



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

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



VOL.

5

2011
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。

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 2009年(平成21年)4月21日掲載記事



中日新聞 2010年10月7日掲載記事



中日新聞 2010年(平成22年)7月22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 2009年(平成21年)11月14日掲載記事



読売新聞 2009年(平成21年)10月15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



岐阜新聞 2010年9月9日掲載記事

ちこりMAP vol.4 人気ベスト3 (食べた方に投票してもらいました)

第1位

大衆酒場きらくや……………546点

◎ちこり芋の苦味を生かして、3連覇達成！

第2位

かんぼの宿恵那……………210点

◎地産地消サラダ、初登場で2位獲得！

第3位

日本料理おか田……………173点

◎和のスイーツ「ちこり茶プリン」ランクイン！

■1位の「大衆酒場きらくや」原さんにお話を伺いました。

天ぷらにすると、ちこり芋はホッコホコになるんです。程よい苦味にポン酢のサッパリ感がくせになります。

ちこり焼酎「ちこちこ」
とも相性ピッタリですよ。



きらくやの御主人と奥様

第1位 大衆酒場 きらくや お客様の声

●ちこり芋の肉巻きフライほっくりしていて風味もある。美味しい！
(30歳代 愛知県東郷町)

●コロケみたいで美味しかったです。
(40歳代 岐阜県中津川市)

●僕は初めて食べました。ゆり根のような感覚にちこりの苦味が合って美味！
(30歳代 京都府舞鶴市)

きらくやイチオシ！●3冠達成の逸品

●少し苦味があって、酒のつまみにグーでした
(60歳代 岐阜県中津川市)

●いつも来るたび注文しています。
(60歳代 岐阜県中津川市)



ちこり芋の肉巻きフライ

第2位 かんぼの宿 恵那 お客様の声

●独特の苦味が大好きです。
(60歳代 岐阜県恵那市)

●初めての食材だったので新鮮でした。苦味が美味しい。
(30歳代 京都府舞鶴市)



恵那鶏とちこりのサラダ

第3位 日本料理おか田 お客様の声

●中津川特産の栗を使用し、ちこり茶とのプリンコラボが新鮮で驚き。センスがよい！
(60歳代 岐阜県中津川市)

●ちこりの香りがやさしくとっても美味でした。
(50歳代 広島県尾道市)



ちこり茶プリン

ちこり料理を食べて素敵なプレゼントを当てよう！
Vol.5でも人気メニュー投票開催中♪

A賞 (5名) 投票人気No.1店 料理ペアチケット (1人3,000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 他

2011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！

農水省FOOD ACTION NIPPONに

農商工連携「ちこり」国産化の挑戦が地域を元気に！

フード・アクション・ニッポンアワード2010とは、農水省が食料自給率向上に寄与する事業者・団体の取り組みを一般から広く募集し、優れた取り組みを表彰することにより、食料自給率向上に向けた活動を広く社会に浸透させ、私たちや未来の子供たちが安心しておいしく食べていける社会の実現を目指すものです。

応募総数2,500件もある中で、株式会社 サラダコスモ 岐阜・中津川 ちこり村／株式会社 菜っちゃん「バーバーズダイニング」の取り組みが『農商工連携「ちこり」国産化の挑戦が地域を元気に！』というテーマで入賞することができました。



2つの活動が入賞しました！

道の駅きりら坂下&みさか食品(株)でちこりの入った地産地消「そば巻き寿司」開発！



特製そば巻き寿司「きりら巻」

もうひとつの嬉しい入賞は地元の推進パートナー2社の取り組みです。道の駅きりら坂下とみさか食品が地産地消をテーマに地元中津川市坂下の柵の湖自然公園産そばとちこり村産ちこりを使ったそば巻き寿司「きりら巻」を開発。

【食糧自給率向上の為に国民運動】フード・アクション・ニッポンアワード2010プロダクト部門に「推進サポーター協働による新商品の開発、販売、イベント参加による啓蒙活動」というテーマで入賞しました。道の駅きりら坂下&ちこり村で数量限定販売中！



ちこり料理を味わう！



モーニング
ランチで
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
飲みます

01 バンブティック ピエニュ ディックアウトのみです 小麦本来の無垢で素朴な味

ちこりを焼くと・・・!?

特搜!板東リサーチ取材の人気店。無添加で焼いたパンの小麦本来の無垢で素朴な味が人気の秘密です。ちこりは焼くと苦味が甘味に変わって食べやすくなるんです!

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



ちこりの
おしながき

- ちこりとベーコンのパン(グラタン風)・・・¥260
- 肉みそとちこりのサンド・・・¥380

※1つからでもご予約OKです
0120-816-803 ディックアウトのみです

02 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バスタ」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



ちこりの
おしながき

- ごまだれ海鮮サラダバスタ・・・¥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。

03 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!

ちこりづくしのヘルシーセット!

ちこりの天ぷらと茹でたちこりがたっぷり入ったヘルシーそば(ちこり芋のすりおろしを薬味代わりに好みでトッピング)。更にちこり芋の赤味噌漬の巻き寿司がセットで大変お得!

☎ 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



ちこりの
おしながき

- ヘルシーちこりそばセット・・・¥600

※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。

04 だいにんぐ&ぎやらリー 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&ぎやらリー

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



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】

05 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。

☎ 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



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】

06 大平の山彦 ランチ 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!

