



中津川ちこり 生産 日本一

中津川特産品
ちこり料理のお店



青く可憐な
ちこりの花



これが
ちこりだ!



ちこりと
ちこり芋

駅前周辺
地図



VOL. 7 2012 春夏号



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の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が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～



中日新聞
2010年(平成22年)
7月2日掲載記事



中日新聞 2009年(平成21年)
4月21日掲載記事



中日新聞 2010年(平成22年)
10月7日掲載記事



岐阜新聞 2010年(平成22年)9月9日掲載記事



岐阜新聞 2011年(平成23年)9月18日掲載記事



読売新聞
2009年(平成21年)
10月15日掲載記事



岐阜新聞
2009年(平成21年)
1月22日掲載記事



中日新聞 2009年(平成21年)
3月20日掲載記事



中日新聞
2011年(平成23年)
3月19日掲載記事



中日新聞
2009年(平成21年)
11月14日掲載記事



日本食糧新聞
2009年(平成21年)
3月27日掲載記事



中日新聞
2009年(平成21年)
9月19日掲載記事



中日新聞 2010年(平成22年)9月9日掲載記事



中日新聞
2010年(平成22年)
3月19日掲載記事

ちこり料理を食べて素敵なプレゼントを当てよう! Vol.7でも人気メニュー投票開催中! 2012年6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。皆様の感想をお待ちしています!

A賞 (5組10名)

投票人気No.1店
料理ペアチケット(1組6,000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



C賞 (10名)

サラダコスモの直送!
新鮮スプラウト野菜11品セット



※お客様からはアンケートにて、今回も沢山の声を頂きました。これからも食べた感想などいただくと励みになります。ちこり以外にもお店へのご意見やご要望もお聞かせ下さい。楽しみにお待ちしております。

ちこり料理も味やう!

ちこり料理が モーニング ランチ ディナー
 モーニングで食べられます ランチで食べられます ディナーで食べられます

ちこり焼酎が 飲みます

1 総合部門ランキング **1位 507点** 個人店部門ランキング **2位** ※個人店部門は得点を席数で割ったものです。 **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**

日本料理 おか田

“もてなしの心”が細部にまで宿る日本料理店

編集部から
むとこと

落ち着いた雰囲気のレストランです。器のひとつひとつ、料理の細かなところまでこだわりが光ります。「お客様に満足して頂きたい」そんな店主の心がうかがえるお店です。大切な人との大切な時間を、きっと最高に演出してくれますよ。



日本料理 おか田 お客様の声

ちこり茶プリン

- デザートにもなるちこりを、これからは食べてみたいです。(30代女性 岐阜市)

ちこり茶ムース

- すごく美味しかった。また来たいです。(50代女性 中津川市)
- 上品な味に感動しました。(60代女性 恵那市)

●ふつと葉の香りがしておいしかった (60代女性 恵那市)

●ちこりプリンのほろ苦さと、ソースの相性がばっちりでした。(20代女性 兵庫県)

グランプリ受賞店の新作デザート第三弾!

岐阜県認定の初代理理名人の新作デザートが新たに登場! プランデーの香り高い黒蜜に、ほろりと苦いちこり茶の白玉団子がベストマッチ。フルーツの酸味と甘さ控えめの粒あんも見逃せません。

【コース料理のデザート】
 ●ちこり茶白玉のフルーツあんみつ
 ※コースのご予約時にお申し付けください。
 【昼席】季節のお弁当……………¥1,890他
 【夜席】旬彩会席 雪……………¥4,000他

ちこりのおしながき

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

2 総合部門 **3位 421点** 個人店部門 **1位** ※個人店部門は得点を席数で割ったものです。 **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**

お食事処 たつ家

アットホームな雰囲気です。素朴な味わいの料理

お食事処 たつ家 お客様の声

- しょうゆかつ丼(ちこり天ぷら添え) 苦味もなく、美味しかったです。今度は芋の方をチャレンジしてみたい。(30代女性 北名古屋市)
- もやしとちこり芋のあんかけオムレツ 普段、野菜不足なのが手軽にどんな料理にも合うちこりがとても美味しかったです。(50代女性 中津川市)

中津川名物しょうゆかつ丼にちこり登場

たつ家の「しょうゆかつ丼」は、しっかりと旨みを引き出したかつお風味の秘伝のタレがたっぷりかかった贅沢な「ツユだく」タイプです。サクサク食感のちこり天ぷらに秘伝のタレをからめると相性ピッタリで新発見の味わいです。

ちこりのおしながき ●しょうゆかつ丼(ちこり天ぷら添え)…¥800 ●もやしとちこり芋のあんかけオムレツ…¥400 ※ランチの副菜(だし巻き、サラダ、煮物、豆腐など)の食べ放題が人気です!

