



中津川特産品
ちこり料理のお店

中津川ちこり
生産 日本一

ちこり MAP



苗木公園 恵那山と桜



これがちこりだ！

ちこり
と
ちこり芋

駅前周辺地図



青く可憐なちこりの花

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～



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)11月14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 2009年(平成21年)9月19日掲載記事



中日新聞 2009年(平成21年)3月20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



読売新聞 2009年(平成21年)10月15日掲載記事

ちこりMAP vol.2 人気ベスト3

(食べた方に投票してもらいました)

■1位の大衆酒場「きらくや」 原さんにお話を伺いました。

ちこり芋の苦味をどうやったら、食べやすくなるか考えました。東京からわざわざちこり芋料理を食べに連れた方もいらっしゃいました。

ホッコホコのちこり芋！是非、1回は食べてみてください。



きらくやの奥様と御主人

第1位

大衆酒場きらくや……………113点
◎ちこりの苦味を生かして、激戦を勝ち抜く！

第2位

ブラスリーイヴローニュ…101点
◎ちこり本来の味を引きだし2位獲得！

第3位

そば処まごめや……………72点
◎観光地馬籠でも、ちこり大人気の3位！

第1位 大衆酒場 きらくや お客様の声

●チコリはなかなか手に入らないので食べられない。新聞を見て早速来しました。美味しかったです。
(60歳代 女性 名古屋市)

●キムチ鍋によく、又体に良いと聞くともっと家族でも使用したいと思いました。生ハムサラダもおいしかった。
(60歳代 女性 中津川市)

●とっても美味しかったです。是非、又食べたいです。
(30歳代 女性 恵那市)

●ビターテイストが絶妙！
(50歳代 男性 恵那市)

●これはおいしい！食べ易く手作りポン酢も決めています。
(20歳代 女性 中津川)

イチオシ！新聞でも紹介された逸品！



ちこり芋の肉巻きフライ

第2位 ブラスリーイヴローニュ お客様の声

●めずらしい味でとてもおいしいと思いました。食べやすく良かったです。
(50歳代 女性 中津川)

●ラザニアにも合いました！すごくうまかったです。ベルギーで食べたのを思い出しました。
(30歳代 男性 横浜市)



ちこりとニンニクのピザ

第3位 そば処 まごめや お客様の声

●地産の特色があり、好ましい。
(50歳代 女性 岡崎市)

●味噌を付けて食べると、とても美味しく食べて良かったです。そばサラダはとても美味しかったです。
(60歳代 男性 愛知県)



そばサラダ

などなど、たくさんの声を頂きました。これからも食べた感想を頂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をお聞かせください。楽しみにお待ちしております。

創作「なかつがわ料理」コンテストで2年連続グランプリ!!

昨年秋、スイーツ部門で、栗とちこり茶のゼリーを使ったスイーツが見事グランプリを受賞！日本料理おか田 石丸淳子さんにお話を伺いました。



デザートは女性の楽しみの一つです。中津川ならではのデザートができないか？と考えました。少しにが味のあるちこり茶ゼリーとほんのり甘い秋の香りいっぱいの栗ムースをラム酒風味の黒みつで仕上げました。



栗(びっくり)ムースとチコリ茶のゼリー

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
(〒508-0015)
TEL0573-66-5828 ランチ ディナー ちこり焼酎
営10:00~20:30 休 毎週月曜日



手づくり創作料理のだいにんぐ&ぎゃらリー



④ だいにんぐ&ぎゃらリー 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!

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12536-1 (〒509-9131)
TEL 0573-68-6110
営 8:30~21:00 (ラストオーダー20:30)
休 毎週木曜日



“もてなしの心”が細部にまで宿る日本料理店



⑦ 日本料理 おか田

今までにない味わいのお豆腐(とうふ)が誕生!

