

ちこりMAPとは

中津川が生産量日本一を誇る特産品「ちこり」や「ちこり芋（ちこりの根株）」を使った料理を食べられるお店マップです。料理のプロが腕をふるった「ちこり」料理、世界初の「ちこり芋」料理を堪能してください。

「ちこり」の魅力を広く知っていただき、よりたくさんの方々に中津川に来ていただこうと、ちこり生産者と地元の飲食店のみなさんとチームを組んだ農商工連携の活動です。

マスコミでも
注目!

〈ちこりMAP紹介記事〉

～ちこりMAPの記事が新聞に掲載されました～



ちこりMAP vol.3 人気ベスト3 (食べた方に投票してもらいました)

第1位
大衆酒場きらくや……………486点
◎ちこり芋の苦味を生かして、2連覇達成!

第2位
たいら亭……………216点
◎初登場で2位獲得! モーニングが魅力

第3位
ブラスリーイヴローニュ…181点
◎ちこりがランチパスタに初登場! 実力の3位

■1位の大衆酒場「きらくや」
原さんにお話を伺いました。

今回は前回よりも応募が増えて、大変嬉しいです。ちこり芋の料理は、まだまだ提案しているところが少ないので、是非一度は食べてみてください。

ホッコホコのちこり芋!
程よい苦味が
くせになりますよ。



きらくやの奥様と御主人

第1位 大衆酒場 きらくや お客様の声

●ちこりはサラダで食べたことがありますがちこり芋は初めてです。肉とちこり芋としそ、ポン酢のサッパリした味でとても美味しかったです。
(40歳代 愛知県小牧市)

●少し苦味があるちこりですがホッコホコして美味しかったです。
(40歳代 岐阜県中津川市)

●ホッコホコのちこり芋にポン酢が良く合っていた。
(60歳代 岐阜県土岐市)

きらくやイチオシ! ●情報交流会でも人気でした。

●程よい苦味がくせになりそう
(50歳代 岐阜県中津川市)

●芋が美味しかった
(30歳代 岐阜県土岐市)

●沢山のちこり料理に期待してます。
(40歳代 東京都文京区)



ちこり芋の肉巻きフライ

第2位 たいら亭 お客様の声

●ほろ苦い食感が食欲を誘います。
(60歳代 岐阜県中津川市)

●ちこりが入ることによりサクサク感が出てとても美味しい。
(60歳代 岐阜県中津川市)



モーニングのちこりサラダ

第3位 ブラスリーイヴローニュ お客様の声

●ちこりのシャキシャキした食感と甘い味がパスタと良く合っていて美味しかった。
(40歳代 神奈川県鎌倉市)

●独特の苦味が、くせになりそうです。
(50歳代 広島県尾道市)



ちこりとベーコンのパスタ

ちこり料理を食べて素敵なプレゼントを当てよう!
Vol.4でも人気メニュー投票開催中!

A賞 (5名) 投票人気No.1店 料理ペアチケット (1人3,000円相当)

B賞 (5名) 世界初!ちこり焼酎「ちこちこ」と美濃焼本格焼酎サーバーセット 他

2010年12月末日まで

応募用紙は、ちこり村および各店にそなえつけてあります。皆様のご応募お待ちしております!

ちこりMAP参加のお店から新商品が出来ました!

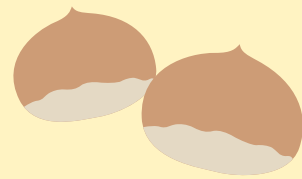
本場の栗菓子処でグランプリ受賞店の新デザートが遂に完成!



ちこり茶プリン

秋の栗きんとんで有名な中津川は栗菓子の激戦区です。そんな中津川の創作料理コンテストで2年連続グランプリを受賞した日本料理「おか田」の新作デザートです。

岐阜県認定の初代岐阜料理名人が試作を重ね、ちこり茶のほろ苦さと黒蜜の甘さに旬の味覚の栗をベストマッチさせた逸品プリンです。



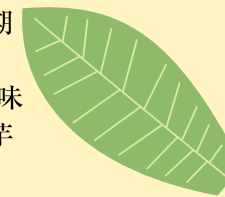
ちこり村で好評販売中(数量限定)!

