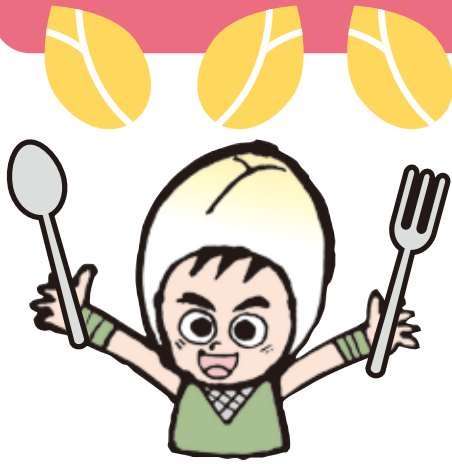


ちこりMAPとは



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。

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。



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	25
岩寿荘	中津川市蛭川4467-4	0573-45-2188	21
大平の山彦	中津川市駒場1579-11	0573-66-1388	17
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	26
KISAKU	中津川市桃山町62-19	0573-66-6200	3
季節郷土料理 湖楽園	恵那市大井町2697-10	0573-25-3056	23
金寿司	恵那市長島町久須見1085-9	0573-25-7212	
クアリゾート湯舟 花更紗	中津川市神坂280番地	0573-69-5000	14
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	
食事処 五万石	中津川市落合706-8	0573-69-3501	6
寿司処 ほたる	中津川市手賀野78-16	0573-66-4422	15
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	

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	5
だいにんぐ&ぎやらりー	中津川市千旦林2536-1	0573-68-6110	16
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	
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	
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	18
Brasserie Ivrogne	中津川市太田町2-2-35	0573-65-0870	
馬籠館 そば処 まごめや	中津川市馬籠4571-1	0573-69-1111	22
マジヨリカ	中津川市駒場801-1	0573-66-7211	20
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	7
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	

ちこり料理を味わう!



総合部門ランキング **1位 1,105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 デイナー 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



編集部からのごとこ
落ち着いた雰囲気、日本料理店です。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



ちこり茶白玉のフルーツあんみつ

●ちこり茶のほろ苦さと、黒蜜がマッチしておいしかった!
(40代女性 中津川市)

●苦みが大人の味で、とてもおいしかった
(50代女性 中津川市)

●黒蜜がきいて本当においしかった。幸せです
(60代女性 恵那市)

グランプリ受賞店の新作デザート第5弾!

岐阜県認定の初代料理名人の新作デザート! たっぷりの牛乳と生クリーム、ちこり茶で仕上げたほんのり甘いちこり茶のプリュレです。赤砂糖をバーナーで炙ってカリッとした食感も楽しい、大人のスイーツが出来上がりました。

【コース料理のデザート】
●ちこり茶のプリュレ
※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

ちこり茶のぜんざい ココナッツミルク仕立て

●甘みが控えられて、とてもおいしかったです!
(50代女性 中津川市)

●ココナッツミルクの甘みとちこりゼリーの苦みがマッチしてとてもよかったです。
(40代女性 中津川市)

☎ 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 厨 30席



05 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 厨 30席



ちこりのおしながき
●ちこり芋の肉巻きフライ…¥680 (冬季限定)
●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
●ちこりの天ぷら…¥400

06 食事処 五万石

ランチ デイナー ちこり焼酎

話題のしょうゆかつ丼と鶏ちゃんのお店

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を、ちこりサラダやちこりスープと一緒に召し上がってください。

☎ 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 厨 28席



ちこりのおしながき
●しょうゆかつ丼……………¥840
●ちこりスープ……………¥160
●ちこりと貝割れサラダ……………¥160

07 道の駅 きりら坂下

ランチ デイナー 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」こ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) 厨 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「ちこりサラダ」付…¥980他
●ちこり珈琲……………¥350
●そばの海苔巻き寿司「きりら巻」…¥500

08 かんぼの宿 恵那

モーニング ランチ デイナー

「恵那峡の渓谷美」で憩える温泉宿

平日限定ランチにちこり茶スイーツ登場!

緑の風景と8種類の温泉で心身ともに癒せる温泉宿。平日限定のランチメニューにちこり茶のスイーツが登場。ちこり茶で固めたほろろにがい山岡寒天に、黒蜜とあんこの甘み、フルーツの酸味がベストマッチです。

☎ 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 / 17:45~21:00

休 2013年6月19日(水) 厨 200席



ちこりのおしながき
●ランチセット(ちこり茶寒天のぜんざい付) ¥1,050~
●ちこりと山岡寒天の野菜サラダ……………¥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

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

ちこり焼酎が

ちこり焼酎
飲みます



総合部門 ランキング 2位 990点

個人店部門 ランキング 1位

※個人店部門は得点を席数で割ったものです。

お食事処 たつ家

ランチ ディナー ちこり焼酎

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)

