年交流を続けるスペインのマロンブランド ホセ・ボサーダ社。その創業者が初代社長を務めるOsteriaワイン社より、このたび、特別なワインが届きました。COLECCIÓN 68は、スペインのガリシア州地方最古のワイン産地であるリベロで採れた「トレイシャドゥーラ」「アルバリーニョ」「ゴデーリョ」の3品種を使用してつくられました。リベロ産のワインは希少性が高く、今後世界的に注目を集めるといわれています。

～テイステイングノート～
緑がかったきらめきを含んだ輝く麦わら色。リンゴやメロン、ピーチなどの果実やハチミツを思わせる、力強いアロマ。口にひろがる果実味は、複雑であくまでもエレガント。長くしっかりとした余韻が続きます。ぜひ一度、お楽しみください。



販売店舗：栗里宿 恵那峡店、瑞浪店、咲久舎 可児インター店
店舗発送：常温

夏限定
ワインに
おすすめのお菓子



ガトーセックプレミアム トリュフ・ポルチーニ

1箱 1,080円
マッシュポテトに黒トリュフを練り込んで焼き上げたトリュフ塩をまぶしたトリュフクッキーと、ポルチーニ茸とエダムチーズをふんだんに使ったポルチーニクッキー。濃厚な風味と贅沢な香りをワインと一緒に楽しみください。

《セット内容》
1.トリュフクッキー 1箱
2.ポルチーニクッキー 1箱

お日持ち：20日 店舗発送：常温 販売期間：7月下旬まで

おかしな大地 SAKAE
from farm to spoon

名古屋・栄 中日ビルに
4月23日(火) OPENしました!

「あたらしいYAOYA」をテーマに、素材そのものが甘い野菜、特殊な加工方法による素材の新たなおいしさをお届けします。



中日ビルサイトはこちら
Cooking Stageでは、
実演や試食、お菓子レッスンなどを開催。

里の栗から、いつくし日本を。



- 栗里宿 恵那峡店 ☎0573-20-1150
- 恵那中央店 ☎0573-26-0082
- 瑞浪店 ☎0572-68-5220
- 瑞浪店[茶房] ☎0572-68-9090
- 可児店 ☎0574-63-0211
- 咲久舎 可児御嵩インター店 ☎0574-60-0398

●紙面にてご案内しております[お日持ち]は、「それぞれの商品の製造日から賞味期限(または消費期限)までの日数」から「販売日までの標準日数」を差し引いた期間です。なお、商品管理上お手元に商品が届いてからの賞味期限(または消費期限)までの日数が、記載した日数より前後することがあります。予めご了承ください。●アレルギー表示については、店頭のプライスカードに記載しておりますが、詳しくはお問い合わせください。●通販取り扱い商品は、素材などの仕入れや製造状況により、販売休止及び早期販売終了となる場合がございます。●期間限定商品は素材などの仕入れ事情により、早期販売終了となる場合があります。予めご了承ください。●表示金額は全て税込となります。



オンラインショップ
はこちら

夏の午後には、ひんやり、おいしく、彩りは爽やか。夏は、涼しく、おいしい。夏の午後には、ひんやり、おいしく、彩りは爽やか。

栗とラム酒の香りがそそる

くりアイス大福

1個 270円

スペイン産の栗ペーストに、栗の焙煎粉、ラム酒を加えた栗クリームを、限界まで薄くした求肥で包みました。冷凍のまま、ひんやり爽やか食感で、また、解凍してとろっと食感で栗の甘みをじっくり味わっていただけます。

お日持ち：30日 店舗発送：不可
販売期間：通年 要冷蔵

夏に似合う爽やかアントルメ NEW!

メロンサンデー

1台 1,296円

マスカルポーネとバニラのムースを流してレモンゼリーと合わせ、丸く抜いたメロンをたっぷりのせました。フレッシュな味のマスカルポーネと合わせることで、みずみずしい甘さがあふれます。

お日持ち：当日 店舗発送：不可
販売期間：6月中旬まで 要冷蔵

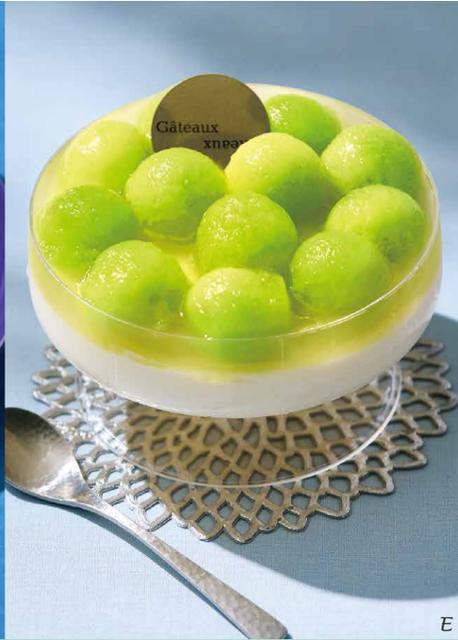
あんずが詰まったプルプルゼリー NEW!

