



中津川ちこり
生産 日本一

中津川特産品
ちこり料理のお店



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



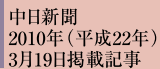
日本のちこりは
蔵で育ちます



VOL. 6 2011 秋冬号



**マスコミでも
注目!**

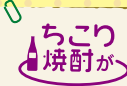


1品セット

ちニリMAP vol.6 人気ベスト3 (食べた方に投票してもらいました)



ちこり料理を味わう！



04 バンブティック ピエニユ

小麦本来の無垢で素朴な味

テイクアウトのみです

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! (0120-816-803 テイクアウトのみです)

☎ 0573-68-8168
住 中津川市千旦林六地蔵371-1 (〒509-9131)
営 8:00～18:30
休 毎週月・火曜日



●カリカリ自家製パン粉を使用した
ちこりとカレー風味のパン・・・¥240
●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

08 相模茶屋 ちゃんこ桜家

ゆったり広い店内!ちゃんこを囲んで家族団らん

ディナー ちこり焼酎

新感覚「ちこりのおつまみ」デビュー!

秘伝の特製タレで食べるオリジナルちゃんこが人気のお店。ちこりのビールフリットは小麦粉にビールを入れた特製の衣(こしも)が最高!ビールの風味とサクサク感が絶妙のおつまみにピッタリの逸品です。

☎ 0573-66-8922
住 中津川市手賀野182-3 (〒508-0015)
営 16:00～22:30 (最終ご注文22:00)
休 毎週火曜日



●ちこりのビールフリット・・・¥380
●スモークサーモンとパプリカの
ちこりボート・・・¥480
※週替わりでのおすすめメニューも注目です!

12 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

ディナー ちこり焼酎

酒の肴に大将自慢のちこり会席料理

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。大将一押しは「ちこり生ハム巻きフライちこり乗せ」。こもりのサクサク感に生ハムの塩味とちこりのジューシーさがマッチングの新作です!

☎ 0573-66-0221
住 中津川市本町3-1-7 (〒508-0041)
営 17:00～23:00 ※六畜市開催日(毎月第一日曜日)のみランチ
休 毎週水曜日



●ちこり生ハム巻きフライちこり乗せ・・・¥500
●ちこりチーズ田楽・・・¥400
●ちこりと旬の魚のかき揚げ・・・¥500
※コース料理も予約受付中!

05 Pasta&Italian CANON(カノン)

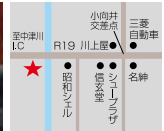
味に自信あり、時間に自信なし

ランチ ディナー ちこり焼酎

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



●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。

09 懐かしお好み焼き だいじろう

鉄板をかこんで、みんなでわいわい!

ランチ ディナー ちこり焼酎

地元の人気店にちこり登場!

昭和30年代の駅舎をイメージさせる昔ヘタイムスリップしたような店内。自慢のぶた焼きそばに地元中津川産のちこりのコロポ!みんなでわいわい楽しいひとときをお楽しみください。

☎ 0573-62-4822
住 中津川市中津川2996-1 (〒508-0001)
営 11:00～22:30 (最終ご注文22:00)
休 水曜日および平日のみ14:00～17:00お休み



●ちこり焼きそば・・・¥680
※お持ち帰りもやります。
●ちこり焼酎も飲みます。

13 鶏料理 チキンハウス

安心・安全な食材に自信あり!恵那どりの専門店

ランチ ディナー ちこり焼酎

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)



●ちこりと恵那どりのバーニャ・カウダ・・・¥880
※ちこりと恵那どり以外の食材は、旬の野菜にかわる事があります。

06 寿司処 ほたる

住宅地の隠れた名店 気さくな大将が迎えてくれます!

ランチ ディナー ちこり焼酎

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け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



●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。

10 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

ランチ ディナー ちこり焼酎

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ーターテストで引き締めた彩り鮮やかなサラダ!ちこりの原酒「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】

14 Brasserie Ivrogne(ブラッスリー イヴローニュ)

欧風郷土料理と美味しいお酒

ランチ ディナー ちこり焼酎

地元の人気店にちこり登場!

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

07 だいにんぐ&ぎやらリー たいら亭

手づくり創作料理のだいにんぐ&ぎやらリー

モーニング ディナー ちこり焼酎

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】

11 大平の山彦

“水神様の名水”でたてた鰻(うなぎ)が美味しい!

