

中津川ちこり

生産 日本一

VOL. **13** 2015 春夏号

ちこり MAP

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



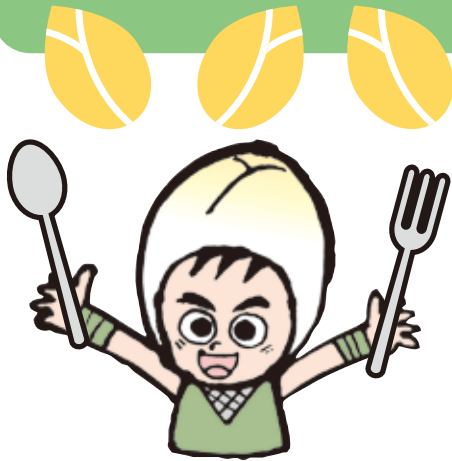
日本のちこりは
蔵で育ちます



中津川特産品
ちこり料理のお店



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 七りん	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	13
岩寿荘	中津川市蛭川4467-4	0573-45-2188	30
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	1
Cafe & Dining Bar ANNIE HALL	中津川市駒場777-8	0573-66-9339	29
KISAKU	中津川市桃山町62-19	0573-66-6200	4
季節郷土料理 湖楽園	恵那市大井町2697-10	0573-25-3056	25
金寿司	恵那市長島町久須見1085-9	0573-25-7212	
クアリゾート湯船沢ホテル花菱抄	中津川市神坂280番地	0573-69-5000	7
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	9
寿司処 ほたる	中津川市手賀野78-16	0573-66-4422	21
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	3
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	11
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	28
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	恵那市長島町正家1067-134	0573-25-8822	22
Pasta & Italian CANON	中津川市手賀野149-10 石原ツインビル1F	0573-66-5828	27
馬籠館 そば処 まごめや	中津川市馬籠4571-1	0573-69-1111	20
マジヨリカ	中津川市駒場801-1	0573-66-7211	23
味衣工房	中津川市手賀野350-1	0573-65-4751	
道の駅 加子母	中津川市加子母3900-29	0573-79-3319	2
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！



お食事処 たつ家

ランチ デイナー 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

編集部から
ふとこ



温かい雰囲気と大満足のお料理が魅力です！
素朴で気取らない。そんな雰囲気とお料理で
迎えてくれる、なんでも足を運びたくなるお
食事処です。ランチタイムはだし巻きやサラダ、
煮物などの副菜が食べ放題になるのもgood！
忙しい毎日を送るあなたをほっと癒してくれる、
そんなおいしい料理で出迎えてくれます。



道の駅 加子母 お客様の声



しょうゆかつ丼

- ちこり天ぷらはモチモチでさっぱりと
した食感がとてもおいしかったです。
(50代男性・豊田市)
- さくっとしたアクセントがかつ丼をひき立てて、
すごく美味しくいただけました。(20代男性・高浜市)
- はじめて食べたけど、とてもサッパリで
おいしかったです。(40代女性・名古屋市)

大満足の二色丼にちこりが登場

「たつ家」さんの大人気メニュー「2色丼」は、2種
類のどんぶりが楽しめるお得な丼です。秘伝のたれ
が決め手のしょうゆかつ丼にさくさく食感のちこり天
ぷらがのった「しょうゆかつ丼」や「ネギトロ丼」「天
丼」など、お好みの丼をお選びいただけます。

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



- ちこりの
おしながき
- 2色丼……………¥850
 - しょうゆかつ丼(ちこりの天ぷら添え)……¥850
 - ちこりの天ぷら……………¥400
- ※ランチの副菜の食べ放題が人気です！

04 KISAKU

ランチ デイナー 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
チェダーチーズの挟み焼き…¥780(税別)

※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。

05 洋食屋 グラッチェ

ランチ デイナー

明るい雰囲気の創作イタリアン洋食屋さん

大満足のちこりinハンバーグ！

アイデアあふれるイタリアンベースの創作料理が
味わえるお店にちこりが登場。ちこりをたっぷり乗
せた、バーベキューソースのちこりinハンバーグで
す。火を通したちこりは苦みが少なく、ハンバーグと
ちこりのふたつの食感がベストマッチの一品です！