初代岐阜料理名人の舌で何度も確かめ、ちこりのほろ苦さを程よく調和させた繊細な味わいです。鰹だしのゼリーをつけて召し上がってください。今までにない味わいの新しい野菜豆腐の誕生です!

ちこりのおしながき

【コースの一品】
5月末までの期間限定
●ちこり豆腐と山菜マリネ添え
※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



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 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



⑩ Brasserie Ivrogne (ブラッスリー イヴロニー)

ちこりの食感がたのしい!

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!『ちこりとニンニクのピザ』や『ちこちこカクテル』も板倉店長の自慢作です。

ちこりのおしながき

●ちこりラザニア ¥980
●ちこりとニンニクのピザ ¥1,000
●ちこりコーヒー ¥420
●ちこちこカクテル 各¥580



中津川市太田町2-2-35 (〒508-0033)
TEL0573-65-0870
営 11:00~14:00/17:00~22:00 休 不定休



親子で創る! 美味しい居酒屋



② 福 紘

期間限定!ちこり芋と桜エビの春ごはん

名産地として有名な駿河湾由井港直送の旬の桜エビに、ちこり芋のほろ苦味を程よくアクセントにした、旨みたっぷり春の到来をつける大人味の炊き込みご飯です。

ちこりのおしながき

【コース(¥3,000~)の一品】
●ちこり芋と桜エビの春ごはん ※3、4月限定です。
※5月以降は新作を予定(詳しくはお店まで)



中津川市手賀野431-2 (〒508-0015)
TEL0573-66-3002
営 11:00~14:00/17:00~23:00 ディナー ちこり焼酎
休 毎週水曜日



大人がゆっくりくつろげる洗練された空間



⑤ Café & Dining Bar ANNIE HALL (アニー ホール)

セレクトなひとときに!

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
※夏のコース料理限定、要予約です



中津川市駒場777-8 (〒508-0011)
TEL 0573-66-9339
営 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



⑧ KISAKU

ちこり 焼いちゃいました!

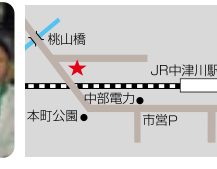
自慢の釜で、中津川ちこりを丸ごとダイナミックに焼いちゃいました! 焼いたちこりは生(なま)とは違った味わいです。中津川ちこりそのままダイレクトに召し上がれ!

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
※6月末までの期間限定メニューです!



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



話題のしょうゆかつ丼と鶏ちゃんのお店



⑪ 食事処 五万石

外はサクサク!中シャッキリ!!

中に入ったちこりのシャッキリ感は生かして、外は香ばしくサクサクに仕上げました。香ばしく馨(かお)り、銚色に輝く話題の「中津川しょうゆだれ倶楽部」の“しょうゆだれ”が食欲をそそります。

ちこりのおしながき

●ちこりの香草パン粉揚げ 中津川しょうゆだれ添へ ¥520
●恵那どりちこりの黒胡麻ドレッシング ¥630
●鶏ちゃんのちこりポート ¥840



中津川市落合706-8 (〒508-0006)
TEL 0573-69-3501
営 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!



③ 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

●ちこり海鮮一めしん ¥650
●ちこりうどん ¥600
※どちらも「ちこり稲荷」が付いてます。



中津川市手賀野78-16 (〒508-0015)
TEL 0573-66-4422
営 11:30~13:30/17:00~22:00 ランチ ちこり焼酎
休 不定休



‘水神様の名水’でたてた鰻(うなぎ)が美味しい!



⑥ 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)
TEL0573-66-1388
営 11:00~14:00/17:00~20:00 ディナー ちこり焼酎
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



⑨ 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)
TEL0573-65-4849
営 17:00~22:30
休 毎週日曜日



地産地消の給食で食育を。

ちこりが入った

‘なかつっこメニュー’が生産局長賞受賞!

