

えなブランド(商品・メニュー) 認定申請書(記入例)

※「恵那ふうど認証」事業者が「えなブランド認定」を申請可能

(右記制限は無い : 募集期間内での申請で1事業者1つまで。催事参加時に販売できないものは不可。)

申請書作成日 : 2025年11月4日

< ①申請事業者 >

◇事業者名

正式名称 : えなブランド推進協議会 事務局

えなブランドに登録する際の事業者名 : えなブランド

※上記はえなブランド HP掲載などをする際に表記する事業者名のこと

(参考 : <https://ena-food.com/enabrand-list/>)

◇事業所住所

〒 : 509-7292

住所 : 岐阜県恵那市長島町正家1-1-1

◇連絡先

TEL : 0573-26-2111 (恵那市役所 商工観光部 商工課)

Mail : business@city.ena.lg.jp

※認定された場合の催事案内などにも使用

事業者代表者氏名(漢字) : 恵那 A 男

(ふりがな) : えな えーお

担当者氏名(漢字) : 同上

(ふりがな) : 同上

※「えなブランド」に関する連絡を取る際の担当者

◇URL

事業者 : <https://ena-food.com/enabrand-list/>

オンラインショップなど : 同上

< ②認定を希望する商品・メニュー >

◇名称(商品・メニュー)

○○○店のドリア

※認定証・えなブランド HP 掲載などをする際に表記する商品・メニュー名

◇恵那市産の食材について

恵那市産の食材を

: 使用していない

※恵那市の食材を一切未使用。恵那らしさを体現していない。商品・メニューは申請不可

: 使用している（食材には農産物だけではなく、寒天などの加工品や調味料も含まれる）

◇使用している恵那市産食材

・菊ごぼう

・トマト

・米

◇使用している恵那市産食材のこだわりポイント

恵那の伝統野菜である菊ごぼうと、恵那市産のトマトを使用しています。

ドリアを食べた時に、菊ごぼうの食感とトマトの酸味とお米の甘みが感じられるようにしました。

◇使用している恵那市産食材の選定理由（商品・メニュー開発の背景なども含め）

恵那の企業であることから、恵那の食材を使用した料理開発を考えた際に、

伝統野菜を使用したいと考えたため、菊ごぼうを使用することにしました。

また、菊ごぼうとトマトの組み合わせが浮かびました。

お米も恵那市産のものを使用することで、メニューのオリジナリティーをさらに確立できると考えました。

< ③商品・メニューの各ポイント >

◇こだわりポイント（詳細に）

昔ながらの文化（伝統野菜）も尊重しつつ、新しい名物とするべく、様々な恵那市の食材利用を研究しました。

その結果、菊ごぼうが新たな食感をプラスし、トマトがほどよい酸味をプラスすることが分かりました。

野菜が苦手なお子さまも喜んで食べていただけるものと思います。

◇アピールポイント（他社や他地域よりも優れている点・差別化できる点・良さ など）

伝統野菜の菊ごぼうを使ったドリアは、調べた範囲ではありませんでした。

また、菊ごぼうによる食感は他のドリアにはないポイントとなっています。

紹介写真も、若い方にも手に取っていただけるように、

洗練された写真をデザイン会社と共に練り、撮影しました。

◇恵那の歴史・文化との関係

伝統野菜の菊ごぼうを使用し、その文化を継承していきたいと思っています。

< ④品質管理 >

◇商品・メニューの製造やサービス提供にあたり、どのような品質管理を行っているか

料理の調理にあたり、保健所の指導のもと調理場の衛生管理を行っています。

< ⑤地域貢献 >

◇商品・メニューは恵那市のイメージ向上や郷土愛を培うことに、どういった点で貢献できるか

伝統野菜の菊ごぼうの良さを若い方々にも知ってもらい、郷土愛を高めます。

また、菊ごぼうの新しい食べ方を提案することで、恵那市のアピールに貢献できると思います。

◇商品・メニューの製造やサービス提供するうえで、恵那市の農林水産業者・生産者と協力関係を築いているか

(築いている関係性を記載)

菊ごぼうの生産を行う〇〇〇と連携して、原材料の供給をしてもらっています。

◇商品・メニューを通じて、恵那市の地域経済にどのように貢献できるか

失われる可能性のある伝統野菜の菊ごぼうの需要拡大に貢献できます。

また、新しい食べ方を提案することで菊ごぼうの認知度を高め、恵那市の経済に貢献できます。

< ⑥SDGs(<https://www.unicef.or.jp/kodomo/sdgs/17goals/>) >

◇商品・メニューが恵那市を中心とした SDGs(持続可能な開発目標)に貢献できるポイント

伝統野菜である菊ごぼうという文化をつなぐことに貢献できます。

また、幅広い年齢の方が食べやすい料理であるため、恵那市で様々な野菜を生産していることへの認知度を高めることができ、地元野菜の地産地消や子どもの食育への貢献もできると思います。

< ⑦その他のポイント >

◇新しい食文化の創造に対する意欲

栗きんとんなどの和菓子が有名な恵那市ですが、

新しい食文化として「洋食も美味しい恵那」を目指したいと思っています。

◇その他のアピールポイントあれば

商品・メニューについて、その他の PR ポイントを自由に記載。

< ⑧紹介文・写真など(認定された場合の HP 記載などにも使用) >

(商品特徴・恵那素材・購入場所などは、これまでの記載内容を参照予定)

◇事業者紹介文（上限 200 文字程度）

えなブランド推進協議会の紹介文を記載。

◇商品・メニュー紹介文 短文（50 文字以内）

商品・メニューの短い紹介文を記載。

◇商品・メニューの写真（3 枚以内）

(メールに添付する または 本 Word データへ貼り付け などで提出お願ひします。)

商品・メニューがどのようなものか伝わる写真を添付。

< ⑨確認事項(申請必須条件) >

私はチェック(✓)の入った下記項目について、全ての要件を満たす事業者です。

- ✓ : 恵那ふうど認証事業者である（<https://ena-food.com/certification-list/>）
- ✓ : 恵那市内に本社または本店、支店の事業所がある
- ✓ : 恵那市の市税について滞納がない
- ✓ : 反社会的勢力(暴力団関係企業など)ではない
- ✓ : 恵那市 SDGs 推進協議会のパートナー会員に登録している

以上。