☎ 0573-67-9229
 住 中津川市落合58-1 (〒508-0006)
 営 11:00~14:00 / 17:00~22:00
 休 毎週木曜日 席 24席

3 総合部門 **2位 489点** 個人店部門 **9位** ※個人店部門は得点を席数で割ったものです。 **モーニング** **ランチ** **ディナー**

かんぼの宿 恵那

「恵那峡の渓谷美」で癒える温泉宿

かんぼの宿 恵那 お客様の声

- ちこり茶のシャーベット すっきりとした甘みのシャーベットでした。すっきりとした甘みがいい!(60代女性 中津川市)
- 山岡寒天とちこりのサラダ ほろ苦いちこりに寒天がヘルシーでドレッシングが美味しかったです。(50代女性 多治見市)

さわやかな口どけがたまらない!

緑の風景と8種類の温泉で心身ともに癒せる温泉宿。ちこり茶のほろ苦さを生かした「ちこり茶のシャーベット」は季節の果物の酸味とベストマッチ。青山料理長おすすめの自信作! お風呂あがり最高です。

ちこりのおしながき ●ちこり茶のシャーベット…¥380 ●山岡寒天とちこりのサラダ ¥420 ●バイキングのちこりサラダ(1泊2食¥9,800~) 宿泊の方の朝食バイキングでちこりが入っています

☎ 0573-26-4600
 住 恵那市大井町2709番地(〒509-7201)
 営 お食事のご利用は 11:00~14:30 / 17:20~21:00
 休 2011年12月6日(火)・7日(水) 席 200席

NEW 05 恵那 銀の森 森の食卓 **ランチ**

恵那山の雄大な大自然に囲まれた新名所

イタリアン専門店のヘルシーちこり料理
 恵那インターから車で約5分!自然豊かな森の中のレストラン。ちこりと新鮮なトマトや旬の野菜がたっぷりのサラダピザ。濃厚なトマトソースにモッツアレラチーズが絶妙です。仕上げはオリーブオイルで出来あがり。

☎ 0573-59-8880
 住 岐阜県恵那市大井町2711-2(〒509-7201)
 営 9:00~17:30
 休 年中無休(元旦のみ休業) 席 60席

ちこりのおしながき ●ちこりのサラダピザ……………¥1,400 (14:00~17:30のみのメニューです) ※モーニングやランチにも限定でちこりが登場することもあります。

NEW 06 Cafe&Rest パルトネール **ランチ**

落ち着いた店内でリラックスできるカフェ

香ばしく香るちこりと濃厚なソース
 パスタに使われるセモリナ粉に、イタリア産小麦粉をブレンドしたパルトネールオリジナルのパスタ。フィットチーネに濃厚なウニのクリームソースがベストマッチです。香ばしく炒めたちこりが口の中に広がります。

☎ 0573-62-2005
 住 岐阜県中津川市駒場538-1(〒508-0011)
 営 9:30~18:00(LO17:30)
 ※18時以降はお問い合わせください
 休 日曜定休 席 50席

ちこりのおしながき ●ウニとちこりのクリームフィットチーネ 本日の日替わりパスタよりお選びください ¥880 ●ランチパスタの一品としてもお選びいただけます。 ※各¥980 ※4月の限定メニューになります。それ以降はお問い合わせください。

09 だいにんぐ&ぎやらりー たいら亭 **モーニング** **ディナー** **ちこり焼酎**

手づくり創作料理のだいにんぐ&ぎやらりー

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!

☎ 0573-68-6110
 住 中津川市千旦林2536-1(〒509-9131)
 営 8:30~21:00(ラストオーダー20:30)
 休 毎週水曜日 席 76席

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きます) ●えびとちこりの生春巻き 【コース料理(¥2,625~)の一品】

10 道の駅 加子母 **モーニング** **ランチ**

とにかく旨い加子母のどまもと

「ちこり」が加わり地産地消のチコリカレー
 加子母の健康な土から生まれたミネラルたっぷりのどまもとと玉ネギ、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」&「加子母のどまもと」をトッピングして味をひきまきたヘルシーな逸品です!