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さき状にして程よい食感で加えた新しい柳川鍋です。

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



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)

07 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デザート第二弾!

季節のフルーツの酸味にちこり茶ゼリー・プリン。ほろ苦さと黒蜜の甘さをベストマッチさせた岐阜県認定の初代料理名人のこだわりの逸品です!

☎ 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



ちこりの
おしながき

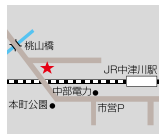
【コース料理のデザート】●ちこり茶プリン
※コースのご予約時に申し付けください。
【昼席】季節のお弁当・・・¥1,890他
【夜席】旬彩会席 月・・・¥5,040他

08 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り!

☎ 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 毎週水曜日



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
※マスコミでも食材された人気の裏メニュー!
お店で声をかけてください。

09 大衆酒場 きらくや ディナー ちこり焼酎 幅広い年代に大好评! 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。

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



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
- ちこりの天ぷら・・・¥400

10 Brasserie Ivrogne(ブラッスリー 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

ちこり料理がランチに登場!

ちこりとベーコンのバスタは、ちこりのほろ苦さとにんにく・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



ちこりの
おしながき

- ちこりとベーコンのバスタ・・・¥1,000
- ちこりラザニア・・・¥980
- ちこりとニンニクのピザ・・・¥1,000
- ちこちこカクテル 各・・・¥580

11 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

人気メニューとちこり芋のコラボ!

一番人気のスタミナライスの自家製タレにちこり芋をアレンジし、ふんわり、トロっとしたオムレツ。田舎に帰ってきた気分が取らず、ラフなスタイルでくつろげます。

☎ 0573-67-9229
住 岐阜県中津川市落合58-1 (〒509-0006)
営 11:00～14:00/17:00～22:00
休 毎週木曜日



ちこりの
おしながき

- もやしとちこり芋のあんかけオムレツ・・・¥400
- 自家製ちこり芋とあじめコンソウミソ合え

【夜コース料理(¥2,500～)の一品】
※コース料理ご予約の際にご相談ください

13 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」とのコラボで生まれた「しょうゆかつ井」はマスコミでも掲載された注目メニュー!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)



ちこりの
おしながき

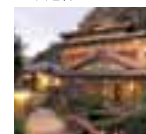
- しょうゆかつ井・・・¥920
- とり唐揚げ定食(定食はすべてこのおかげで・・・)
- ちこり珈琲・・・¥350
- きりら巻・・・¥500

14 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 岐阜県恵那市大井町2697-10 (〒509-7201)
営 11:30～14:30/17:30～22:00
休 不定休



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。)
※「ちこりの料理」をご希望の方はコース予約の際にお申し送りください。

15 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

ちこりの王冠!?

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。テレビでも放送された逸品です。旬の食材とあわせて創作します。お楽しみに!

☎ 0573-72-5068
住 中津川市高山1180-6 (〒608-0204)
営 完全予約制
休 毎週水曜日



ちこりの
おしながき

- ちこりの王冠

【コース料理(¥4,200～)の一品】
「ちこりの王冠」をご希望の方はコース予約の際にあらかじめ申し込みください。

04 だいにんぐ&ぎやらリー 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&ぎやらリー

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



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】

16 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」が加わり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まい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



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

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

■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

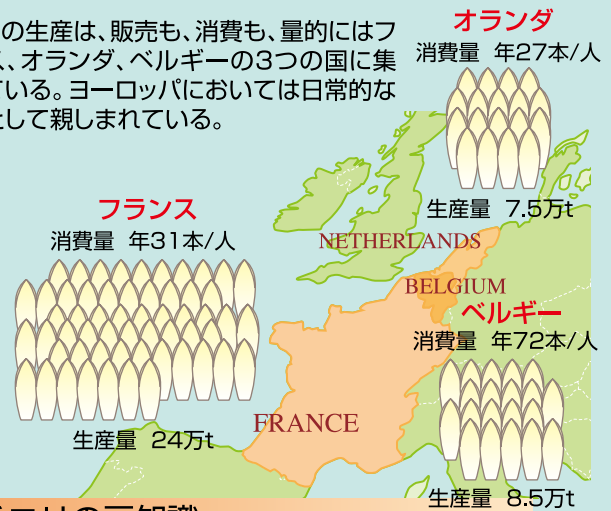


“ちこり”の生理活性成分を解明

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。

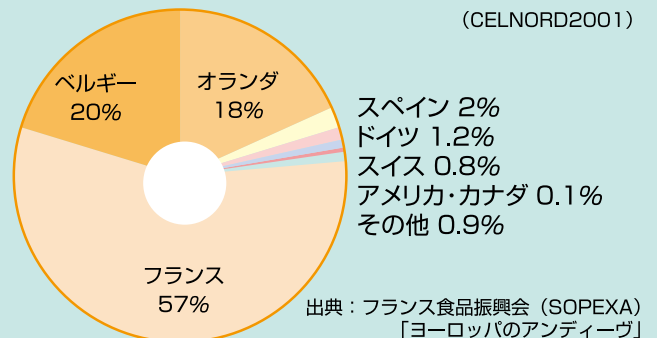


◆チコリの豆知識

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名以上の団体でのご見学予定の方は、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