

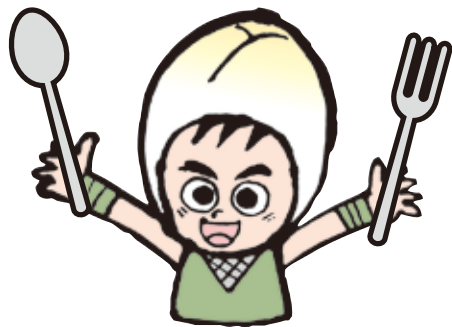


これが
ちこりだ！

ちこり
と
ちこり芋



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ろ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	16
岩寿荘	中津川市蛭川4467-4	0573-45-2188	13
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	1
Cafe & Dining Bar ANNIE HALL	中津川市駒場777-8	0573-66-9339	12
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	
クアリゾート湯船沢 ホテル花更紗	中津川市神坂280番地	0573-69-5000	6
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	5
寿司処 ほたる	中津川市手賀野78-16	0573-66-4422	22
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	4
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	29
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	
日本料理 おか田	恵那市長島町正家1067-134	0573-25-8822	20
Pasta & Italian CANON	中津川市手賀野149-10 石原ツインビル1F	0573-66-5828	18
馬籠館 そば処 まごめや	中津川市馬籠4571-1	0573-69-1111	21
マジョリカ	中津川市駒場801-1	0573-66-7211	10
味衣工房	中津川市手賀野350-1	0573-65-4751	
味華園	中津川市駒場1585-26	0573-66-6136	7
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



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いくなるお
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。



たつ家 お客様の声



ちこりの2色丼

●いつもは小食ですが、全部美味しく
いただきました。

(50代女性 滋賀県)

しょうゆかつ丼

●しょうゆかつ丼 おいしかったです。
ちこりのアクセントもよかったです！

(50代女性 各務原市)

☎ 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



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
ぶらがのった「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。

- 2色丼……………¥850
- しょうゆかつ丼(ちこりの天ぶら添え)……………¥850
- ちこりの天ぶら……………¥400

ちこりの
おしながき

※ランチの副菜の食べ放題が人気です！

04 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
のお供にうれしい「ちこりの生ハムサラダ」
もおすすめです。

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

05 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!
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 席 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

06 (株)クアリゾート湯舟沢 ホテル花更紗

ランチ デイナー 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!ご予約にてご利用頂けます。

☎【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) 席 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。

NEW

07 味華園

ランチ デイナー ちこり焼酎

確かな技術を楽しめる中華料理店

ちこり+中華料理の新発見!

地元で愛される中華料理のお店。こだわりの詰ま
った中華料理を堪能できます。ちこりと豚肉を一緒
に揚げたさくさく肉揚げは、洋から醤油で食べるとやみ
つきになる一品。岐阜の郷土料理、鶏ちゃんを中華
風にアレンジした中華風鶏ちゃんもおすすめです。

☎ 0573-66-6136

住 岐阜県中津川市 駒場1585-26 (〒508-0011)

営 11:00~14:00 / 17:00~21:00 (LO 20:00)

休 不定休 席 24席



ちこりの
おしながき

- ちこりのさくさく肉揚げ……………¥600
- ちこりの中華風鶏ちゃん……………¥500

※コース料理でもお召し上がりいただけます。
ご予約時にご相談ください。

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

※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

- ちこりはサラダのイメージだったけど、山菜のように苦みがあるので、天ぷらも合うと思った。
(30代女性・春日井市)
- ちこりの天ぷらおいしかったです! (20代女性・中津川市)



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。ちこりの天ぷ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……………¥1,200(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



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

挟み焼き

- 食感が良く、ベーコン・チーズとの相性も良くて美味しい!
(30代男性・静岡県)
- さわやかな苦みと、やわらかくみずみずしいところが大好きです。
(20代女性・中津川市)



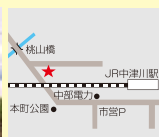
ちこり焼いちゃいました!