●もやしとちこり芋のあんかけオムレツ 普段、野菜不足なので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「ツユダク」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 曜 24席



総合部門 ランキング 4位 374点

個人店部門 ランキング 3位

※個人店部門は得点を席数で割ったものです。

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

KISAKU お客様の声

●小学生の息子も、苦みを気にせず、とてもおいしく食べられました。ちこりの可能性を感じる一品でした!(40代男性 中津川市)

●ちこりの独特な食感が大好きです!(20代女性 中津川市)



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 ●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の裏メニュー!お店で声をかけてくださいね。

☎ 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 曜 35席



09 カフェレスト AESOP'S(イソップ) ランチ

落ち着いた雰囲気、くつろぎのひとときを

ちこりをミートソースが演出!

こだわりの珈琲が自慢の洋食レストランで味わえるランチタイムにちこりが登場。かつおぶしや醤油で和風に味付けした生ちこり、お店自慢の自家製ミートソースが同時に楽しめます。日替わりスープ、サラダもついています。

☎ 0573-72-4087

住 中津川市福岡1083-12 (〒508-0203)

営 8:00~22:00 曜 40席

休 毎週月曜日(但し休日の場合は17:00まで営業)



ちこりのおしながき ●ちこりとミートソースのハーフ丼・・・¥680 ※ランチタイム(11:30~14:00)の限定メニューです



10 生そば・日本料理 更科 ランチ ディナー

旬の味わいを堪能できる生そば・日本料理店

素朴なおいしさのちこりそば

地元のおそば粉にこだわった日本そば屋のお店。コシのあるそばにちこりの漬物をたっぷり加えた新メニューが登場。さわやかな酸味とほのかな苦みで、さっぱりといただけます。中津川の特産料理を一度に食べられる「中山道御膳」もおすすめです。

☎ 0573-65-2075

住 中津川市太田町2-2-31 (〒508-0033)

営 11:30~20:00

休 毎週水曜日 曜 35席



ちこりのおしながき ●ちこりの田舎漬けそば・・・¥850 ●中山道御膳・・・¥1,500



11 鉄板酒家 まほろ ディナー

和洋中揃った、創作鉄板酒家

モダンな雰囲気の鉄板料理のお店

趣のある店内で、おいしい鉄板料理を。落ち着いた隠れ家的雰囲気のお店で、ゆっくりとお酒やお食事を楽しめます。甘酢で漬けたちこりと生のアボカドをマリネした新作メニューは、あっさりとしたちこりと濃厚なアボカドが相性バッチリ。箸が進みます。

☎ 0573-65-5404

住 中津川市駒場1178-2 (〒508-0011)

営 11:30~14:00 / 16:00~22:30

休 毎週月曜日 曜 31席



ちこりのおしながき ●アボカドとちこりのマリネ・・・¥520 ※ランチタイムを除く



12 お食事処 かつら ランチ ディナー

地元で愛される天ぷらのお店

さくさく天ぷらにちこりが!

熟練の技が光る和食料理のお店。地元で愛される定番メニューにちこりが仲間入り。さくさくの衣がおいしい天ぷらで、ちこりの苦みと甘みを両方味わえます。単品でちこりの天ぷらだけでもご注文できます。

☎ 0573-82-2748

住 中津川市付知町10935-21 (〒508-0351)

営 11:30~13:30 / 17:00~20:30

休 毎週木曜日 曜 25席



ちこりのおしながき ●天ぷら(ちこり入)・・・¥1,000 ●天ぷら定食(ちこり入)・・・¥1,200 ●ちこりの天ぷら・・・¥800



ちこり料理を味わう！

NEW

4 **総合部門 3位 452点** **個人店部門 4位** ※個人店部門は得点を席数で割ったものです。
むぎとろのお店 やま里 **ランチ ティナー**
おいしい自然薯と牛肉を、味わい深く楽しめるお店。

むぎとろのお店 やま里 お客様の声

- 女性にうれしい内容で大満足です！
(20代女性 恵那市)
- 昼からリッチな気分になれました。おいしかったです
(50代女性 中津川市)




香り自慢の自然薯とちこり!