☎ 0573-66-6848
住 中津川市花戸町1-32(〒508-0004)
営 11:30~15:00 / 17:30~22:00
休 日曜日 席 20席



ちこりの
おしながき

- ちこりinハンバーグ
(サラダ、スープ、ライスorパン付)……¥1,500

※ディナータイムでお召し上がりいただけます。
お食事の他に、カフェタイムもぜひご利用ください！

06 洋風創作料理 ダイニングキッチン 咲桜~さくら~

ランチ

おいしさを見つけれれる、洋風創作料理店

ふわふわちこりキッシュ！

おしゃれな店内で、シェフのこだわり創作料
理を堪能できるお店。大満足のランチタイム
のセットにちこりのキッシュが登場。ふわふわ
のちこりキッシュは、素材の素朴なおいしさを
ちこりのほのかな苦みが引き立てます。



☎ 0573-66-1425
住 中津川市手賀野387(〒508-0015)
営 11:00~14:00 / 18:00~21:00
休 日曜日、第3月曜日 席 20席



ちこりの
おしながき

- ちこりのキッシュ

※ランチメニュー(¥1,380)でお召し上がり
いただけます。



ちこりちこ蔵のちこりのあれこれ

ちこりMAPアンケートのご意見欄に書かれた、ちこりの疑問にお答えします。

Q 家でも食べたいけど、ちこりの
苦みがちょっと気になります。

A ちこりは少し苦いですが、そ
の奥のほのかな甘みが特徴
のお野菜です。
でもその苦みがちょっと気にな
る……という時は、ちこり
の葉っぱを流水に5分ほどさ
らしてみてください。
苦みがやわらぎますよ！

Q 家でちこりを栽培してみたい
んですけど……。

A ちこりは種をまく→芽を育て
る→葉っぱを切る→芽を収穫
する→暗い場所で水耕栽培
する、と収穫までかなり手間
のかかるお野菜です。なかな
か大変ですよ。花壇に植えられ
ば、観賞用としてかわいい青
い花が咲きます。



ちこりやちこり村に関する疑問は、各お店のアンケート用紙にご記入ください。

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 ちこり焼酎 飲みます

※増税等により、お料理の価格が変更になる可能性があります。詳しくは各お店にお問合せください。

道の駅 加子母 ランチ
 自然に囲まれて、ゆったりとしたひと時を過ごせます。

道の駅 加子母 お客様の声

加子母三昧

- 天ぶらにすることでちこりの味がでてとてもよかったです。(50代女性・中津川市)
- 天ぶらで出てきましたが、ちこりさっぱり味でおいしかったです!(60代女性・可見市)



加子母のおいしさを丸ごと楽しめます

豊かな自然の中で、ゆったりとお食事や地元の名産品のお買い物を楽しめる道の駅です。「加子母おすすめランチ」は旬の素材を堪能できるこだわりメニュー。ちこりの天ぶらとご一緒にどうぞ。数量限定のため、予約がおすすめです。

ちこりのおしながき ●加子母おすすめランチ……………¥1,000(数量限定)

☎ 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



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

きらくや お客様の声

ちこり芋の肉巻きフライ

- ちこり芋を初めて食べましたが、ほろ苦い味に絶賛!(30代女性・中津川市)

ちこりと生ハムのサラダ

- ちこりの香りと生ハムの相性がいい。(60代男性・木曾郡)



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ビ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♪ビールのお供においしい「ちこりの生ハムサラダ」もおおすすめです。

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……………¥480
 ●ちこり芋とキムチのチーズ焼き……………¥550 ●ちこりの天ぶら……………¥400

☎ 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 席 30席



07 (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てご利用頂けます。



☎【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) 園 100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 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。

08 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た生ちこりと、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 園 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

09 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

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!」市井が慣れ親しんだ「そばつゆ」を基に、野菜を加えトピミを付けた「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 園 28席



ちこりのおしながき ●しょうゆかつ丼……………¥900
 ●ちこりスープ……………¥200
 ●ちこりと貝割れサラダ……………¥200

10 そばや幸 ランチ ディナー
 のどごし、香りにこだわった手打ちそば処

風味豊かなそばをお得なランチで

大根おろし、ねぎ、鰹節をたっぷりのせた越前おろしそばがおすすめの手打ちそばのお店。本場福井で修行した味を、ゆったりとした店内で味わえます。お昼の限定日替わりランチにちこりが入っています。天ぶら、サラダなどでちこりをお楽しみください。