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…¥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。

☎ 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



08 むぎとろのお店 やま里

ランチ ディナー

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む麦とろのお店。飛騨牛を贅沢に使った朴葉味噌の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。定番の天ぷら麦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。

☎ 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
●天ぷら 麦とろ定食…¥2,000
●天ぷらランチ(平日お昼限定)…¥1,300

09 食楽・飲楽 MARUCHI

ランチ ディナー

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、生ハムの塩がけがたまります。

☎ 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き…¥630
※ランチタイムを除く

10 マジョリカ

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、ゆったりと過ごすカフェ・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。ほどよくパイシーなカレー風ピラフにちこりのおいしさが光ります。

☎ 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



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。

11 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。かつおぶしと醤油で和風に味付けした生ちこりと、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 席 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井…¥680
※ランチタイム(11:30~14:00)の限定メニューです

ちこり料理を味わう！

12 Cafe & Dining Bar ANNIE HALL (アニー ホール) ランチ デイナー 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ピターペーストで引き締めた彩り鮮やかなサラダ！
ちここの原酒『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 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】

13 岩寿荘 モーニング ランチ デイナー

「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 中津川市経川4467-4(〒509-8301)

営 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。

14 洋風創作料理 ダイニングキッチン 咲桜～さくら～ ランチ

おいしさを見つけられる、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。

15 お食事処 かつら ランチ デイナー

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 席 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……¥500

16 居酒屋 ひらまつ デイナー 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！

17 四季七彩 こゝろ ランチ デイナー

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、お徳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

住 岐阜県中津川市千旦林2520-1(〒509-9131)

営 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。

18 Pasta&Italian CANON(カノン) ランチ デイナー 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1F(〒508-0015)

営 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。

ちっ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 ちこりを食べたいけど、ちこり村まで買いに行くのが大変！

A ちこりは日本ではまだまだ珍しいお野菜なので、取り扱うお店は多くありません。最寄りのスーパーなどに「ちこり」を置いてほしい！とお願ひしてみてくださいね。

また、インターネット楽天市場ちこり村のページで通販もできます。

Q ちこりが大好きなんですけど、お弁当に使えませんか？

A 生のお野菜なので、鮮度に気をつけてください！天ぷらや炒め物など、火を通したお料理がおすすです。夕飯に天ぷらを作って、その残りを甘辛いタレであえたりすると、ご飯が進むかもしれません。色々試してみてくださいね！

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。

19
そばや幸

ランチ
ディナー

のどこし、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。天ぷら、サラダなどちこりをお楽しみください。

0573-67-9917
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 席 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。

20
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。

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

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

21
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丼で
新作メニューは名付けて「溪流井」にだけ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ょうゆ寒天でどうぞ。

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

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)

22
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」。酢飯の上にたっぷりのお刺身。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 席 15席

ちこりのおしながき
●ちこり海鮮丼.....¥1,050(税別)

23
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 席 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(税別)
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
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がき揚げ
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がき揚げそばは、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り抜群のおいしさです。

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

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
※食券をお渡し時に「ちこりの天ぷらで」とお申し付けください。

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 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

26
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

女性に大人気のバーニャ・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バーニャ・カウダサラダでちこりを味わえます。濃厚なバーニャ・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
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) 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バーニャ・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。

ちこり料理を味わう!

ちこり料理
ちこり料理が食べられます

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

ちこり焼酎
ちこり焼酎が飲めます

27 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まいディップソースをちこりと一緒にどうぞ。

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



ちこりのおしながき ●ひよこ豆のディップ……………¥500

28 メゾン・ドゥ・ジャルダン

ランチ ディナー

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・ディナーでどうぞ。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ギリシャ風マリネ ※ランチメニュー¥2,500の「野菜をメインにした一品」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 パナ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。

29 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ます) ●えびとちこりの生春巻き 【コース料理(¥2,625~)の一品】

30 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

中津川の名物を総ざらいの満足御膳

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)

ちこりレシピ

ちこりのグラタン

ちこりを甘さとほろ苦さが楽しめるグラタンで。寒い日にもおすすめです。



材 料 (4人前) ●国産ちこり/3本 ●ベーコン/3枚 ●ホワイトソース/400g ●とろけるチーズ/50g

- ①鍋にちこりを丸のまま入れ、ちこりがかぶるくらい水を入れます。塩をひとつまみいれて水から15分茹でます。
- ②ちこりにベーコンを巻き、グラタン皿に並べます。
- ③②の上にホワイトソース、とろけるチーズ、パン粉、パセリの順にかけて210度のオーブンで20分ほど焼きます。

