

中津川ちこり 生産 日本一

VOL.

10

2013
秋冬号



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



ひらまつ

かんぽの宿

やま里

夕照の里

おか田

ピエニユ

カノン

ほたる

中津川 I.C

みなのさかもと

たいら亭

湖楽園

そばや幸

大平の山彦

アニーホール

マジョリカ

まほろ

25

29

22

5

12

8

28

16

15

11

3

19

401

1

26

72

18

27

20

6

21

24

256

13

257

17

10

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

19

256

14

9

2

19

256

4

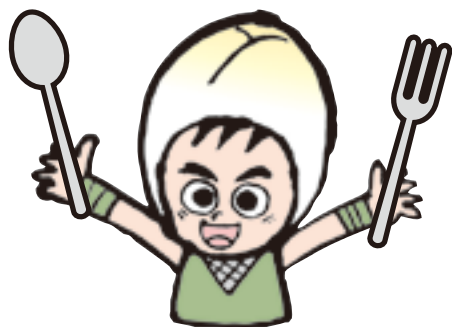
中津川特産品

ちこり料理のお店

日本のちこりは
蔵で育ちます



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

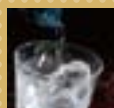


おめでたいお酒（発芽＝芽がでる）

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	27
岩寿荘	中津川市蛭川4467-4	0573-45-2188	18
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	2
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	20
季節郷土料理 湖楽園	恵那市大井町2697-10	0573-25-3056	26
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	9
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	19
寿司処 ほたる	中津川市手賀野78-16	0573-66-4422	12
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 桜家	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	6
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	23
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	
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	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	28
Brasserie Ivrogne	中津川市太田町2-2-35	0573-65-0870	
馬籠館 そば処 まごめや	中津川市馬籠4571-1	0573-69-1111	14
マジョリカ	中津川市駒場801-1	0573-66-7211	22
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	4
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！



かんぽの宿 恵那

「恵那峡の溪谷美」で憩える温泉宿

モーニング ランチ ディナー



恵那峡を臨む憩いの場所です。
雄大な恵那峡の溪谷を眺めながら、8種の温泉を楽しんだり、地元の厳選素材に舌鼓を打ったり……。
ゆったりとした時間を感じながら、おいしい料理を味わってください。
季節それぞれの良さを最高に堪能できますよ！



※写真は¥1,260のランチセットです

かんぽの宿 恵那 お客様の声



ちこり茶寒天のぜんざい

- お茶の寒天はさっぱりしていて、あんこや生クリームと相性ぴったりですね！
(20代女性・名古屋市)
- 寒天ぜんざいにとっても合う食材だと思います。風味もよかったです！
(60代女性・中津川市)
- これほどおいしいとは思いませんでしたよ！(60代女性・多治見市)

ちこりと山岡かんてんのサラダ

- ちこりのみずみずしい新鮮さが際立って、少し苦みのあるちこりを美味しく頂きました。
(60代女性・瑞浪市)

平日限定ランチにちこり茶スイーツ登場！

緑の風景と8種類の温泉で心身ともに癒せる温泉宿。平日限定のランチメニューにちこり茶のスイーツが登場。ちこり茶で固めたほろにがい山岡寒天に、黒蜜とあんこの甘み、フルーツの酸味がベストマッチです。

- ランチセット(ちこり茶寒天のぜんざい付)¥1,050～
- ちこりと山岡寒天の野菜サラダ……………¥420
- バイキングのちこりサラダ(1泊2食¥9,800～) 宿泊の方の朝食バイキングでちこりが入っています

ちこりの
おしながき

☎ 0573-26-4600

住 恵那市大井町2709番地
(〒509-7201)

営 お食事のご利用は
11:00～14:30 / 17:20～21:00

休 年度内無休 席200席



ランチのご案内

平 日	ランチセット……………¥840～¥1,575
土・日	ランチバイキングのみ 大人…¥1,575 / 小人(6～11歳)…¥1,050
祝 日	幼児(3～5歳)…¥525 / シルバー(70歳以上)…¥1,260

04 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) 席75席



ちこりの
おしながき

- しょうゆかつ丼……………¥920
- どり唐揚げ定食※定食はすべてこのサラダ付…¥980他
- ちこり珈琲……………¥350
- そばの海苔巻き寿司「きりら巻」…¥500

05 鉄板酒家 まほろ

ディナー

和洋中揃った、創作鉄板酒家

モダンな雰囲気の鉄板料理のお店

趣のある店内で、おいしい鉄板料理を。オスメの新作ちこり料理はちこり芋のスープを片栗で練り、油で揚げたんと揚げ出し豆腐風に仕上げました。カルパッチョ・タルタルソース・玉みその三種の味付けでもちもの食感とさくさくの衣をどうぞ。

☎ 0573-65-5404

住 中津川市駒場1178-2(〒508-0011)
営 11:30～14:30 / 15:00～23:00
休 毎週月曜日 席31席



ちこりの
おしながき

- ちこり豆腐の3色揚げだし……………¥550
※ランチタイムを除く

06 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……………¥450
- ちこり芋とキムチのチーズ焼き……………¥550
- ちこりの天ぷら……………¥400