☎ 0573-79-3319
 住 中津川市加子母3900-29(〒508-0421)
 営 8:30~17:00
 休 年中無休 席 40席

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

07 KISAKU **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**

気取らずKISAKU(きさく)に親しめるイタリアンのお店

■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!

☎ 0573-66-6200
 住 中津川市桃山町62-19(〒508-0024)
 営 11:30~14:00 / 17:00~22:30
 休 毎週木曜日 席 35席

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

08 懐かしお好み焼き だいじろう **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**

鉄板をかこんで、みんなでわいわい!

地元の人気店にちこり登場!
 昭和30年代の駅舎をイメージさせる昔々タイムスリップしたような店内。自慢のぶた焼きそばに地元中津川産のちこりのコラボ! みんなでわいわい楽しいひとときをお楽しみください。

☎ 0573-62-4822 席 76席
 住 中津川市中津川2996-1(〒508-0001)
 営 11:00~22:30(最終ご注文22:00)
 休 水曜日および平日のみ14:00~17:00お休み

ちこりのおしながき ●ちこり焼きそば……………¥680 ※お持ち帰りもやります。 ●ちこり焼酎も飲みます。

11 道の駅 きりら坂下 **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**

地産地消のレストランとそば打ち体験が人気!

■地産地消そば×ちこり?
 「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」はマスコミでも掲載された注目のメニュー! また、ちこりのシャキシャキ感とそばとのりの風味が引き立つそば巻き寿司「きりら巻」は売店で販売中。

☎ 0573-70-0050
 住 中津川市坂下450-2(〒509-9232)
 営 10:00~18:30
 休 毎週水曜日(祝日は翌日に振り替え) 席 75席

ちこりのおしながき ●しょうゆかつ丼……………¥920 ●どり唐揚げ定食※定食はすべて「ちこりのサラダ付」¥980他 ●ちこり珈琲……………¥350 ●きりら巻……………¥500

12 寿司処 ほたる **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**

住宅地の隠れた名店 気さくな大将が迎えてくれます!

板東リサーチでも紹介!
 大将の腕が光る、まさに隠れた名店。新鮮な素材を使ったお寿司をどうぞ! TV番組でもの板東さんにも食べた紅ます寿司は、地元の素材を使用したこだわりの一品です。ちこり芋の漬物が絶妙なアクセントを効かせています。

☎ 0573-66-4422
 住 中津川市手賀野78-16(〒508-0015)
 営 11:30~13:30 / 17:00~22:00
 休 不定休 席 15席

ちこりのおしながき ●紅ます寿司(ちこり芋の漬物入り)とちこりそばのセット……………¥900 ※夜のコース料理の一品でも出せますので、お気軽にご相談ください。

ちこり料理を味わう!

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

総合部門 4位 325点 **個人店部門 3位** ※個人店部門は得点を複数で割ったものです。
食事処 五万石 **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**
話題のしょうゆかつ丼と鶏ちゃんのお店

食事処 五万石 お客様の声

- しょうゆかつ丼の中がさっぱりしておいしかった。(50代男性 三重県)
- しょうゆかつ丼タレの美味しさに感動した。(20代男性 愛知県)
- ちこりスープ 歯ごたえが残ってとってもおいしい!(20代女性 愛知県)
- ちこりスープ 文句なしにおいしい。(30代男性 滋賀県)

中津川名物しょうゆかつ丼&ちこり!
 しょうゆかつ丼?「中津川は、そばの里!」市民が慣れ親しんだ「そばつゆ」を基に、野菜を加えトロミを付けた「特製しょうゆだれ」がキメて!名物しょうゆかつ丼と、ちこりと貝割れサラダ&ちこりスープをセットにしました。

ちこりのおしながき ●しょうゆかつ丼ちこりセット...¥1,000 【単品】 ●ちこりスープ...¥160 ●ちこりと貝割れサラダ...¥110

☎ 0573-69-3501
 住 中津川市落合706-8 (〒508-0006)
 営 11:00~14:30/17:00~21:00
 休 毎週水曜日 曜 28席

15 居酒屋 ひらまつ **ディナー** **ちこり焼酎**
旬の野菜や魚を使った料理とお酒が楽しめるお店

酒肴に大将自慢のちこり会席料理
 中山道中津川宿本町にたたずむ、リーズナブルで若い女性にも人気のお店。今回の一押しは、ちこりにチーズと味噌をのせて香ばしく焼いた「ちこりチーズ田楽」です。とろけるチーズがちこりの風味を一層引き立てます!