ちこりレシピ

チコリとツナのホットサラダ

寒い季節にうれしいチコリのホットサラダ。簡単に手早くできるので、朝食の一品にも。



材 料 (4人前) ●国産ちこり/2本 ●ツナ缶/1缶 ●にんにく/1片 ●レモン/1/4個

- ①チコリは乱切りにして、芯の部分は薄切りにします。レモンはスライスして、いちよう切りにします。にんにくは薄くスライスします。
- ②フライパンにサラダ油とにんにくを入れて弱火で炒め、香りが立ったら中火にして、ツナをほぐし入れてざっと炒めます。
- ③チコリ、こしょう、酢、レモンの順に加えてざっと混ぜ合わせます。器に盛り、ブロッコリーの新芽をふります。



ちこり料理を食べて 素敵なプレゼントを当てよう!

Vol.14でも人気メニュー投票開催中♪ 2015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)

お食事券

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



ってなあに？

●西洋のハーブの王様

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。日本でもチコリについて研究が進められています。そんなチコリに注目して、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、ほろ苦さと甘みがグセになる野菜。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」

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)

TBS「中居正広の金曜日のスマたちへ」
「ひとり農業」のコーナーで
でちこり村が紹介されました。



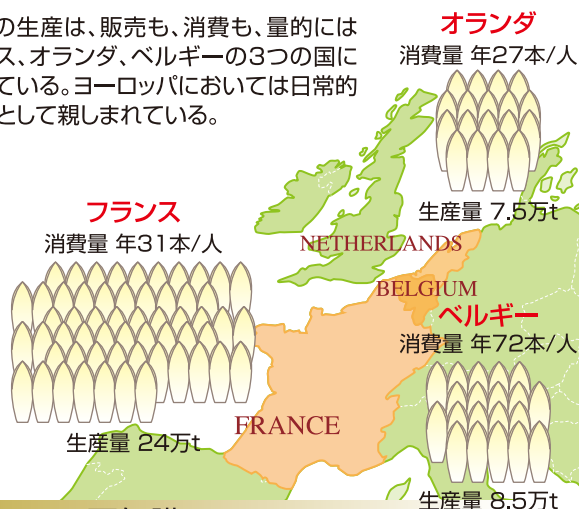
TBS「中居正広の金曜日のスマたちへ」内の人気コーナー、東京を離れ、ひとりで農業をしていくという人気コーナーで、ちこり村が紹介されました。ちこりの栽培施設や焼酎蔵、バーバースダイニングなどを見学していただきました。

また、ちこり料理に挑戦したり、ちこりの花の苗を植えるなど、珍しいちこり体験をしていただきました。

◆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。

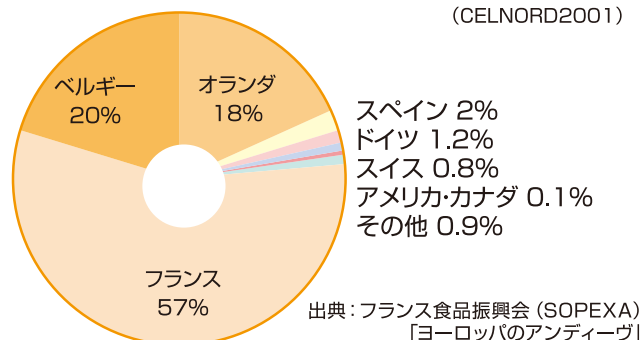
オランダ
消費量 年27本/人



◆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



出典：フランス食品振興会 (SOPEXA)
「ヨーロッパのアンディーヴ」



■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。

◆モーニング……………500
◆ランチ……………大人1,580
……………小人900
……………3歳以上500
シルバー(70歳以上):ちこり村売
場とレストランで使える200円券
レストランにてお渡しいたします。
◆カフェ……………600
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