地元の郷土料理「朴葉寿司(ほおぼずし)」にちこり芋漬物がコラボ



朴葉寿司(ちこり芋漬物入り)

朴葉寿司は岐阜県の飛騨地方の南部から東濃・中濃地方、長野県木曾地方の郷土料理で、地元中津川でも、朴葉がとれる時期にはご家庭でもよく食べられてきました。地元の隠れた名店 寿司処ほたるのご主人が、懐かしい地元の味「朴葉寿司」を、ちこり村で人気の新しい地元の味「ちこり芋の赤みそ漬け」とコラボさせ、創作した手づくりの味です。



ちこり料理を味わう！

ちこり料理が
モーニング モーニングで食べられます。
ランチ ランチで食べられます。
ディナー ディナーで食べられます。
ちこり焼酎 ちこり焼酎が飲めます。

味に自信あり、時間に自信なし



① Pasta&Italian CANON (カノン)

いろんな料理にちこりが登場
 コース料理の一品(写真)や特に夏場に人気の「ごまだれ海鮮サラダパスタ」にちこりが登場!ちこりの食感、みずみずしさ、ほろ苦さだけでなく、加熱で生まれるほんのり甘さも生かした様々な組合せが堪能できます。

ちこりのおしながき
 ●ごまだれ海鮮サラダパスタ ¥1,050
 【コース料理(¥2,000~)の一品】
 その時々々の食材を使ったちこり料理が提供できます(写真は一例です)。
 ご希望の方はお店の方に声をかけてください。



中津川市手賀野149-10 石原ツインビル1F
 TEL 0573-66-5828
 営業10:00~20:30 休 毎週月曜日



大人がゆっくりくつろげる洗練された空間



④ Café & Dining Bar ANNIE HALL (アニーホール)

セレブなひとときに!
 芳醇なスモークサーモンにちこりのほんのりピターペーストで引き締めた彩り鮮やかなサラダ!ちこちこの原酒「アンディーヴ・グラッパ」のオリジナルカクテルもオススメです。

ちこりのおしながき
 ●ちこりとスモークサーモンのサラダ ¥800
 ●アンディーヴ・レイン(カクテル) ¥800
 【コース料理(¥2,600~)の一品】
 ●ちこりのオードブル
 ※コース料理限定、要予約です



中津川市駒場777-8 (〒508-0011)
 TEL 0573-66-9339
 営業11:00~24:00(ランチ11:30~14:00) 休 毎週月曜日



気取らずKISAKU(きさく)に親しめるイタリアンのお店



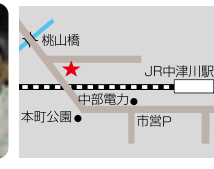
⑦ KISAKU

ちこり 焼いちゃいました!
 自慢の釜で、中津川ちこりを丸ごとダイナミックに焼いちゃいました!
 焼いたちこりは生(なま)とは違った味わいです。中津川ちこりそのままダイレクトに召し上がれ!

ちこりのおしながき
 ●期間限定!!
 釜で焼く「中津川ちこり」
 完熟ベーコンとチェダーチーズの挟み焼き ¥800
 ※マスコミでも取材された人気メニュー!お店で声をかけてくださいね。



中津川市桃山町62-19 (〒508-0024)
 TEL 0573-66-6200
 営業11:30~14:00/17:00~22:30 休 毎週木曜日



話題のしょうゆかつ丼と鶏ちゃんのお店



⑩ 食事処 五万石

恵那どりの鶏ちゃんをちこりにのせて!
 岐阜県の郷土料理の鶏ちゃん(けいちゃん)!を販売して10周年!自家製のためにコラーゲンたっぷりの恵那どりの、そして爽やかな「ちこり」が相性ピッタリのヘルシーな逸品です。

ちこりのおしながき
 ●鶏ちゃんのちこりポット ¥840
 ●ちこりスープ ¥160
 ※丼物の味噌汁を+50で、「ちこりスープ」に変更できます。



中津川市落合706-8 (〒508-0006)
 TEL 0573-69-3501
 営業11:00~14:30/17:00~21:00 休 毎週水曜日



住宅地の隠れた名店 気さくな大将が迎えてくれます!