ランチ ディナー ちこり焼酎

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、強い香りの牛膏(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。

☎ 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)

15 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

ランチ ディナー ちこり焼酎

グランプリ受賞店の新デザート第三弾!

岐阜県認定の初代料理名人の秋の新作デザート!ちこり茶のムースの上にちこり茶ゼリ。マシュマロのような軽い食感の中からなんと栗きんとんが・・・絶品です。

☎ 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



【コース料理のデザート】●ちこり茶のムース
※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 月・・・¥5,000他

19 さるとび荘(旧・付知川ヤナセンター)

「付知川の鮎料理」付知川の大自然と鮎料理が評判のお店

ランチ ディナー ちこり焼酎

ちこりのオリジナル新作料理

テレビでも放送された人気のお店。目で見ても楽しく、食べても美味しいオリジナルの創作料理です。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



●豚肉とちこりのパイシート包み焼
【コース料理(¥4,200～)の一品です】
※コース料理はその時々旬の旬の食材で創作します(内容が若干変わります)。

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“ツユだく”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。

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



●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!

17 食事処 五万石

話題のしょうゆかつ丼と鶏ちゃんのお店

ランチ ディナー ちこり焼酎

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と、ちこりと貝割れサラダ&ちこりスープをセットにしました。

☎ 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



●しょうゆかつ丼ちこりセット・・・¥1,000
【単品】
●ちこりスープ・・・¥160
●ちこりと貝割れサラダ・・・¥110

ちこり料理&レジャーで心身ともにリフレッシュ

20 (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に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）
営 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・14・6・9月の第4木曜日（祝日の場合は翌日）は休館日



●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¥4,780⇒¥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。

日帰り温泉 中山道馬籠まで車で5分、妻籠へ15分



ご予約お待ちしております！
歴史ある観光地（妻籠・馬籠）がすぐ近くです。水着で入れる13種類の機能風呂（バーテゾーン）や温水プールなどもあって、体を動かした後はお肌ツツルツルの美人の湯（重曹湯と呼ばれる中津川温泉）でゆっくり頂けます。
※宿泊のお客様は温泉・プール・バーテを宿泊当日と翌日の2日間、無料で利用可能。
※別料金になりますが、ヘルスケア全身コース（頭つば、足つば）などもご用意しています。

23 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し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



●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

25 恵那峡グランドホテル ランチ ディナー 恵那峡の絶景が一望できる温泉宿

絶景を見ながら和食創作ちこりはいかが？
県立自然公園恵那峡の絶景を一望する天然温泉露天風呂が自慢です。
和食ではめずらしいちこりに、えび、にんじん、きゅうり、貝割れ大根をまいた生春巻き。チリ酢でさっぱりご堪能ください。

☎ 0573-25-5375
住 恵那市大井町2709-77（〒509-7201）
営 11:30～14:30 / 17:30～19:30
休 年中無休



●ちこりとえびの生春巻き
【会席料理（¥4,000～）の一品です】
※秋の行楽シーズン10月の会席料理の一品に入ります（要予約）。

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！

自慢の逸品「そばみそ」とコラボ

新鮮野菜でヘルシー！人気の「そばサラダ」。
ちこりのほろ苦さで味をギュッと引き締めました。
「そばみそ」はお茶うけや酒のさかなに最適！

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



●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

22 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）



●しょうゆかつ丼..... ¥920
●どろ揚げ定食※定食はすべて「ちこりカラダ」付・・ ¥980他
●ちこり珈琲..... ¥350
●きりら巻..... ¥500

24 恵那峡サービスエリア上り れすとらん「夕照の里」 モーニング ランチ ディナー 地産地消にこだわるレストラン

地元食材「ちこり」の新メニュー

地元食材を全国に積極的にPRするサービスエリアのレストラン。今回は恵那どりの香草焼きとパスタにちこりをトッピング。さらに、ちこり茶ゼリーがデザートに！他にも地産地消こだわりメニューが満載！

☎ 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



●恵那どりの香草焼～バジル風味～..... ¥1,280
●えな天照の舞い
（ちこり茶ゼリーを使ったデザート）..... ¥500
●朝食バイキング（ちこりのサラダ有）..... ¥950

26 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）
営 お食事のご利用は11:00～20:00
休 年中無休



