

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）
恵那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49℃の健康ヌードル



19
みかさぎ麺屋のこだわ味噌
みかさぎ麺屋（大井町）
笠置山麓で育った自家栽培米の麺で仕込んだ味噌



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ンリーワンの丼



21
恵那の名所めぐり 栗きんとんようかん
恵那栗工房 良平堂（大井町）
栗きんとんをぜ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(株)（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。
認定式の様子と認定商品をご紹介します。



第1回認定式（3月25日）



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
みかさぎ麺屋の塩糀
みかさぎ麺屋（大井町）
笠置山麓で育った自家栽培米の麺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
恵那藤太郎（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(株)（明智町）
菊芋漬け発祥のお店ならではの味と食感