☎ 0573-66-0221
 住 中津川市本町3-1-7 (〒508-0041)
 営 17:00~23:00 ※六畜市開催日(毎月第一日曜日)のみランチ
 休 毎週水曜日 曜 20席

ちこりのおしながき ●ちこりチーズ田楽...¥400 ●ちこり生ハム巻きフライちこり乗せ...¥500 ●ちこりと旬の魚のかき揚げ...¥500 ※コース料理も予約受付中!

17 さるとび荘(旧・付知川ヤナセンター) **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**
「付知川の鮎料理」付知川の大自然と鮎料理が評判のお店

ちこりのオリジナル新作料理
 テレビでも放送された人気のお店!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。旬の食材とあわせて創作します。今回はサクサクのバイ生地とプタシャぶの大地にちこりが花を散らしたような一品です!

☎ 0573-72-5068
 住 中津川市高山1180-6 (〒508-0204)
 営 完全予約制
 休 水曜日 曜 65席

ちこりのおしながき ●プタシャぶにちこりのサラダ添え【コース料理(¥4,200~)の一品です】 ※コース料理はその時々旬の食材で創作します(内容が若干変わります)。

13 大衆酒場 きらくや **ディナー** **ちこり焼酎**
幅広い年代に大好評!1人でも気軽に入れる大衆酒場

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。ビールのお供にうれしい「ちこりの生ハムサラダ」もおすすです。

☎ 0573-65-4849
 住 中津川市太田町3-3-11 (〒508-0033)
 営 17:00~22:30
 休 日曜日 曜 30席

ちこりのおしながき ●ちこりの生ハムサラダ...¥450 ●ちこり芋の肉巻きフライ...¥680(冬季限定) ●ちこり芋とキムチのチーズ焼き...¥550 ●ちこりの天ぷら...¥400

14 Brasserie Ivrogne(ブラスリー イヴローニュ) **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**
欧風郷土料理と美味しいお酒

地元の人気店にちこり登場!
 ちこりとベーコンの Pasta は、ちこりのほろ香とにんにく・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!

☎ 0573-65-0870
 住 中津川市太田町2-2-35 (〒508-0033)
 営 11:00~14:00/17:00~22:00
 休 不定休 曜 20席

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 ●ちこりココクテル 各...¥580

16 パンティック ピエニユ **テイクアウトのみです**
小麦本来の無垢で素朴な味

ちこりとパンの出会いの場所
 TVでも話題の無添加にこだわった人気店。食パン生地をちこりとほのかに甘いねごみ、チーズとパン粉で仕上げました。ちこりとこの、チーズをバルサミコ風に仕上げたボリューム満点のサンドウィッチもオススメです!

☎ 0573-68-8168
 住 中津川市千旦林371-1 (〒509-9131)
 営 8:00~18:30
 休 月曜日・火曜日

ちこりのおしながき ●カリカリ自家製パンを使用したちこりとねごみそのパン...¥240 ●きのこチーズのちこりサンド~バルサミコ風味~ ¥380 (0120-816-803 テイクアウトのみです)

18 (株)クアリゾート湯舟沢 ホテル花更紗 **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**
「美人の湯」名高い天然温泉 恵那山系の自然の眺望

お得なお風呂入浴付きプラン!
 中津川特産の「ちこり」のに入った西尾料理長(岐阜県料理師範 集合写真中央)特選のちこりと若どりトマト井です。お風呂の入浴とセットになったお得なプランご予約なしでご利用頂けます。

☎【健康温泉館】0573-69-5000 【ホテル花更紗】0573-69-5111
 住 中津川市神坂280番地(〒508-0007) 曜 21席
 営 レストランはラストオーダー平日20:00、土日祝20:30
 休 11-12-14-6-9月の第4木曜日(祝日の場合は翌日)は休館日