② 寿司処 ほたる

海鮮スープが旨さの決め手!
 寿司処ならではのカニ、ホタテといった厳選素材のおいさを、手間ひまかけてたっぷりひきだし、ちこり芋のほろ苦さを隠し味に加えた特製の海鮮スープ!ちこりMAP向けに特別に創作したランチ限定メニューです。

ちこりのおしながき
 ●ちこり海鮮まつたけ・きのこらーめん ¥650
 ※前回、ちこり海鮮らーめんが人気!今回は、秋の味覚の入ったバージョンにリニューアルしました。(写真はイメージ)



中津川市手賀野78-16 (〒508-0015)
 TEL 0573-66-4422
 営業11:30~13:30/17:00~22:00 休 不定休



‘水神様の名水’でたてた鰻(うなぎ)が美味しい!



⑤ 大平の山彦

鰻本来の旨みがひきたつ柳川鍋
 地元の名水でたてた鰻は泥臭さがありません。鰻本来の旨みがひきたつように、強い香りの牛蒡(ごぼう)は控えめに、ほろ苦のちこり芋をささがき状にして程よい食感で加えた新しい柳川鍋です。

ちこりのおしながき
 ●ちこり芋の柳川風 ¥1,300
 お急ぎの方は電話予約がおすすめ!
 (恵那山、中津川の町並みの眺望もGoodです)



中津川市駒場1579-11 (〒508-0011)
 TEL 0573-66-1388
 営業11:00~14:00/17:00~20:00 休 毎週月曜日



幅広い年代に大好評! 1人でも気軽に入れる大衆酒場



⑧ 大衆酒場 きらくや

マスコミ取材の人気メニュー!
 ホッコホコのちこり芋のほんのり甘さと程よいピター感がたまらない「ちこり肉巻きフライ」はちこりMAP創刊以来の人気メニューです。

ちこりのおしながき
 ●ちこり芋の肉巻きフライ ¥680
 ●ちこりの生ハムサラダ ¥450
 ●ちこり芋とキムチのチーズ焼き ¥550



中津川市太田町3-3-11 (〒508-0033)
 TEL 0573-65-4849
 営業17:00~22:30 休 毎週日曜日



「付知川の鮎料理」付知川の大自然と鮎料理が評判のお店



⑪ さるとび荘 (旧・付知川ヤナセンター)

ちこりの王冠!
 目で見て楽しく、食べても美味しいオリジナルの創作料理です。テレビでも放送された逸品です。(写真はイメージ。その時の旬の食材とあわせて創作します。お楽しみに)

ちこりのおしながき
 【コース料理(¥4,200~)の一品】
 ●ちこりの王冠
 ※コース料理はその時々々の旬の食材で創作します(内容が変わります)。「ちこりの王冠」をご希望の方はコース予約の際にあらかじめお申し込みください。



中津川市高山1180-6 (〒508-0204)
 TEL 0573-72-5068
 営業完全予約制 休 毎週水曜日



手づくり創作料理のだいにんぐ&ぎやらりー



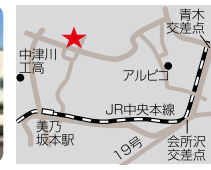
③ だいにんぐ&ぎやらりー たいら亭

人気メニューにちこり登場!
 温野菜陶板鍋は女性に好評なヘルシーメニューです。ナッツの香ばしさがアクセントのオリジナルドレッシングで味わえます。クリーミーで濃厚なドレッシングとちこりのみずみずしさが程よくマッチ!

ちこりのおしながき
 ●ちこり温野菜陶板鍋 ¥630 (¥3,150のコース料理にも付いてます)
 【コース料理(¥2,625~)の一品】
 ●えびとちこりの生春巻き
 ●ちこりの明太ソース和え
 ※駐車場にはバスも停められます。
 【モーニング(¥400)】
 サラダにちこり入ってます!



中津川市千旦林2536-1 (〒509-9131)
 TEL 0573-68-6110
 営業8:30~21:00 (ラストオーダー20:30) 休 毎週水曜日



“もてなしの心”が細部にまで宿る日本料理店



⑥ 日本料理 おか田

グランプリ受賞店の新デザート デビュー!
 中津川の創作料理コンテスト 2年連続グランプリ受賞「おか田」の新作デザート。
 岐阜県認定の初代岐阜料理名人が試作を重ね、ちこり茶のほろ苦さと黒蜜の甘さに旬の味覚の栗をベストマッチさせた逸品です!