豊かな香りの自然薯を楽しめるまるとろのお店。飛騨牛を贅沢に使った朴葉味噌のまるとろ定食にちこりが登場。飛騨牛とコクのある朴葉味噌にちこりがベストマッチです。定番の天ぷらまるとろ定食にもちこりの天ぷら入り。平日お昼のランチもどうぞ。

ちこりのおしながき

- 飛騨牛の朴葉味噌焼 まるとろ定食…¥3,100
- 天ぷら まるとろ定食…¥2,000
- 天ぷらランチ(平日お昼限定)…¥1,300

☎ 0573-25-7707
 住 恵那市大井町舟山1120 (〒509-7201)
 営 11:00~21:00(オーダーストップ20:30)
 休 定休無し 厨 66席



13 **道の駅 加子母** **モーニング ランチ**
とにかく旨い加子母のとまと

「ちこり」が加わった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ため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 厨 40席



ちこりのおしながき

- ちこりと加子母のとまとカレー…¥800 (カレー・サラダ・とまとジュースのセット)
- ちこりティー…¥350



14 **(株)クアリゾート湯舟沢 ホテル花更紗** **ランチ ティナー 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丼です。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) 厨 100席
 厨 レストランはラストオーダー平日20:00、土日祝20:30
 休 7・8月以外の第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丼 お風呂入浴付き通常¥1,780⇒¥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)



15 **寿司処 ほたる** **ランチ ティナー 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!

おいしいお寿司と楽しい時間を。
 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!ちこりを使った新作メニューは「ちこり海鮮丼」。酢飯の上になっぶりのお刺身。更に刻んだちこり、煮たちこりと2種類の食感が楽しめる大満足の丼です。

☎ 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 厨 15席



ちこりのおしながき

- ちこり海鮮丼…¥1,050



16 **だいにんぐ&ぎやらりー たいら亭** **モーニング ティナー 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。アツ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います。クリーム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 厨 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いてます)
- えびとちこりの生春巻き (コース料理 ¥2,625~の一品)



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

鰻の名店のヘルシーなどんぶり!
 マグロにアボカド、大葉、ミニトマトなどヘルシーな食材を使用した丼は、秘伝の鰻のたれで上品かつ満足な一品。刻んだちこりのさわやかな食感に箸が進みます。特製のちこりと玉ねぎのスープも一緒にどうぞ。

☎ 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 厨 40席



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



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

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。

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



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。



R257沿いに看板があります。歩道橋を越えてすぐ右折

19 パンプティック ピエニユ

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。新作のちこりと梅しそのパンは、ふわふわの食パン生地しそとたっぷりのちこり、自家製パン粉とチーズ、梅マヨネーズで焼きあげました。スパイシーなちこりとカレーのパンもおススメです!



☎ 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
- ちこりと梅しそのパン……………¥240
 - ちこりとカレーのパン……………¥240
- (0120-816-803 テイクアウトのみです)

20 マジョリカ

上質の音楽と料理が楽しめるお店

豊富なメニューにちこりがデビュー!
落ち着いた雰囲気を楽しみながら、ゆったりと過ごせるカフェ・レストラン。チーズ・ホワイトソースに炒めたちこりを加え、ドフィノア(ジャガイモのグラタン)風に仕上げた自慢の一品です。パンとサラダのついたちこりセットもどうぞ。



☎ 0573-66-7211
住 中津川市駒場801-1 (〒508-0011)
営 11:30~23:00 (最終ご注文22:00)
休 毎週火曜日 厨 48席



- ちこりのおしながき
- ちこりのチーズ焼きドフィノア風……………¥600
 - ちこりセット(パン、サラダ付き)……………¥800

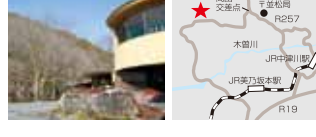
21 岩寿荘

「ラジウム温泉」露天風呂のある隠れ家旅館

爽やかな朝にヘルシーなサラダ
ちこり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!



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

22 馬籠館 そば処 まごめや

「風情を味わう」檜(ひのき)の香りに包まれた贅沢な時間を!

溪流のおいしさを一杯の丼で
新作メニューは名付けて「溪流丼」!こだわりは自家製の溪流魚の甘露煮。これをなんと天ぷらに仕上げました。さくさくの食感の後に、骨まで柔らかい溪流魚の身が味わいを深めます。新鮮なマスのお刺身はちこりの器に乗せられたしゅうゆ寒天でどうぞ。



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



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

23 季節郷土料理 湖楽園

「恵那峡の湖畔」ぎふの味、伝承名人のお店

世界初のちこり芋を使ったオリジナル豆腐の誕生
ぎふの味伝承名人に選ばれた店主がちこり芋で豆腐に挑戦!旬の焼魚には、ちこり芋を練り込んだ秘伝の味噌が、かすかな苦味で食欲をそそる逸品です。



☎ 0573-25-3056
住 恵那市大井町2697-10 (〒509-7201)
営 11:30~14:30 / 17:30~22:00
休 不定休 厨 70席



- 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ので、内容が変わります。)*準備に多少お時間が必要です。お越しになる前にお電話下さい。

24 鶏料理 チキンハウス 中津川店

安心・安全な食材に自信あり!恵那どりの専門店

女性に大人気のバーニャ・カウダ
バーニャ・カウダとはイタリア・ピエモンテ州を代表する冬の野菜料理。ピエモンテ語で「バーニャ」は「ソース」、「カウダ」は「熱い」を意味し、自社指定農場で育った恵那どりと地元中津川産ちこりの入ったヘルシー料理です。



☎ 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) 厨 60席



- 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食材は、旬の野菜にかわる事があります。

25 居酒屋 ひらまつ

旬の野菜や魚を使った料理とお酒が楽しめるお店

酒の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 ※六斎市開催日(毎月第一日曜日)のみランチ
休 毎週水曜日 厨 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!