☎ 0573-67-9917
 住 中津川市千旦林1585-44(〒509-9131)
 営 11:00~14:00 / 17:30~20:00
 休 火曜日(お昼のみ営業)・水曜日 園 25席



ちこりのおしながき ●日替わりランチ……………¥1,260
 ※ランチは数に限りがあります。店員にお尋ねください。

ちこり料理を味わう！

11 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。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います。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いています)
- えびとちこりの生春巻き
【コース料理(¥2,625~)の一品】

12 食楽・飲楽 MARUCHI ランチ ティナー

心のこもった創作料理を味わえるお店

大人気の生春巻き&ちこり!
古民家風の落ち着いた和風モダンな創作料理のお店。新作メニュー「ちこりと生ハムとアボカドの生春巻き」は、人気の生春巻きにちこりをプラスした一品料理。しゃきしゃき食感のちこりと濃厚なアボカド、生ハムの塩がけんがたまりません。

☎ 0573-65-1277
住 中津川市駒場2502 (〒508-0011)
営 11:00~22:00 (金土祝前日は11:00~23:00)
休 木曜日 席 41席



ちこりの
おしながき

- ちこりと生ハムとアボカドの生春巻…¥630 ※ランチタイムを除く

13 居酒屋 ひらまつ ティナー 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 席 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!

14 メゾン・ドウ・ジャルダン ランチ ティナー

広い庭園を眺めながら、非日常のひとときを。

シェフこだわりのランチにちこり登場!
広い庭園を眺めながらゆったりとお食事ができるフランス料理のお店。旬の料理やワインで幸せなひとときを演出してくれます。こだわりのちこり料理はランチ・ティナーでどうぞ。ご予約の際に、ちこり料理が食べたい旨をお店にお伝え下さい。

☎ 0573-26-2941
住 恵那市長島町中野350-3 (〒509-7205)
営 11:30~15:00 / 17:30~21:00
休 毎週水曜日 席 36席



ちこりの
おしながき

- 地元お野菜とちこりのキリシタン風マリネ ※ランチメニュー¥2,500(野菜をインにした一品)で召し上がれます。
- ちこりのオレンジ煮 チョコレートソース バニラアイスクリーム添え ※ご予約の際にお店の方にお伝え下さい。

15 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。

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麦とろのお店。飛騨牛を贅沢に使った朴葉味噌焼 麦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。定番の天ぶら麦とろ定食にもちこりの天ぶら入り。平日お昼のランチもどうぞ。

☎ 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 不定休 席 66席



ちこりの
おしながき

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

16 生そば・日本料理 更科 ランチ ティナー

旬の味わいを堪能できる生そば・日本料理店

中津川の名物を総ぞらいの満足御膳
地元中津川のそば粉にこだわった日本そば屋のお店。そば、旬の野菜やきのこ、五平もちなど、中津川を丸ごと感じられる人気メニュー「中山道御膳」にちこりが参加しました。トマトのゼリーには、すりおろしたちこりが隠し味です。

☎ 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 席 35席



ちこりの
おしながき

- 中山道御膳……………¥1,500(税別)

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が着がけます。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 席 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 恵那峡サービスエリア上り れすとらん「夕照の里」 ランチ ティナー

地産地消にこだわるレストラン

岐阜で楽しむ海のおいしさ。
地元の素材にこだわったレストランの新作は、飛騨古川の清らかな水で育ったストレスのない飛騨とらふぐの丼。この飛騨とらふぐのうま味と甘みをチコリのほろ苦さが引き立てる贅沢な丼です。

☎ 0573-26-3131
住 恵那市大井町1120番地 (〒509-7201)
営 7:00~22:00
休 年中無休 席 112席



ちこりの
おしながき

- 飛騨とらふぐ丼……………¥1,600

ちこり料理が
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

※増税等により、お料理の価格が変更になる可能性があります。詳しくは各店にお問合せください。

19 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。



- 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.....¥500

☎ 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 席 25席



20 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!

溪流のおいしさを一杯の井で
新作メニューは名付けて「溪流井」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ゆ寒天でどうぞ。



- ちこりのおしながき**
- 溪流井.....¥1,000(税込)
 - そばみそ.....¥300(税込)
 - そばサラダ.....¥600(税込)
 - ちこり焼酎(グラス).....¥600(税込)

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



21 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!