ちこりのおしながき
 【コース料理のデザート】
 ●ちこり茶プリン
 ※コースのご予約時にお申し付けください。
 コースの一例です(詳しくはお店まで)
 【昼席】季節のお弁当¥1,890他
 【夜席】旬彩会席 月¥5,040他
 休 不定休



中津川市茄子川1536-1 (〒509-9132)
 TEL 0573-68-5587(予約をおすすめします)
 営業11:30~14:30/17:30~21:30 休 不定休



欧風郷土料理と美味しいお酒



⑨ Brasserie Ivrogne (ブラッスリー イヴローニュ)

ちこり料理がランチに登場!
 ちこりとベーコンの Pasta は、ちこりのほろ苦さとにんにく・オリーブオイルの相性抜群。ちこりの葉をラザニアに見立ててホワイトソース、ミートソースと重ねアツアツに焼き上げた「ちこりラザニア」が店長一押し!

ちこりのおしながき
 ●ちこりとベーコンの Pasta ¥1,000
 ●ちこりラザニア ¥980
 ●ちこりとニンニクのピザ ¥1,000
 ●ちこちこカクテル 各¥580



中津川市太田町2-2-35 (〒508-0033)
 TEL 0573-65-0870
 営業11:00~14:00/17:00~22:00 休 不定休



とにかく旨い加子母のとまと



⑫ 道の駅 加子母

「ちこり」がわり地産地消の手づくりカレー
 加子母の健康な土から生まれたミネラル分たっぷりのとまとと玉ねぎ、さらに飛騨牛のソテーを材料にコトコト煮込んだ手づくりカレー。爽やかな食感の「ちこり」と「加子母のとまと」をトッピングして味をひきしめたヘルシーな逸品です!

ちこりのおしながき
 ●ちこりと加子母のとまとカレー(カレー・サラダ・とまとジュースのセット) ¥800
 ●ちこりティー ¥350



中津川市加子母3900-29 (〒508-0421)
 TEL 0573-79-3319
 営業8:30~17:00 休 年中無休



ちこり料理 & レジャーで心身ともにリフレッシュ!

「美人の湯」名高い天然温泉 恵那山系の自然の眺望



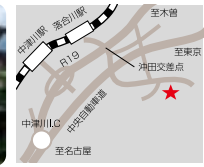
13 (株)クアリゾート湯舟沢
ホテル花更紗

お得なお風呂入浴付き
プラン登場!
中津川特産の「ちこり」の入った西尾料理長(岐阜県料理師範:右写真中央)特選の湯舟沢御膳です。お風呂の入浴とセットになったお得なプラン。薬膳会席プランは、マスコミでも取り上げられたヘルシー料理です。

- ちこりのおしながき
- 満喫プラン 湯舟沢御膳 お風呂入浴付き 通常¥2,600⇒¥2,100
 - 健康薬膳会席プラン※ ¥4,500
 - 薬膳レディースプラン※ ¥4,500
- ※印のプランは事前にご予約ください。



中津川市神坂280番地 (〒508-0007)
【健康温泉館】0573-69-5000【ホテル花更紗】0573-69-5111
週末ランチはラストオーダー平日20:00、土日祝20:30
休11・12・1・4・6・9月の第4木曜日(祝日の場合は翌日)は休館日



ランチ ディナー ちこり焼酎

日帰り温泉 中山道馬籠まで車で5分、妻籠へ15分



ご予約お待ちしております!
歴史ある観光地(妻籠・馬籠)がすぐ近くです。水着で入れる13種類の機能風呂(パーテゾーン)や温水プールなどもあって、体を動かした後はお肌ツルツルの美人の湯(重曹泉と呼ばれる中津川温泉)でおくつろぎ頂けます。
※宿泊のお客様は温泉・プール・バーテを宿泊当日と翌日の2日間、無料で利用可能。
※別料金になりますが、ヘルスケア全身コース(頭つぼ、足つぼ)などもご用意しています。



「ラジウム温泉」露天風呂のある隠れ家旅館



14 岩寿荘

爽やかな朝にヘルシーなサラダ
ちこりをはじめとして地元の旬の野菜を中心に厳選した岩寿荘オリジナルのモーニングサラダです。山里で迎える爽やかな朝にヘルシーなサラダで心身ともにリフレッシュ!