ちこりのおしながき ●満喫プラン ちこりと若どりトマト井 お風呂入浴付き通常¥1780⇒¥1,490 【単品】...¥980 ●健康薬膳会席プラン...¥4,500 事前にご予約ください。

19 岩寿荘 **モーニング** **ランチ** **ディナー**
「ラジウム温泉」露天風呂のある隠れ家旅館

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ます。お気軽にお尋ね下さい。

☎ 0573-45-2188
 住 中津川市蛭川4467-4 (〒509-8301)
 営 食事のご利用は11:00~20:00
 休 年中無休 曜 100席

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ます。お気軽にお尋ね下さい。

22 馬籠館 そば処 まごめや **ランチ** **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!

ちこりのおしながき
 ●溪流井...¥900 ●そばみそ...¥300 ●そばサラダ...¥600 ●ちこり焼酎(グラス)...¥600

☎ 0573-69-1111
 住 中津川市馬籠4571-1 (〒508-0502)
 営 11:00~14:30
 休 年中無休 曜 305席 (大駐車場あり)

25 大平の山彦 **ディナー** **ちこり焼酎**
「水神様の名水」でたてた鰻(うなぎ)が美味しい!

ちこりのおしながき
 ●ちこりとまぐろのヘルシー丼セット...¥900 ●山彦特製ちこりとオニオンのスープ...¥200

☎ 0573-66-1388
 住 中津川市駒場1579-11 (〒508-0011)
 営 11:00~14:00/17:00~20:00
 休 月曜日 曜 40席

25 大平の山彦 **ディナー** **ちこり焼酎**
「水神様の名水」でたてた鰻(うなぎ)が美味しい!

ちこりのおしながき
 ●ちこりとまぐろのヘルシー丼セット...¥900 ●山彦特製ちこりとオニオンのスープ...¥200

☎ 0573-66-1388
 住 中津川市駒場1579-11 (〒508-0011)
 営 11:00~14:00/17:00~20:00
 休 月曜日 曜 40席

20 相模茶屋 ちゃんこ櫻家 **ディナー**
家族の団らんを彩る、ちゃんこの囲い。

ちこりのおしながき
 ●ちこりときのこのホイル焼...¥450 ●ちこり焼酎 ショット...¥600 ※週替わりでのおすすめメニューも注目です!

☎ 0573-66-8922
 住 中津川市手賀野182-3 (〒508-0015)
 営 16:00~22:30(最終ご注文22:00)
 休 毎週火曜日 曜 80席

23 Cafe & Dining Bar ANNIE HALL(アニー ホール) **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**
大人がゆっくりくつろげる洗練された空間

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 ●アンディーブ・レイン(カクテル)...¥800 ●ちこりのオールドブル※コース料理限定。要予約です【コース料理(¥2,600~)の一品】

☎ 0573-66-9339
 住 中津川市駒場777-8 (〒508-0011)
 営 11:00~24:00(ランチ11:30~14:00)
 休 毎週月曜日 曜 50席

26 鶏料理 チキンハウス 中津川店 **ディナー** **ちこり焼酎**
安心・安全な食材に自信あり!恵那どりの専門店

ちこりのおしながき
 ●ちこりと恵那どりのバーニャ・カウダ...¥880 ※ちこりと恵那どりの以外の食材は、旬の野菜にかかわる事ができます。

☎ 0573-65-4129
 住 中津川市新町5-20 (〒508-0038)
 営 11:00~14:00/17:00~23:00
 休 第3月曜日(祝日の場合は翌日) 曜 60席

26 鶏料理 チキンハウス 中津川店 **ディナー** **ちこり焼酎**
安心・安全な食材に自信あり!恵那どりの専門店

ちこりのおしながき
 ●ちこりと恵那どりのバーニャ・カウダ...¥880 ※ちこりと恵那どりの以外の食材は、旬の野菜にかかわる事ができます。

☎ 0573-65-4129
 住 中津川市新町5-20 (〒508-0038)
 営 11:00~14:00/17:00~23:00
 休 第3月曜日(祝日の場合は翌日) 曜 60席

21 恵那峡グランドホテル **ランチ** **ディナー**
恵那峡の絶景が一望できる温泉宿

ちこりのおしながき
 ●ちこりとじゃがいもの冷製和風ポタージュ ※3月末日までのご提供となります。【朝霧ランチ(¥2,100~)の一品です】 ●ちこりと揚げそばのサラダ オレンジ風味...¥840