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」。酢飯の上にとっぴのお刺身。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。



- ちこりのおしながき**
- ちこり海鮮丼.....¥1,050(税別)

☎ 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



22 日本料理 おか田 ランチ ディナー ちこり焼酎
“もてなしの心”が細部にまで宿る日本料理店

グランプリ受賞店の新作デザート第五弾!
岐阜県認定の初代料理名人のデザートは、ちこり茶の香ばしさがたまらないちこり茶のプリン。甘さ控えめでどこかほろ苦いちこり茶プリンに、自家製の黒蜜がベストマッチです。



- ちこりのおしながき**
- 【コース料理のデザート】
 - ちこり茶のプリン※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.....¥4,200他

☎ 0573-25-8822(予約をおすすめします)
住 恵那市長島町正家1067-134(〒509-7203)
営 11:30~14:30/17:30~21:30
休 不定休 席 30席



23 マジヨリカ ランチ ディナー ちこり焼酎
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!
マスターこだわりの音楽を聞きながら、ゆったりと過ごせるカフェ・レストラン。新作メニューはナッツドレッシングで和えたちこりと一緒にいただくカレー風ピラフ。ほどよくスパイシーなカレー風ピラフにちこりのおいしい光りします。



- ちこりのおしながき**
- ちこりのカレーピラフ(サラダ・スープ付).....¥800
 - ※ご利用できる数に限りがございますので、スタッフにお尋ね下さい。

☎ 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 席 48席



24 信州そば処 そば茶屋 恵那店 ランチ ディナー
お手頃価格で大満足のそばがいただける信州そばのお店

こだわりのそばとちこり入りかき揚げ
信州から毎日届く特製の生そばが自慢のおそば屋さんです。さくさく揚げたての大きなかき揚げには、駿河湾、大井川湾直送の桜エビを使用しています。ちこりメニューのちこりかき揚げそばは、特製かき揚げにちこりが加わり、桜エビの香ばしさと野菜の甘さ、ちこりのほろ苦さが合わさり抜群のおいしさです。



- ちこりのおしながき**
- ちこりの冷やし天おろしそば・うどん...¥620
 - ちこりの桜えび天ぷらそば・うどん...¥570
 - ちこりの天ぷら.....¥410
 - ※金券をお渡し時に「ちこりの天ぷら」でお申し付けください。

☎ 0573-25-0585
住 恵那市大井町2695-510(〒509-7201)
営 11:00~20:30
休 年中無休(年末年始除く) 席 51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

世界初のちこり芋を使ったオリジナル豆富の誕生
ぎふの味伝承名人に選ばれた店主がちこり芋で豆富に挑戦!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。



- ちこりのおしながき**
- 中津川特選ちこり御膳(ランチ).....¥1,500(税別)
 - ちこり芋豆富、サーモンのちこり芋味噌焼き(旬の食材で作りますので、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。

☎ 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 席 70席



26 cafe Silk ランチ ディナー
心と身体に優しい、菜食料理のお店

野菜のおいしさを、じっくり堪能できます
肉や魚を扱わない、菜食料理のお店。菜食と言ってもサラダばかりではなく、大豆のハンバーグやジャガイモのエビフライなど、飽きずに食べられるよう工夫をこらした料理が楽しめます。新作メニュー「ひよこ豆のディップ」にちこりが登場。ひよこ豆の食感がうれしいディップソースをちこりと一緒にどうぞ。



- ちこりのおしながき**
- ひよこ豆のディップ.....¥500

☎ 0573-66-7474
住 中津川市栄町2-7(〒508-0032)
営 9:00~17:00(LO.14:40)
休 不定休 席 40席



ちこり料理を味わう!

ちこり料理が 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

27 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

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
〒中津川市手賀野149-10 石原ソインビル1F(〒508-0015)
営業 10:00~20:30
休 毎週月曜日 席 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。

28 鶏料理 チキンハウス 中津川店 ランチ 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

女性に大人気のパーニャ・カウダ
自社指定農場で育った恵那どりのお店。ディナータイムに味わえる、ちこりと恵那どりソーセージのパーニャ・カウダサラダでちこりを味わえます。濃厚なパーニャ・カウダの味わいをちこりのほろ苦さとこだわりの恵那どりソーセージでどうぞ。

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



ちこりのおしながき
●ちこりと恵那どりソーセージのパーニャ・カウダサラダ…… ¥750
※ちこりと恵那どり以外の食材は、旬の野菜にかわる事があります。

29 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

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ビターテ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「アンディーブ・グラッパ」のオリジナルカクテルもおススメです。