中津川市内の小学校では地産地消給食‘なかつっこメニュー’に力を入れている。学校田での米作り体験や生産者との食育交流などを通して「作る人の顔が見え 心のつながりがある あたたかい学校給食」で食育を伝える。

農林水産省の給食メニューコンテスト

西小学校(中津川)



【メニュー】
●麦ご飯
●ふるさとカラフル揚げ煮
●チコリ入りごまあえ
●みそ汁
●牛乳 ●ミカン

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



12 (株)リゾート湯舟沢 ホテル花更紗

女性にうれしい、ヘルシーちこり料理

中津川特産の「ちこり」をはじめ、地元産の野菜を使った西尾料理長(岐阜県料理師範)特選の薬膳会席です。新聞などマスコミでも紹介されたヘルシー料理はいかが?

ちこりのおしながき
●健康薬膳会席プラン ¥4,500
●薬膳レディースプラン ¥4,500
※要予約です。



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
館内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・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

馬籠宿の散策

中山道六十九次の江戸より43番目の宿場町



藤村記念館



石畳の坂道

「そば打ち3たて」挽きたて・打ちたて・茹でたてを体験!(要予約)



15 道の駅 きりら坂下

そばとしょうゆだれとちこり料理のコラボ!

そばが一番人気ですが、今回は、中津川しょうゆだれ倶楽部の取り組みのしょうゆかつ丼も商品化!ちこりとコラボの新メニューもいかが?

ちこりのおしながき
●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
館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

「ラジウム温泉」露天風呂のある隠れ家旅館



13 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
館(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

「風情を味わう」檜(ひのき)の香りに包まれた贅沢な時間を!



14 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なに最適です。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
お隣の馬籠館では地元特産品を豊富に品揃え。馬籠のお土産探しにオススメです!



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



ランチ 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



16 さるとび荘 (旧・付知川ヤナセンター)

食べて感じる味のハーモニー

魚偏に春と書く「鰯(さわら)」。春の到来を告げる魚をベースに、ちこり、雲丹(うに)といった個性派の素材を程よく調和させました。舌の上で奏でられる味のハーモニーを味わってください。

ちこりのおしながき
【コース料理(¥4,200~)の一品】
●さわらのポテト包み焼うに・豆乳ソース
※春のコース限定
名物の鮎料理でも新作を予定(詳しくはお店まで)。鮎の解禁日(例年は5月末頃)をお待ち下さい。



中津川市高山1180-6 (〒508-0204)
TEL0573-72-5068
館完全予約制 休毎週水曜日



ランチ ディナー ちこり焼酎

世界でたった一つの贈り物

世界初のおめ(芽)でたい焼酎

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。

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



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。

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 いりろ火	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	
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	6
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	5
KISAKU	中津川市桃山町62-19	0573-66-6200	8
きじや	恵那市大井町154-3	0573-25-4128	
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	12
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	16
食事処 五万石	中津川市落合706-8	0573-69-3501	11
食事処 福紘	中津川市手賀野431-2	0573-66-3002	2
寿司処 ほたる	中津川市手賀野78-16	0573-66-4422	3

店名	住所	電話番号	MAP番号
すし処 山藤	中津川市駒場字後洞1183-1	0573-66-5528	
大衆酒場 きらくや	中津川市太田町3-3-11	0573-65-4849	9
だいにんぐ & ぎやうりー	中津川市千旦林2536-1	0573-68-6110	4
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
Brasserie Ivrogne	中津川市太田町2-2-35	0573-65-0870	10
馬籠館 そば処 まごめや	中津川市馬籠4571-1	0573-69-1111	14
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	15
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12984-3	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