- ちこりのおしながき
- ちこりのモーニングサラダ(宿泊の方の朝食に付いてきます) 1泊2食 ¥8,400~
- ※その時々ちこり料理も創作しています。お気軽にお尋ね下さい。



中津川市蛭川4467-4 (〒509-8301)
TEL0573-45-2188
密(お食事のご利用は) 11:00~20:00
休年中無休



モーニング ちこり焼酎
ランチ ディナー

「恵那峡の渓谷美」で憩える温泉宿



15 かんぼの宿 恵那

地元産の厳選食材を味わう!
余分な脂が少なく、とてもヘルシーといわれる恵那鶏とみずみずしく爽やかなちこりがコラボした地産地消のヘルシーサラダです。秋には紅葉が映える渓谷美と8種類の温泉で心身ともに癒せる温泉宿です。

- ちこりのおしながき
- 恵那鶏とちこりのサラダ ¥735
 - バイクのちこりサラダ(宿泊の方の朝食バイクでちこりが入っています) 1泊2食 ¥9,800~
 - ちこり創作料理(旬の食材にあわせて創作します) どんな料理ができるかはお気軽にお問合せください。



恵那市大井町2709番地 (〒509-7201)
TEL0573-26-3693
密お食事のご利用は11:00~14:30/17:45~21:00
休2010年12月7日(火)・8日(水)



モーニング
ランチ ディナー

地産地消のレストランとそば打ち体験が人気!



16 道の駅 きりら坂下

あっさり味が好評
「ちこり」と「中津川しょうゆだれ」のコラボで生まれた「しょうゆかつ丼」が人気で、マスコミも注目!9月中旬は桜の湖自然公園のそば畑を真っ白く染める花が見頃で、11月中旬より新そばが味わえます。

- ちこりのおしながき
- しょうゆかつ丼 ¥920
 - 海老天ざるそば ¥1,280
 - ちこりの天ぷら付きです。
 - とり唐揚げ定食 ¥980
- 定食にはすべて「ちこりのサラダ」が付いてきます。
- ちこり珈琲 ¥350



中津川市坂下450-2 (〒509-9232)
TEL0573-70-0050
密10:00~18:30
休毎週水曜日(祝日は翌日に振り替え)



ランチ ディナー ちこり焼酎

「風情を味わう」檜(ひのき)の香りに包まれた贅沢な時間を!



17 馬籠館 そば処 まごめや

自慢の逸品「そばみそ」とコラボ
食感のよいそばの実に3年熟成信州味噌をブレンドした「そばみそ」とちこりの相性は美味!お茶うけや酒のさかんに最適です。歴史と文化を感じる木曽路ならではの味わいを満喫しませんか?

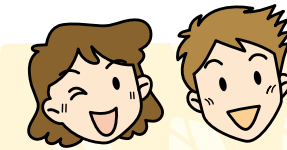
- ちこりのおしながき
- そばみそ ¥300
 - そばサラダ ¥600
 - ちこり焼酎飲みます グラス一杯 ¥600



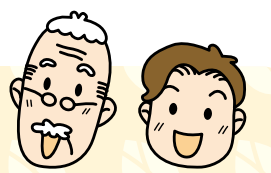
中津川市馬籠4571-1 (〒508-0502)
TEL0573-69-1111
密11:00~14:30
休年中無休



ランチ ちこり焼酎



「ちこり」がつなげる人の輪が 恵那にも広がりました!



★恵那峡のちこり畑

「ちこり」がつなげる人の輪が、中津川からさらに恵那にまで広がり、7/1ちこり料理情報交流会が開催。恵那市の飲食店をはじめ、中津川の料理人の皆さん総勢、約35名が参加いただきました。そして、今回Vol.4号から「かんぼの宿 恵那」がちこり料理で、「金寿司」と「民宿 藤太郎」がちこり焼酎で、ちこりの輪に参加頂きました。



★情報交流会の様子



★プロの料理人皆さんのちこり料理

世界でたった一つの贈り物 世界初のおめ(芽)でたい焼酎

中津川から世界へ発信する 特産品

国産のちこりとちこり焼酎は、2007年10月に百貨店のバイヤーなどの厳正な審査会で厳選された岐阜県の特産品ブランド「飛騨・美濃すぐれもの」に認定。中津川のあたらしい特産品になりました。



おめでたいお酒(発芽=芽がでる)