●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います。
お気軽にお尋ね下さい。

中津川駅前「にぎわい特産館」には、ちこり焼酎はじめ地元の名産品が勢揃い！



7/3 オープンの様子

2011年7月3日（日）新にぎわい特産館が、中津川駅前のにぎわいプラザ1階にオープンしました。
東濃初の『ミナモショップ』もオープンしています。
ちこり村からは、ちこり焼酎、ちこり茶、ちこり芋のお漬物やたまねぎスープなどちこり村で人気の商品が出品されています。
にぎわい特産館でしか、食べれない『栗きんとんソフト』も好評販売中！秋にはココでしか手に入らない『栗きんとんめぐり』も今年は6店舗→13店舗に増えて新登場です。
電車でお越しの方には、JR中津川駅のすぐ横なので大変、便利ですよ。【お問合せ】0573-62-2277



ちこり村からはちこり焼酎やお漬物が人気

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。

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。



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



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	12
岩寿荘	中津川市蛭川4467-4	0573-45-2188	26
大平の山彦	中津川市駒場1579-11	0573-66-1388	11
お食事処 たつ家	中津川市落合58-1	0573-67-9229	16
Cafe & Dining Bar ANNIE HALL	中津川市駒場777-8	0573-66-9339	10
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	18
金寿司	恵那市長島町久須見1085-9	0573-25-7212	
クアリゾート湯舟沢 ホテル花更紗	中津川市神坂280番地	0573-69-5000	20
SAKABA BELINDA	中津川市太田町2丁目7(B1)	0573-65-3533	
さるとび荘	中津川市高山1180-6	0573-72-5068	19
食事処 五万石	中津川市落合706-8	0573-69-3501	17
寿司処 ほたる	中津川市手賀野78-16	0573-66-4422	6
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 樓家	中津川市手賀野182-3	0573-66-8922	8

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	2
だいにんぐ & ぎやらりー	中津川市千旦林2536-1	0573-68-6110	7
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	13
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	9
日本料理 おか田	中津川市茄子川1536-1	0573-68-5587	15
Pasta & Italian CANON	中津川市手賀野149-10 石原ツインビル1F	0573-66-5828	5
Brasserie Ivrogne	中津川市太田町2-2-35	0573-65-0870	14
馬籠館 そば処 まごめや	中津川市馬籠4571-1	0573-69-1111	21
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	22
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	



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。



■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>

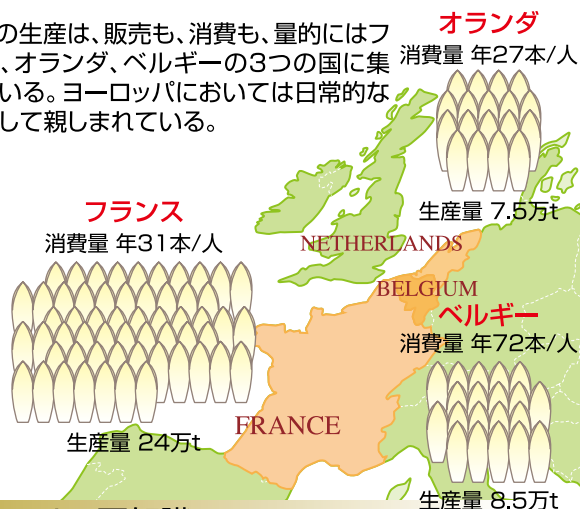
ちこり村 で 検索 してね!



携帯電話からはQRコードで簡単アクセス ➡

◆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。

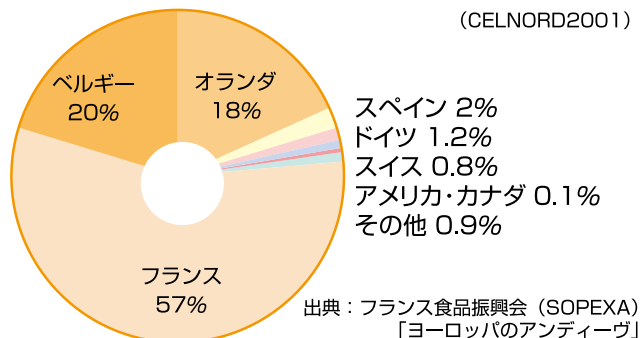


◆チコリの豆知識

チコリには「アンディープ」という別名があります。これはかつてアンディープと呼ばれていたチコリがアメリカに上陸した際、エンダイヴ(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、アンディープは英語圏では「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



●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