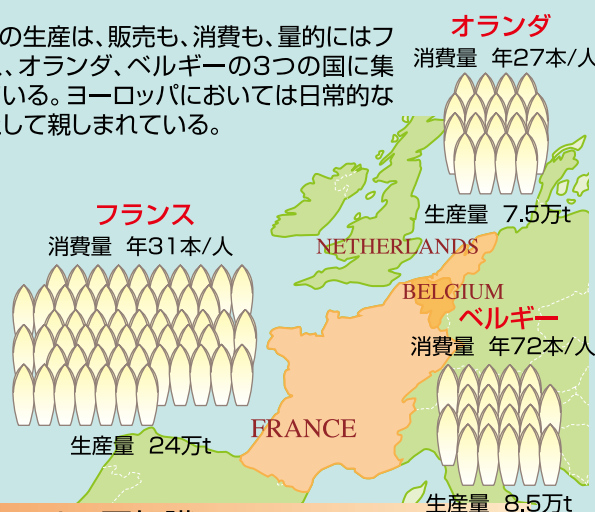


“ちこり”の生理活性成分を解明

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。

◆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。

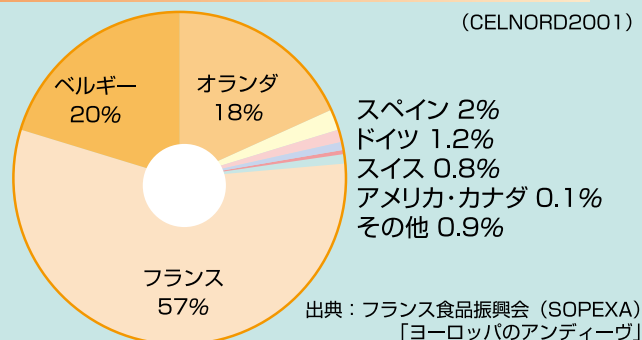


◆チコリの豆知識

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)



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名以上の団体でご見学予定の方は、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！

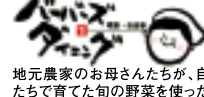


携帯電話からはQRコードで簡単アクセス ➡



■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



ちこり料理を食べて 素敵なプレゼントを当てよう!!



開催期間 2010年3月20日～6月末日まで

ちこりMAPに掲載された「ちこり料理」のご感想を募集しています。
皆様にもっと喜んでいただける「ちこり料理」づくりに役立てますのでぜひご協力ください。

開催期間中(2010年3月20日～6月末日まで)にちこりMAP掲載店で「ちこり料理」を食べて、
所定の応募用紙(下記)に料理の感想を書いて応募箱に投票して下さい。
応募箱は ちこり村 および ちこりMAP各店 に設置してあります。

投票していただいた方の中から抽選で、プレゼントを差し上げます。

(抽選は2010年9月の予定。当選結果は商品の発送をもってかえさせていただきますのでご了承ください。)

A賞(5名)

投票人気No1店
料理ペアチケット
(1人 3,000円相当)



※ちこり料理は各店で価格
が異なりますので、差額分
はご負担くださいますよう
お願いします。

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



✂ キリトリ線

ちこり料理を食べて素敵なプレゼントを当てよう!! キャンペーン応募用紙 (応募期間: 3月20日～6月末日まで)

①お名前 _____

②性別 男 ・ 女

③年齢 (該当するものに○をつけて下さい。)

・ 20歳未満 ・ 20代 ・ 30代

・ 40代 ・ 50代 ・ 60歳以上

④住所 (〒 _____)

⑤電話番号 _____

⑥ご希望するプレゼント (A～C賞のどれかひとつに○をつけて下さい。※B賞はお酒のため、20歳未満の方はB賞以外をお選び下さい。ご了承ください。)

・ A賞 ・ B賞 ・ C賞

⑦利用店舗と「ちこり料理名」

・ ご利用日 _____ 月 _____ 日

・ 利用店舗名 _____

・ ちこり料理名 _____

⑧料理の感想 (該当する項目に○をつけて下さい。)

5: 美味しい 4: まあまあ 3: 普通

2: イマイチ 1: 口に合わなかった

○ご意見やコメント等がございましたら、ご記入願います。

ご記入ありがとうございました。

※ご記入いただきました個人情報につきましては、弊社にて大切に保管させていただきます。本キャンペーン以外での利用は致しません。