父の日や敬老の日など記念日には『世界でたった一つの贈り物』をと、蔵長直筆の手書きラベルを書くサービスをしています。大変好評で「手書き文字がとても温かく字の配置もセンスよくとってもよこんでいただきました」「メッセージと名前を入れられるなんてとてもいいと思います」など嬉しい声が寄せられています。



あなたのオリジナル手書きラベルができます。

記念日って?
誕生日・敬老の日・成人式・クリスマス・バレンタイン・企業の記念日・ホワイトデー・結婚記念日・入学祝い・引き出物・プレゼント・内祝い・父の日・命名・母の日 他



地元のちこり焼酎が飲めるお店 (五十音順)

店名	住所	電話番号	MAP番号
居酒屋 いちふみ	中津川市栄町4-21	0573-66-7508	
居酒屋 いろり火	中津川市付知町6812-47	0573-82-3913	
居酒屋 七りん	中津川市太田町3-3-12	0573-65-7439	
岩寿荘	中津川市蛭川4467-4	0573-45-2188	14
大平の山彦	中津川市駒場1579-11	0573-66-1388	5
お食事処 チキンハウス	中津川市新町5-20	0573-65-4129	
Cafe & Dining Bar ANNIE HALL	中津川市駒場777-8	0573-66-9339	4
KISAKU	中津川市桃山町62-19	0573-66-6200	7
きじや	恵那市大井町154-3	0573-25-4128	
金寿司	恵那市長島町久須見1085-9	0573-25-7212	
リゾート湯舟沢 ホテル花更紗	中津川市神坂280番地	0573-69-5000	13
SAKABA BELINDA	中津川市太田町2丁目1-7(B1)	0573-65-3533	
さととび荘	中津川市高山1180-6	0573-72-5068	11
食事処 五万石	中津川市落合706-8	0573-69-3501	10
寿司処 ほたる	中津川市手賀野78-16	0573-66-4422	2
すし処 山藤	中津川市駒場字後洞1183-1	0573-66-5528	

店名	住所	電話番号	MAP番号
大衆酒場 きらくや	中津川市太田町3-3-11	0573-65-4849	8
だいにんぐ&ぎやうらー たいら亭	中津川市千旦林2536-1	0573-68-6110	3
中華料理 美味家	中津川市手賀野174-76	0573-65-5563	
鳥王	中津川市本町3丁目4-1	0573-66-2058	
Pasta & Italian CANON	中津川市手賀野149-10 石原ツインビル1F	0573-66-5828	1
ひらまつ	中津川市本町3-1-7	0573-66-0221	
Brasserie Lvrogne	中津川市太田町2-2-35	0573-65-0870	9
馬籠館 そば処 まごめや	中津川市馬籠4571-1	0573-69-1111	17
味衣工房	中津川市手賀野350-1	0573-65-4751	
道の駅 きりら坂下	中津川市坂下町450-2	0573-70-0050	16
民宿 藤太郎	恵那市大井町2710-323	0573-25-5048	
焼肉のだいこく家	中津川市駒場青木464-1	0573-65-8929	
焼肉 りん	中津川市栄町7-2	0573-65-0129	
焼き屋 じゅう兵衛	中津川市栄町4-27 不二ビル	0573-66-8951	
ラーメン なる木	中津川市中津川2984-3	0573-66-8872	
レ・シャノワール	中津川市栄町3-3	0573-66-6859	

ちこり

ってなあに？

○ 西洋でハーブの王様と呼ばれる健康野菜

本場のベルギー、オランダ、フランスでは食卓に欠かせない存在です。日本でもチコリの健康成分について研究中です。そんな健康野菜チコリに注目して岐阜県中津川市の「ちこり村」で本格的な国産化に2006年から挑戦し、現在は中津川がチコリ生産日本一になっています。

■ チコリの味は？

「良薬口に苦し」と言われるように、ほろ苦さと甘みがクセになる健康野菜。みずみずしくて、シャキシャキとした食感が特徴です。

■ ひらがなの「ちこり」

健康野菜チコリを日本に根付かせたいという想いからひらがなにしました。「ちこり」普及は、日本の農業を応援したい、地域活性化に貢献という意味もあります。
(詳しくは「ちこり村」に来てね&「ちこり村」サイト <http://chicory.saladcosmo.co.jp/>で)