07 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。天ぷら、サラダなどちこりをお楽しみください。

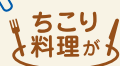
☎ 0573-67-9917

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 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。



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

お食事処 たつ家 お客様の声

●しょうゆかつ丼 (ちこり天ぷら添え)
店員さんの対応がとてもよく、
気持ちよく食べられました！
(60代女性・木曽郡)

●ちこりの天ぷら
生で食べる事の多いちこり、天ぷら
でも激ウマでした！
(20代女性・中津川市)



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
タリで新発見の味わいです。

ちこりの おしながき ●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！

☎ 0573-67-9229

住 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 曜 24席



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。

むぎとろのお店 やま里 お客様の声

●飛騨牛朴葉味噌定食
ちこりが和風のものにあってびっくり！
水っぽくなく、肉厚でおいしい！
(50代女性・恵那市)

●ちこりの天ぷら
飛騨牛にほろ苦いちこりが
とてもあっていました。美味しかったです！
(20代女性・中津川市)



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。

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

☎ 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 曜 66席



08 洋風創作料理 ダイニングキッチン 咲桜～さくら～

ランチ ディナー

おいしさを見つけられる、洋風創作料理店

おいしいちこりスイーツ、発見。

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。夜のコース料理で選べるちこりスイーツは、
ちこり珈琲のゼリーとチョコレートムースのオペラ風。
ちこり珈琲の後味と、チョコレートムースの柔らかな甘
みが合わさった大人のスイーツに仕上がりました。

☎ 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 曜 20席



●コーヒーゼリーとチョコレートムースのオペラ風
※夜のおすすめコース (¥1,500～) のデザートです。
選べるスイーツの中からお選びいただけます。
詳しくはお尋ねください。

ちこりの
おしながき

10 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した生ちこり、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 曜 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

ちこりの
おしながき



09 (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) 曜 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



●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
●健康美膳会席プラン……………¥4,500
事前にご予約ください。

ちこりの
おしながき



11 恵那峡サービスエリア上り れすとらん「夕照の里」

ランチ ディナー

地産地消にこだわるレストラン

香ばしさを楽しむ新作スイーツ

地元の素材にこだわったレストランの新作は、
ちこり茶ゼリーと地元で愛される中島豆腐の
御豆腐のババロア仕立て。さわやかな甘味が
魅力です。また、甘味処「宿場ちやや利休」で
は、ちこり茶のクレープも楽しめます。

☎ 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 曜 112席



●琥珀の涼風 (ちこり茶ゼリーと豆腐のババロア仕立て)・・・¥530
●ボン・ボヤージュ (おいしい日旅立ち)
(ドライマドのレアチーズ&ちこり茶クレープ)・・・¥620
●ブランドエイク (春のよう) (洋梨のムース&ちこり茶クレープ)・・・¥570

ちこりの
おしながき

ちこり料理を味わう！

12 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日です。

☎ 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

13 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」が加わった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ネギ、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めし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 席 40席



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

14 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！

渓流のおいしさを一杯の丼で

新作メニューは名付けて「渓流丼」にこだわりは自家製の渓流魚の甘露煮。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、骨まで柔らかい渓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 回 大駐車場あり



ちこりのおしながき ●渓流丼……………¥900
●そばみそ……………¥300
●そばサラダ……………¥600
●ちこり焼酎(グラス)……………¥600

15 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四弾！

岐阜県認定の初代料理名人の新作デザート！もちもちの食感が新しい！お餅のような食感のもちもちちこり茶プリンに、ふわりと風味が香るちこり茶のゼリー。甘さ控えめなプリンとゼリーに相性ばっちりの黒蜜をかけてお召上がり下さい。

☎ 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 席 30席



【コース料理のデザート】
●ちこり茶のもちもちプリン※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……………¥4,000他

16 パンプティック ピエニュ

テイクアウトのみです

小麦本来の無垢で素朴な味

ちこりとパンの出会いの場所。

TVでも話題の無添加にこだわった人気店。今回のパンは「ちこりとベーコンのパン」です。ふわふわの食パン生地がちこりとたっぷりのベーコンを乗せて焼き上げました。ちこりのほのかな苦みがパンとベーコンのおいしさをきわでます。

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



ちこりのおしながき ●ちこりとベーコンのパン……………¥250
(0120-816-803 テイクアウトのみです)

17 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。

☎ 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 毎週水曜日 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

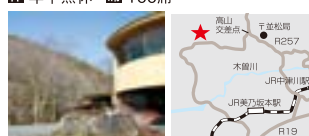
18 岩寿荘

「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 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～
※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。

19 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」！市民が慣れ親しんだ「そばつゆ」を基に、野菜を加えトッピングを付けた「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 席 28席



ちこりのおしながき ●しょうゆかつ丼……………¥840
●ちこりスープ……………¥160
●ちこりと貝割れサラダ……………¥160

20

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れ！

0573-66-6200
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”¥800
※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。