26 Cafe & Dining Bar ANNIE HALL (アニー ホール)

大人がゆっくりくつろげる洗練された空間

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テ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おススメです。

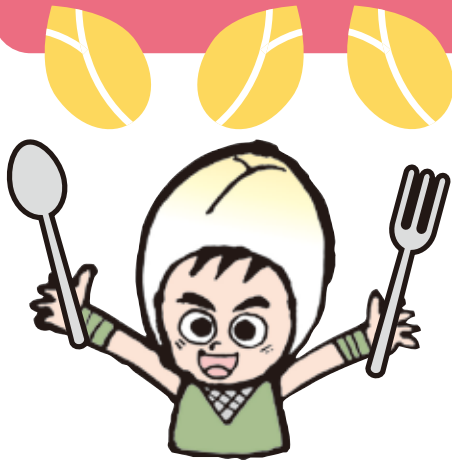


☎ 0573-66-9339
住 中津川市駒場777-8 (〒508-0011)
営 11:00~24:00 (ランチ11:30~14:00)
休 毎週月曜日 厨 50席



- 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
 - ちこりのオードブル※コース料理限定 要予約です【コース料理(¥2,600~)の一品】

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。

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。



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 セリん	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	25
岩寿荘	中津川市蛭川4467-4	0573-45-2188	21
大平の山彦	中津川市駒場1579-11	0573-66-1388	17
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	26
KISAKU	中津川市桃山町62-19	0573-66-6200	3
季節郷土料理 湖楽園	恵那市大井町2697-10	0573-25-3056	23
金寿司	恵那市長島町久須見1085-9	0573-25-7212	
クアリゾート湯舟 花更紗	中津川市神坂280番地	0573-69-5000	14
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	
食事処 五万石	中津川市落合706-8	0573-69-3501	6
寿司処 ほたる	中津川市手賀野78-16	0573-66-4422	15
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	

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	5
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	16
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	
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	
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	18
Brasserie Ivrogne	中津川市太田町2-2-35	0573-65-0870	
馬籠館 そば処 まごめや	中津川市馬籠4571-1	0573-69-1111	22
マジョリカ	中津川市駒場801-1	0573-66-7211	20
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	7
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。



岐阜中津川



- 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>

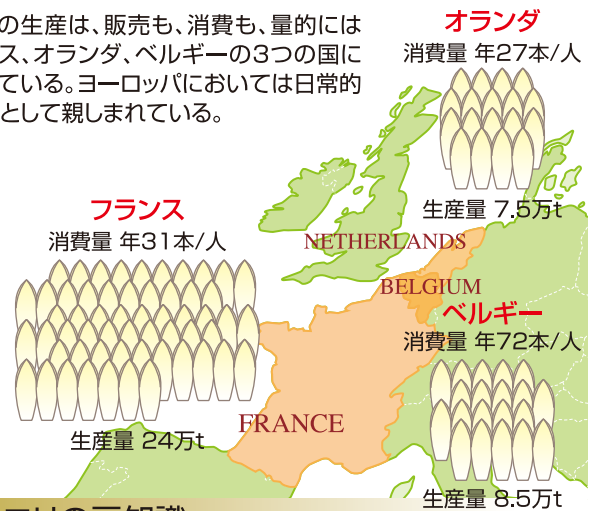
ちこり村 で 検索 してね!



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。

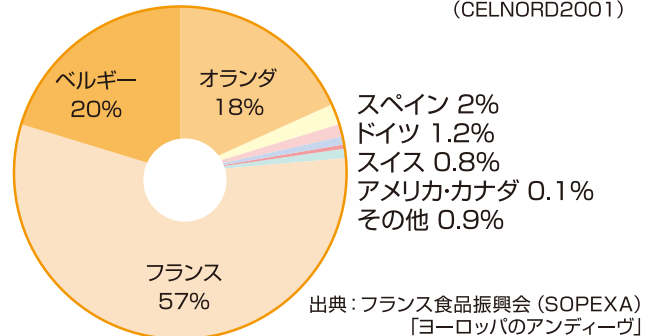


◆チコリの豆知識

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

(CELNORD2001)



■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

