



所 管	商工観光部商工課		
担 当	山本	問い合わせ	0573-26-6829
所 管	農林部農政課		
担 当	河方	問い合わせ	0573-26-6831

報 道 機 関 各位

えなブランド認定商品および恵那ふうど認証事業者の募集について

昨年度より恵那ふうど認証を取得した事業者が提供する恵那市の特産品や恵那らしさを体現する「商品（食品）」や「メニュー」などを「えなブランド」として認定する取り組みを始めました。

この取り組みは、地域の魅力向上と購買意欲の向上、地域活性化につながる事業であり、本年度も引き続き推進していきます。つきましては、恵那ふうど認証、えなブランド認定商品を増やすため、下記の通り募集を開始しますので、広く周知いただきますようお願いいたします。

記

1. えなブランド認定商品などの募集

- (1) 対 象 恵那ふうど認証事業者が提供する商品やメニュー
- (2) 要 件 恵那市産、恵那市の特産品や伝統的な食材を用い、恵那市の歴史、伝統的文化・行事を反映した商品メニューであること
- (3) 募集期間 令和7年6月17日（火曜日）から8月29日（金曜日）
- (4) 応募方法 市ウェブサイトよりオンライン申請、又は申請書を商工課へ持参か郵送
- (5) 今後の予定 令和7年9月 えなブランド推進協議会（市及び関係団体により構成）による審査
令和7年10月 第2回認定式
- (6) 担当課 商工課
- (7) えなブランド認定のメリット
イベント出店にかかる費用の補助が受けられます。直近の例では、えなブ



ランドとして認定された5商品が、5月10日（土曜日）、名古屋栄のオアシス21内にある岐阜県のアンテナショップで行われたイベントに補助を受け出店しました。新たな層への商品のPRおよびファンの獲得、販売拡大などにつなげることができました。今後は、商品などのPRに対する補助や各種広告媒体でのPRなど行う予定です。

①



②



- ① 第1回認定式の様子 令和7年3月に11品がえなブランドとして認定
- ② 名古屋市栄のオアシス21内にある岐阜県のアンテナショップで行われたイベントの様子

2. 恵那ふうど認証事業者

- (1) 対 象 恵那市 SDGs 推進協議会の会員で、市内に本社又は本店、支店等の事務所がある食品加工事業者、食品販売店、飲食店・宿泊業者等
- (2) 要 件 市内事業者であることなど必須の条件を満たしていること
とのほか、「地消地産」と「環境」「社会」「経済」の4つの取り組みについて、それぞれ1つ以上なされていること
- (3) 募集期間 随時
- (4) 応募方法 市ウェブサイトよりオンライン申請、又は申請書を農政課へ持参か郵送
- (5) 担当課 農政課

恵那ふうど認証・えなブランド認定 HP



あなたの商品（食品）やメニューを
「恵那市らしい食」として認定します。

恵那市らしい食をブランド認定する
「えなブランド」がはじまります。



えなブランド

恵那市の特産品や恵那らしさを体現する「商品（食品）」や「メニュー」などを「えなブランド」として市が認定する取り組みが令和6年度からスタートしました。

「えなブランド」の認定を受けると、商品に「えなブランド」のロゴマークを表示・添付できるようになるほか、今後、県外で開催される展示会などに商品を出品していただけるように検討しています。

募集期間：2025年6月17日（火）～8月29日（金）

「えなブランド」は所定の審査を経て認定されます。
応募はWEBサイト、もしくは恵那市役所**商工課**まで。
詳細な応募要項等は裏面もご参照下さい。

詳細はHPへ



【お問合せ】 えなブランド推進協議会事務局 恵那市役所商工課
TEL：0573-26-6829 メールアドレス：business@city.ena.lg.jp

～募集要項～

えなブランドは、恵那市の特産品や恵那らしさを体現する「食品」や「メニュー」などを恵那市らしい食、良いものとして認定する取り組みです。

恵那市の食は、安心して山と共に豊かに暮らすための街道文化で培われたものであり、地域の皆様の創意工夫と知恵の結晶です。

そのため、「えなブランド」では、**100年先につながる恵那の食の知恵と工夫** をテーマに恵那市の食としてのブランド認定を行います。伝統的な商品やメニューを作っている皆様も、これから100年続く商品やサービスを提供したいと思っている皆様も、ふるってご応募ください。

■えなブランドの認定条件■

恵那市の特産品を供給する全ての事業者の商品・メニューを認定します。

- ✓ 市内の農林水産業者（恵那市SDGs推進協議会の会員登録が必要です）
- ✓ 市内の食品加工事業者（恵那ふうど認証を取得している必要があります）
- ✓ 市内の食品販売店（恵那ふうど認証を取得している必要があります）
- ✓ 市内の飲食店・宿泊業等（恵那ふうど認証を取得している必要があります）

