

恵那の誇る食文化を発信

ー恵那ふうど認証とえなブランドー

恵那には自然の恵みと想いを込めて作ったおいしいものがたくさんあります。恵那の食の魅力を、もっと多くの人に知ってもらいたい。そんな思いから生まれたのが「恵那ふうど認証」と「えなブランド」。今回は、恵那の食文化を未来につなぐこの二つの取り組みを紹介します。



問 農政課 ☎ 26-6831

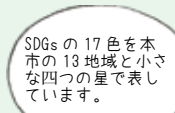
問 商工課 ☎ 26-6829



恵那ふうど認証を受けたかさぎゆず組合の皆さんと中学生ボランティア（笠置ふるさとゆず祭りにて）

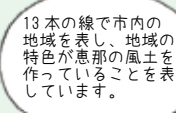
恵那ふうど認証とは

恵那の自然、文化、地域に根差した食文化を生かした商品を提供し、SDGsに取り組み市内の食品加工事業者や食品販売店、飲食店、宿泊事業者を認証する制度です。現在、市内では34事業者が認証されています。認証を受けた事業者は、地消地産を促進し、地域内で食の循環を生み出すことで、持続可能な地域づくりを行っています。



えなブランドとは

恵那ふうど認証事業者が作る特産品や恵那らしさを生かした商品やメニューを審査会で審査し、認定します。認定された商品などを「えなブランド」として発信することで、恵那の魅力を広く知ってもらい、地元の特産品を育てる制度です。現在、27商品がえなブランドとして認定されています。



▲えなブランドロゴマーク

期待される効果

事業者

- ・信頼性の証
認証マークなどが消費者に安心感を与える
- ・地域ブランド力の向上
恵那の自然、文化を背景にしたストーリーで差別化
- ・販路拡大、PR 支援
物産展などの参加や、市ウェブサイト、SNS で紹介

消費者

- ・信頼性、安心感
店舗や商品などに対して品質や安全性の保障
- ・地域体験
店舗や商品などを通じて恵那の自然や文化を体験
- ・地域貢献
地消地産や環境配慮に貢献

恵那ふうど認証を受け、自社の商品がえなブランドに認定された事業者に話を聞きました。

事業者の紹介

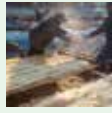
恵那寿や



恵那の自然の恵みを、もっと多くの人に届けたい。そんな思いで、地元産のクリやユズ、寒天などを使った菓子作りを続けています。環境を考えて、クリの加工時にでる鬼皮は廃棄せず、灰にして農園へ戻すことで、環境にやさしい循環を実現しています。

これから地域を元気にしていくために、恵那の食の魅力を全国へ発信し、おいしさと未来への想いを込めて、一つ一つ丁寧に菓子を作っています。

山サ寒天産業



100年の伝統をこれからも守り伝えていきたい

全国シェア日本一の山岡町の細寒天作りは、恵那の厳しい冬の外気温で凍結させ、日中の乾いた気候で天日干しする自然乾燥が特徴です。特に冬場の作業は電力をほとんど使わないため、省エネで環境負荷の少ない産業です。

恵那での細寒天作りは、本年度100年を迎えます。最近では地域の食文化や風土を子どもたちに伝えることに力を入れており、100年先もこの地で、細寒天作りが続いていくよう取り組んでいます。

事業者、商品などを募集

恵那ふうど認証

- 期間 随時募集中
- 要件
 - ・市内事業者である
 - ・地消地産に取り組んでいる
 - ・SDGsに取り組んでいる

詳しくは、専用ウェブサイトを確認するか、農政課に問い合わせください。



▲恵那ふうど認証専用ウェブサイト

えなブランド認定（第3回）

- 期間 12月26日（金）まで
- 要件
 - ・恵那ふうど認証を受けた事業者の商品やメニュー
 - ・市の特産品や恵那らしさを体现する商品やメニュー

詳しくは、専用ウェブサイトを確認するか、商工課に問い合わせください。



▲本年5月に行われた物産展に出店する事業者



▲えなブランド専用ウェブサイト



坂折棚田（中野方町）