☎ 0573-25-5375
 住 恵那市大井町2709-77 (〒509-7201)
 営 11:30~13:30/17:30~19:30
 休 年中無休 曜 250席

24 Pasta&Italian CANON(カノン) **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**
味に自信あり、時間に自信なし

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】 その時々旬の食材を使ったちこり料理が提供できます。ご希望の方はお店の方に声をかけてください。

☎ 0573-66-5828
 住 中津川市手賀野149-10 石原ツインビル1F(〒508-0015)
 営 10:00~20:30
 休 毎週月曜日 曜 33席

25 季節郷土料理 湖楽園 **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**
「恵那峡の湖畔」ぎふの味、伝承名人のお店

ちこりのおしながき
 ●中津川特選ちこり御膳(ランチ)...¥1,500 ちこり芋豆腐、サーモンのちこり芋味噌焼き(旬の食材で創作します。内容が若干変わります。) ※準備に多少お時間が必要です。お越しになる前にご連絡下さい。

☎ 0573-25-3066
 住 恵那市大井町2697-10 (〒509-7201)
 営 11:30~14:30/17:30~22:00
 休 不定休 曜 70席

25 季節郷土料理 湖楽園 **ランチ** **ディナー** **ちこり焼酎**
「恵那峡の湖畔」ぎふの味、伝承名人のお店

ちこりのおしながき
 ●中津川特選ちこり御膳(ランチ)...¥1,500 ちこり芋豆腐、サーモンのちこり芋味噌焼き(旬の食材で創作します。内容が若干変わります。) ※準備に多少お時間が必要です。お越しになる前にご連絡下さい。

☎ 0573-25-3066
 住 恵那市大井町2697-10 (〒509-7201)
 営 11:30~14:30/17:30~22:00
 休 不定休 曜 70席

豊かな自然に囲まれた憩いの空間、夕森キャンプ場へどうぞ。

イベント

- ます釣り(夕森国際ます釣り場)
TEL:0573-74-2564
- ますのつかみ取りができる池があります。
- 夕森もみじ祭り
毎年11月開催。詳しくはお問い合わせください。

data

〒509-9201 岐阜県中津川市川上1057-4
TEL/FAX 0573-74-2144
E-mail yumori@kawauae.jp
HP http://www.yumori.net/
ご予約時間 9:00~17:00
受付場所 夕森公園総合案内所 YOU遊館
駐車場 乗用車200台 大型バス7台
バンガロー数 全119棟

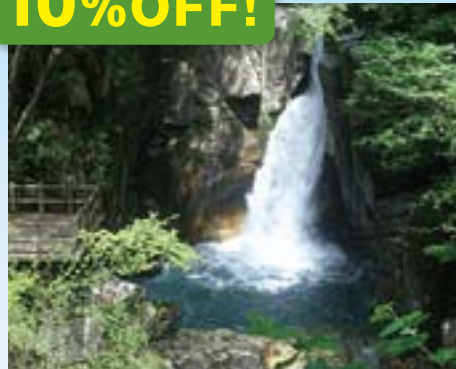
中央道中津川ICより約35分ほど、奥三界を源流とする川上川に面した夕森キャンプ場は、岐阜県下最大級のキャンプ場です。119棟のバンガローやキャンプファイヤーのできる広場、野外イベントに適したステージ付きのYOU遊広場があり、団体様にも多目的にご利用していただけます。



場内に「竜神の滝」があり、足を伸ばせば銅穴の滝など、ハイキングコースとしても最適です。

ちこりMAPご持参で、
バンガロー使用料
10%OFF!