えなブランド認定審査会に出席し、商品紹介を行うと共に、試食品を提供できること

- ✓ 審査会の開催は、2025年9月下旬です。審査会では申請商品の審査員の試食と、申請者による10分程度の商品紹介を実施するため、ご予定ください。

■えなブランドの認定の流れ■

- ✓ えなブランドは、認定のための申請書を提出していただきましたのち、市内外の専門家等による審査会（2025年9月下旬開催予定）を経て、恵那市が認定します。
- ✓ 2025年9月下旬に開催される審査会では、申請商品の審査員の試食と、申請事業者による10分程度の商品紹介を実施します。申請される方はご承知おきください。
- ✓ 応募期間は6月17日から8月29日まで、えなブランドの認定結果は2025年10月に発表、ご連絡予定となります。

<えなブランドの認定を受けるメリット>

①えなブランドとしてのPR、広報宣伝効果

- ✓ **恵那市広報**で紹介、市長からの認定証の授与式を予定しています。
- ✓ 駅や観光ガイドブック等への宣伝広告の設置・掲載を予定。
- ✓ その他、ふるさと納税の返礼品としてのブランド活用なども計画しています。
- ✓ **認定商品のブラッシュアップや展示会への出展を支援します。**

②販売機会の提供

東京都内の岐阜のアンテナショップなどでの特設コーナー販売や、首都圏等での販売会への出展（百貨店での催事等）を予定。

また、岐阜県内外のイベントや商談会などへの「えなブランド」としての出展を検討しています。

えなブランド認定品一覧

2025 年 3 月 25 日認定

No.	申請者名	商品名	特徴
001	金寿司	恵那金寿司の朴葉寿司	恵那産のコシヒカリとハツシモを独自にブレンドしたシャリを使用し、地元産の具材をふんだんに取り入れた郷土料理です。
002	有限会社東野	恵那産完熟黒にんにく	自社で生産したにんにくを 1 ヶ月発酵、3 ヶ月熟成させたもので、特有の臭いが消え、栄養価が向上します。甘くフルーティーな味わいが特徴で、健康志向の方にも最適です。
003	株式会社恵那寿や	柚子と杏のフリユイ	薫り高い笠置産の柚子と風味豊かな杏を二層仕立てで組み合わせた和のパートドフリユイです。伝統的な素材を使用し、若い世代にも楽しめる新しい菓子です。
004	みかさぎ麴屋	みかさぎ麴屋の塩糰	恵那の空気と水で育った米で作った麴を使用し、程よい塩味と素材の旨味をとコクを存分に引き出す調味料です。
005	中山道大井宿寿司幸	姫街道の朴葉寿司	恵那市のブランド米「さかおりの棚田米」を使用した朴葉寿司です。豪華な具材を包んだ見た目も華やかで、歴史あるおもてなしの料理です。
006	恵那藤太郎嘉万屋	鯉のあま煮	鯉のあま煮は、恵那の新鮮な鯉を長時間煮込むことで臭みを抑え、柔らかく仕上げた逸品。タウリンやDHAを含み、健康維持にも貢献。保存性が高く、贈答用や特別な食卓にも最適な伝統の味です。
007	有限会社湖楽園	恵那の自然薯とろろめし	恵那産の自然薯を使用し、独自の栽培方法で粘りと風味を凝縮。濃厚なとろろ汁に仕上げ、地域の特産品として郷土愛を育む料理です。
008	旅館いち川	栗づくし会席	恵那産の栗を使用し、揚げ、蒸し、焼きなど多様な調理法で提供される料理です。栗の新たな楽しみ方を提案し、地域の文化や歴史を感じられる逸品です。
009	旅館いち川	いち川特製福神漬	地元農家から仕入れた食材を使用し、地域の伝統を引き継ぎながら、オリジナルの味を追求しています。冬の食事に欠かせない存在で、一般的な福神漬の概念をくつがえす逸品です。
010	金よし	三浦豚しょうが焼	地元ブランド豚を使用し、柔らかさと甘みを引き立てる特製の生姜だれで味付けされています。新鮮な地元野菜を添え、手間暇かけた調理法で提供される逸品です。
011	マルコ醸造株式会社	菊芋のお漬物	菊芋の味噌漬、粕漬の発祥の店になります。味もこだわりの自家製味噌や、2度漬けの粕漬。食感も生のまま漬けているためシャキシャキです。