☎ 0573-66-9339
〒中津川市駒場777-8(〒508-0011)
営業 11:00~24:00(ランチ11:30~14:00)
休 毎週月曜日 席 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
●アンディーブ・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】

30 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

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
〒中津川市蛭川4467-4(〒509-8301)
営業 お食事のご利用は11:00~20:00
休 年中無休 席 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~(税別)
※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。

NEW 31 四季七彩 こころ ランチ ディナー

四季折々のお野菜を、こだわりの懐石料理で。

ランチタイムに、ちこり寿司を
地元で採れた季節のお野菜を、お得な懐石料理でいただける、ほっとするような雰囲気のお店です。ランチタイムに味わえる三種のちこり寿司は、見た目にもきれいなうれしい一品。お食事の時間にいっそう彩りを添えてくれます。

☎ 0573-68-7868
〒岐阜県中津川市千旦林2520-1(〒509-9131)
営業 11:00~14:30/17:30~22:00(予約制)
休 毎週木曜日 席 24席



ちこりのおしながき
●三種のちこり寿司
※ランチメニュー¥1,980の「真こころ」の中でお召し上がりいただけます。
お電話で「ちこり寿司が食べたい」とお店にお伝えください。
※お寿司の具材は、時期や季節によって変わる場合があります。

ちこりレシピ ちこりと夏野菜の酢の物

酸味で爽快、ちこり(アンディーブ)、トマト、きゅうりの酢の物です。寝覚め爽やか夏の朝食の一品に。



材料(四人前)
●国産ちこり/2本 ●トマト/2個
●きゅうり/1本 ●海藻/適量

- ①ちこりは食べやすい大きさに切ります。
- ②きゅうり、トマトもひと口大にします。
- ③三杯酢またはお好みの甘酢で和えて出来上がりです。

ちこり料理を食べて 素敵なプレゼントを当てよう!

Vol.13でも人気メニュー投票開催中♪ 2015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!

※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。

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!新鮮プラウト野菜11品セット



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

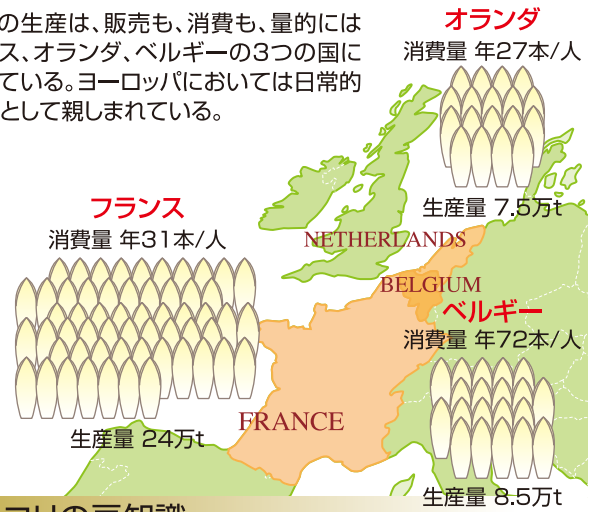


“ちこり”の生理活性成分を解明

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。

◆チコリの市場

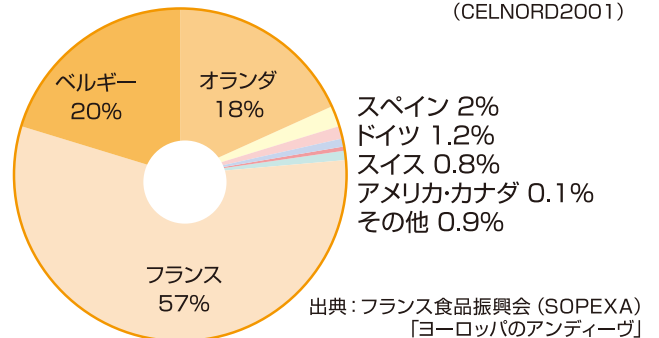
チコリの生産は、販売も、消費も、量的にはフランス、オランダ、ベルギーの3つの国に集中している。ヨーロッパにおいては日常的な野菜として親しまれている。



◆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



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。

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。

- ◆モーニング……………500円
- ◆ランチ……………大人1,580円
……………小人900円
……………3歳以上500円
- ◆カフェ……………600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