信山丸のあんずゼリー

1瓶 540円

貴重な信山丸のあんずをまるっと使ったシロップ漬けを、そのままゼリーに仕上げました。オレンジ色がきれいでプルプル食感のゼリー。夏らしい爽やかデザートとして、よく冷やして召し上がりください。

お日持ち：3日 店舗発送：不可
販売期間：6月中旬まで 要冷蔵



どなたに贈っても喜ばれる
甘溜水 おかしな大地のゼリーな果実
詰め合わせ 1箱 2,974円
「甘溜水」は、季節の情景を表現した夏の定番ゼリー。果実の食感と香りが楽しい、恵那川上屋自慢の素材の組み合わせが特長です。「おかしな大地のゼリーな果実」は、果汁を真空で凝縮することで果実本来の香りや色も残したまま、つるりとした食感に仕上げました。
お日持ち：20日 店舗発送：常温 販売期間：8月中旬まで
単品価格| 甘溜水 各1個 324円、おかしな大地のゼリーな果実 各1個 486円

《詰め合わせ内容》

おかしな大地のゼリーな果実 各1個

- 1.白桃
- 2.不知火
- 3.トマト

甘溜水 各1個

- 4.甘酒とヨーグルト
- 5.桃と杏
- 6.ワインとマスカルポーネ
- 7.栗水ようかん



夏のおすすめアイスクー

パレット各種

各1個 432円

「パレット」は2種類のムースを組み合わせ、ダックワーズ生地でサンドした、ひんやりとした冷凍ケーキ。ムースの中に素材やゼリーを散りばめて、抽象画のようなアート作品に見立てています。冷凍ケーキとしても、溶かしてムースケーキとしてもお召し上がりいただけます。

お日持ち：30日 店舗発送：不可
販売期間：通年(抹茶×小豆は8月中旬まで) 要冷蔵

- 1.カシス×洋梨
- 2.抹茶×小豆
- 3.栗×バニラ

※上記は一部です。洋酒を効かせた商品もあるので、店頭を表示をご確認ください。

おいしさの夏仕様。のどごし爽やかな香りとともに。

涼をもとめてお菓子をめでる、お話もはずむ夏のお茶会へようこそ。



A 夏の水辺を思わせる 栗きんとん-夏-栗観世

1箱(5入)1,458円

清らかな水と空気を含んだきめ細やかな泡がかもし出す、ふるんとした食感です。水辺に憩う虫をひと粒の小豆で表現した夏の代表作。「泡沫(うたかた)生地」で優しく包んだ栗きんとんは、すくった川の水に沿う、虫の姿を思わせます。

お日持ち：3日 店舗発送：冷蔵
販売期間：8月下旬まで 要冷蔵



B 爽やかなレモン風味 初恋檸檬

1個 162円 1箱(6入)972円

お客様に愛され続けてきたレモンケーキ。レモンの風味がアップして、食べやすい一口サイズに。生地には風味豊かな栗きんとんとチーズを加え、夏にぴったりの爽やかなおいしさになりました。

お日持ち：15日 店舗発送：冷蔵
販売期間：8月上旬まで 要冷蔵



栗観世 初恋檸檬詰め合わせ

1箱 2,380円

夏の水辺を思わせる「栗観世」5個と、夏にふさわしい爽やかなレモン風味の「初恋檸檬」5個の詰め合わせ。お土産やギフトにおすすめです。

お日持ち：3日 店舗発送：冷蔵
販売期間：8月上旬まで 要冷蔵

《詰め合わせ内容》栗観世5個、初恋檸檬5個



C 香りが引き立つ わらびもち

1箱 648円

香りが引き立つ自家焙煎の栗粉ときな粉がわらびもちのふるんとした食感とよく合います。スタッフが冬の間、種子島にわたってつくった黒糖を使った黒みつと一緒に召し上がりください。

お日持ち：当日 店舗発送：不可
販売期間：8月下旬まで

喫茶にて、わらびもち食べ比べをお楽しみいただけます。詳しくは表紙をご覧ください。



こだわりの自家焙煎

土づくりから徹底管理した栗づくりに取り組む恵那川上屋では、きな粉や栗粉の自家焙煎にもこだわっています。高温の釜を回転させることで均一に加熱することができるので、素材に合わせた温度と時間設定により香りとおいしさを高めます。



五感で夏の暑さを忘れない。だから清流のように透き通った美しさと滑らかなさをまとったお菓子や、口どけも香りもすっきりと爽やかなお菓子をご用意しました。親しい方にもおすすめしたい、夏の恵那川上屋のお菓子たち。