



## 第2回認定式（10月27日）



## 第2回認定商品



**12**  
ごへーだ！  
巴庵菓子工房株（中野方町）  
五平餅を逆転の発想で表現したひと口サイズの和菓子



**13**  
とろける栗蒸しようかん  
巴庵菓子工房株（中野方町）  
栗の甘露煮を混ぜ込み、独自技術でとろける食感に



**14**  
特製醤油だれで食べる恵那どりチキンカツカレー  
カレーハウス CoCo 壱番屋 恵那長島町店（長島町）  
味噌たまり醤油、山岡細寒天を使った特製カレー



**15**  
恵那蓮華蜂蜜  
はち工房こうけつ（大井町）  
生産者が育てた蓮華畑から採蜜した、希少な純粋蜂蜜



**16**  
恵那百花蜂蜜  
はち工房こうけつ（大井町）  
恵那に自生する花の蜜から生まれる年ごとに違う味の蜂蜜



**17**  
恵那栗蜂蜜  
はち工房こうけつ（大井町）  
濃厚な甘みと栗の風味が魅力の貴重な純粋蜂蜜



**18**  
細寒天ヌードル  
（有）山サ寒天産業（山岡町）  
山岡細寒天を極細麺に仕上げた45gの健康ヌードル



**19**  
みかさぎ麹屋のこだわり味噌  
みかさぎ麹屋（大井町）  
笠置山麓で育った自家栽培米の麹で仕込んだ味噌



**20**  
お食事処かわかみのからあげ丼  
（株）マルゴレッタ（明智町）  
秘伝の唐揚げと地元食材が調和したオーナリーワンの丼



**21**  
恵那の名所めぐり  
栗きんとんようかん  
（有）栗工房 良平堂（大井町）  
栗きんとんをせいたくに使ったようかん



**22**  
自然薯とろろ  
中山道水戸屋（長島町）  
水戸屋の自然薯を手軽に楽しめる小分け冷凍とろろ



**23**  
鯉の甘露煮  
割烹・民宿 おゝくら（大井町）  
大井ダムの歴史と共に歩んできた秘伝のタレで炊き上げる



**24**  
あまから 五平餅  
（有）あまから（大井町）  
秘伝の濃厚たれともちもちの米が織りなす伝統の味



**25**  
五平餅  
（有）かんのん茶屋（山岡町）  
70年の伝統の味を受け継ぐ、素朴な味わいの五平餅



**26**  
えなハヤシ  
えなハヤシの会（大井町）  
「ハヤシライス生みの親」ゆかりの地で育まれたご当地グルメ



**27**  
柚子と水  
岩村醸造（岩村町）  
柚子とブドウ糖、清らかな水で作った清涼飲料水

# えなブランド

## 認定商品

市では、これまでに27品目をえなブランド認定商品に登録し、本年2回の認定式を行いました。



## 第1回認定式（3月25日）



\ 11 の商品が認定されました！ /



## 第1回認定商品



**1**  
恵那金寿司の朴葉寿司  
金寿司（長島町）  
恵那の郷土料理を、寿司店ならではの技術と食材で進化



**2**  
恵那産完熟黒にんにく  
（有）東野（長島町）  
自社生産のにんにくを発酵、成熟させてフルーティーに



**3**  
柚子と杏のフリュイ  
（株）恵那寿や（大井町）  
ゆずと杏の香りと風味をぎゅっと閉じ込めた菓子



**4**  
みかさぎ麹屋の塩糀  
みかさぎ麹屋（大井町）  
笠置山麓で育った自家栽培米の麹と天日塩を使った熟成調味料



**5**  
姫街道の朴葉寿司  
中山道大井宿 寿司幸（大井町）  
「おもてなし」の心で作る飛騨牛や鮎を使った朴葉寿司



**6**  
鯉のあま煮  
（有）藤太郎（大井町）  
新鮮な鯉を甘辛く煮込んだ50年来作り継がれる伝統料理



**7**  
恵那の自然薯とろろめし  
季節郷土料理 湖楽園（大井町）  
恵那産の自然薯を使った濃厚なとろろ汁をご飯にかけて



**8**  
栗づくし会席  
旅館 いち川（大井町）  
栗の新たなおいしさと魅力を味わえる秋限定の会席



**9**  
いち川特製福神漬  
旅館 いち川（大井町）  
氏神様を守る家々で伝承されてきた秘伝の漬け物



**10**  
三浦豚しょうが焼  
お食事処 金よし（大井町）  
三浦豚の甘みと旨みを引き出す特製の生姜だれで味付け



**11**  
菊芋のお漬物  
マルコ醸造（明智町）  
菊芋漬け発祥のお店ならではの味と食感