マイナスイオン
たっぷり
竜神の滝



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。



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



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らっていただきました」「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。

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 セりん	中津川市太田町3-3-12	0573-65-7439	
居酒屋 ひらまつ	中津川市本町3-1-7	0573-66-0221	15
岩寿荘	中津川市蛭川4467-4	0573-45-2188	19
大平の山彦	中津川市駒場1579-11	0573-66-1388	25
お食事処 たつ家	中津川市落合58-1	0573-67-9229	2
Cafe & Dining Bar ANNIE HALL	中津川市駒場777-8	0573-66-9339	23
KISAKU	中津川市桃山町62-19	0573-66-6200	7
季節郷土料理 湖楽園	恵那市大井町2697-10	0573-25-3056	27
金寿司	恵那市長島町久須見1085-9	0573-25-7212	
リゾート湯沢 ホテル花更紗	中津川市神坂280番地	0573-69-5000	18
SAKABA BELINDA	中津川市太田町2丁目1-7(B1)	0573-65-3533	
さるとび荘	中津川市高山1180-6	0573-72-5068	17
食事処 五万石	中津川市落合706-8	0573-69-3501	4
寿司処 ほたる	中津川市手賀野78-16	0573-66-4422	12
すし処 山藤	中津川市駒場字後洞1183-1	0573-66-5528	
相撲茶屋 ちゃんこ 櫻家	中津川市手賀野182-3	0573-66-8922	20

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	13
だいにんぐ&ぎやらりー たいら亭	中津川市千旦林2536-1	0573-68-6110	9
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	
鶏料理 チキンハウス	中津川市新町5-20	0573-65-4129	26
懐かしお好み焼き だいじろう	中津川市中津川2996-1	0573-62-4822	8
日本料理 おか田	中津川市茄子川1536-1	0573-68-5587	1
Pasta & Italian CANON	中津川市手賀野149-10 石原ツインビル1F	0573-66-5828	24
Brasserie Ivrogne	中津川市太田町2-2-35	0573-65-0870	14
馬籠館 そば処 まごめや	中津川市馬籠4571-1	0573-69-1111	22
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	11
民宿 藤太郎	恵那市大井町2710-323	0573-25-5048	
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。

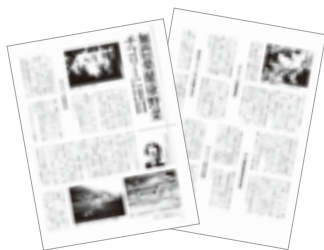
■ひらがなの「ちこり」

健康野菜チコリを日本に根付かせたいという思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、地域活性化に貢献するという意義もあります。

(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。



- 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>

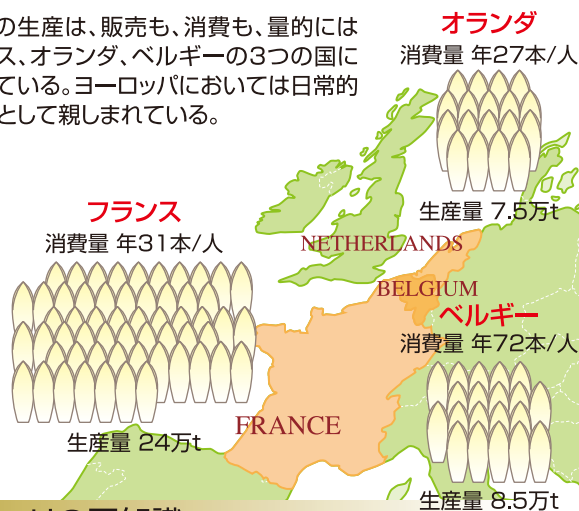
ちこり村 で 検索 してね!



携帯電話からはQRコードで簡単アクセス →

◆チコリの市場

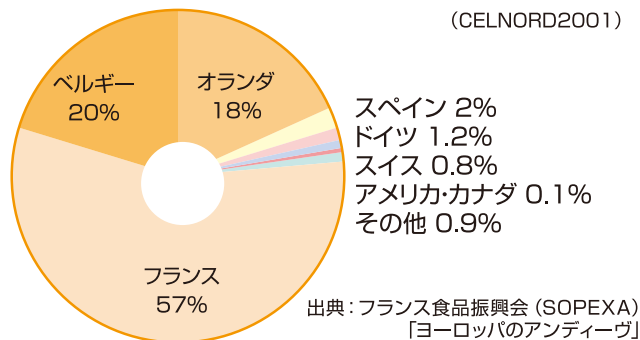
チコリの生産は、販売も、消費も、量的にはフランス、オランダ、ベルギーの3つの国に集中している。ヨーロッパにおいては日常的な野菜として親しまれている。



◆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、エンダイブ(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



■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
 ランチタイム 11:00~14:00
 ●営業時間 8:30~17:00
 ●お問い合わせ TEL.0573-62-1545