“ちこり博士” こと
東海大学 副学長 西村弘行教授

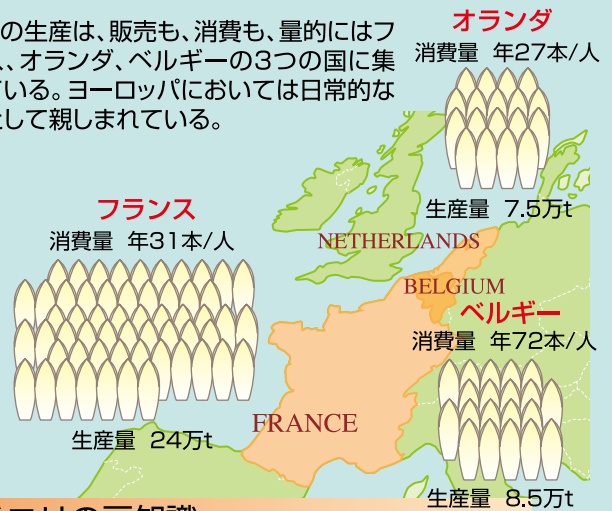


“ちこり”の生理活性成分を解明

無農薬栽培“ちこり(キク科)”は抗酸化作用をもつポリフェノール類が豊富に含まれ、悪玉コレステロールの酸化を抑制します。さらにヒト骨髄性白血病細胞(U937)に対する増殖抑制物質が明らかになり、同一物質がちこりの根にも含まれていることがわかりました。また根には多量のイヌリン(食物繊維)を含み、加熱加工(お茶や珈琲)によって腸に良いとされるオリゴ糖が生産されます。

◆ チコリの市場

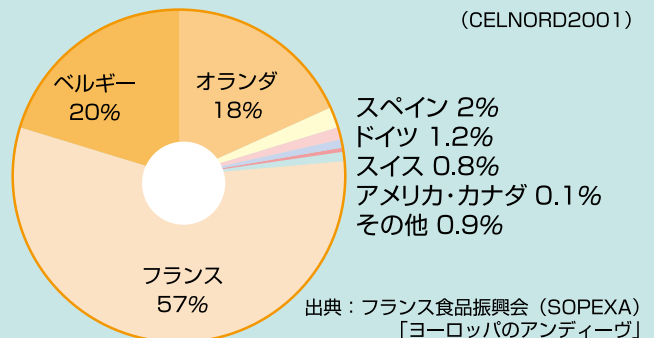
チコリの生産は、販売も、消費も、量的にはフランス、オランダ、ベルギーの3つの国に集中している。ヨーロッパにおいては日常的な野菜として親しまれている。



◆ チコリの豆知識

チコリには「アンディーブ」という別名があります。これはかつてアンディーブと呼ばれていたチコリがアメリカに上陸した際、エンダイヴ(仏名シコレ)という野菜と混同されてしまったためといわれています。それ以来、アンディーブは英語圏では「チコリ」と呼ばれるようになりました。

◆ チコリの生産シェア



岐阜中津川 Re Creation Park ちこり村

- 所在地：岐阜県中津川市千旦林1の15
- 営業時間：8：30～17：00 (年中無休)
※臨時休業あり
- ちこり生産ファーム・ちこちこ焼酎蔵見学時間：10：00～16：30 (年中無休)
※20名以上の団体での見学予定の方は、事前にお電話にてご予約ください。



見学予約
お問い合わせ
はこちら

TEL 0573-62-1545

FAX：0573-62-2170

support@saladcosmo.co.jp

■ ホームページ <http://chicory.saladcosmo.co.jp>

ちこり村 で 検索 してね!



携帯電話からはQRコードで簡単アクセス



■ ちこり村内でお食事をどうぞ…… 農家手作り家庭料理レストラン



地元農家のお母さんたちが、自分たちで育てた旬の野菜を使った料理が楽しめる、家庭料理レストラン。さまざまな“おふくろの味”を日替わりで楽しめるお店です。

＜ビュッフェスタイルランチ料金＞
大人(中学生以上)……1,380円
シルバー(70歳以上)……1,180円
小学生……800円
3歳以上……500円

● 営業時間 8:30～17:00
● お問い合わせ TEL.0573-62-1545



● 中津川市駅前観光案内所 <http://e-nakatsugawa.jp/>

TEL 0573-62-2277 営業時間 8:30～18:00 定休日 年末、年始
駐車場/駅前広場駐車場(30分無料)または駅前駐車場をご利用ください