22

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さが光ります。

0573-66-7211
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。

24

鶏料理 チキンハウス 中津川店

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
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
中津川市新町5-20(〒508-0038)
営 11:00～14:00 / 17:00～20:00
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。

26

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
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
ちこり芋豆腐、サーモンのちこり芋味噌焼(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。

21

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、旬の野菜やきのこと、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
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

23

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
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】

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
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

27

居酒屋 ひらまつ

ディナーちこり焼酎

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
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！

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

ちこり焼酎が
飲みます

ちこり焼酎
飲みます

28 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
住 中津川市手賀野149-10 石原ビル1F(〒508-0015)
営 10:00~20:30
休 毎週月曜日 席 33席



●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。

ちこり
おしながき

NEW 30 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

新鮮ちこりをオススメ生春巻きで

古民家風の落ち着いた和風モダンな創作料理のお店。「ちこり」と「えび」の生春巻きは新鮮なちこり、レタスとさくさく衣のえびを包んだ一品。酸味の中に甘味を感じさせるマヨネーズベースのソースでどうぞ。その他の生春巻きも多数取り揃えています。

☎ 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



●ちこりとえびの生春巻き……¥480
※ランチタイムを除く

ちこり
おしながき

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テー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 席 50席



●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】

ちこり
おしながき

バーバースカフェ

内にあるよ

農家手作りの家庭料理が味わえるレストラン、バーバースダイニングが、カフェに変身します。6種類から選べる手作りのスイーツと、20種類のフリードリンクのセットをお楽しみいただけます。野菜のスイーツから定番のものまで取り揃えています。ゆっくりと、午後のティータイムをお楽しみください。



フリードリンクコーナー

☎ 0573-62-1545
住 ちこり村内バーバースダイニング
¥ 小学生以上600円
3歳~未就学児300円/2歳児まで100円
営 カフェタイム14:00~17:00(16:30受付終了)
※イベントのため貸切の場合がございます。

自家製にこだわった レストランで ちこりを発見!

おいしい野菜と自家製食材のもてなし料理

Sogno

ちこり村やサラダコスモの作ったちこり、スプラウト、塩麹も使っています。



かつおの塩麹薫製サラダ仕立て



自家製ベーコンとちこりのオープン焼き

食材へのこだわりが光るおもてなし料理

オーナーシェフの石原さんが愛知県一宮市にご夫婦でお店を構える「おいしい野菜と自家製食材のお店Sogno(ソノ)」さん。とにかく食材と手づくりにこだわり、おいしくて素材の味を活かしたお料理が楽しめる、心がほっこりするレストランです。季節の旬の味とおふたりの心遣いを、ゆっくりと味わってみてください。



☎ 0586-86-7972
住 (〒493-0007)
愛知県一宮市木曽川町外割田字摺鉢31
営 11:30~14:30/18:00~21:30
休 水曜日

ちこり料理を食べて 素敵なプレゼントを当てよう!

Vol.10でも人気メニュー投票開催中♪
2013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)



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





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、地域活性化に貢献という意味もあります。

(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>

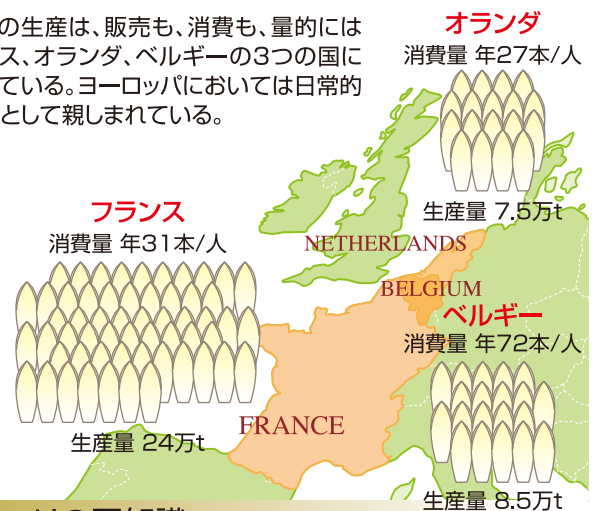
ちこり村 で 検索 してね！



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。

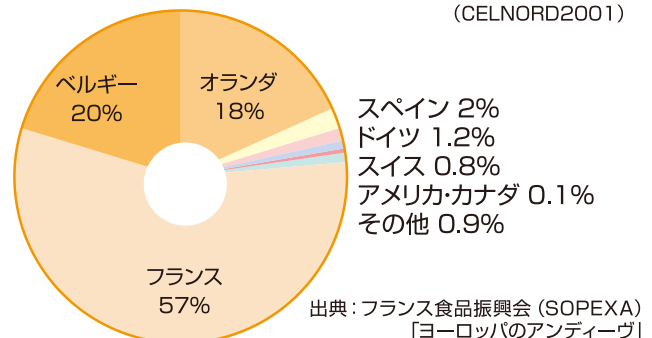


◆チコリの豆知識

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)



■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



〈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

