

# 乾めんブランド強化の最前線

## 受賞・認定が価値を証明

### GIや味覚認証で差別化 信頼獲得と購買喚起に寄与

特定の賞やコンペティションで表彰された商品や、認定を受けた産地は、伝統や地域性、革新性、品質といった点で独自の価値が評価されている。こうした受賞・認定は、差別化によるブランド力向上に寄与するとともに、魅力を効果的に伝える手段としても有効だ。

商談時の説明にも活用しやすく、需要者の信頼獲得につながるほか、購入を迷う消費者の後押しにもなる。本特集では、近年各種認定制度で受賞・認定を獲得した乾めんをまとめて紹介する。

### 産地認定制度

地理的表示(GI)保護制度

地域の価値を守る制度  
歴史・製法・風味を裏付け



地域ならではの農林水産物や食品の名称を、知的財産として保護する制度。2015年よりスタート。自然・人文・社会的要因と結びついた品質や製法、背景にある物語など、製品の価値を可視化する

る役割を持つ。

GIはフランスやイタリアなど欧州で生まれ、チーズやハム、ワインなどで広く活用されている。現在では世界100カ国以上で導入されている。

乾めん業界では2016年に三輪素麺が初めて認定された。その後しばらく業界からの申請はなかったが、24年8月に「揖保乃糸」、26年3月には「淡路島手延べそうめん」「南関そうめん」が認定された。

「三輪素麺」は約1300年前にルーツを持つ歴史と、しっかりとしたコシと極細のめん質、さらに大神神社で毎年2月5日に行われ

る「卜定祭」が、地域と食の結びつきとして評価された。三輪素麺の製造基準として、組合産に限らず、規定のタンパク質を含有した原料を使い、三輪で製めんされ、



奈良県三輪素麺組合 三輪の誉

定期的に農水の件さを受けるなどの条件を満たしたものだけが、名乗ることができる。

「揖保乃糸」は、ゆで延びしにくく滑らかな舌触りとコシのある歯切れの良い食感、日本一の生産量を誇る認知度の高さ、約600年にわたる手延べ製法と「厄」と呼ばれる専用倉庫での熟成工程などが評価された。なお、そうめんに限ら



三輪卜定祭



揖保乃糸の手延べめん各種