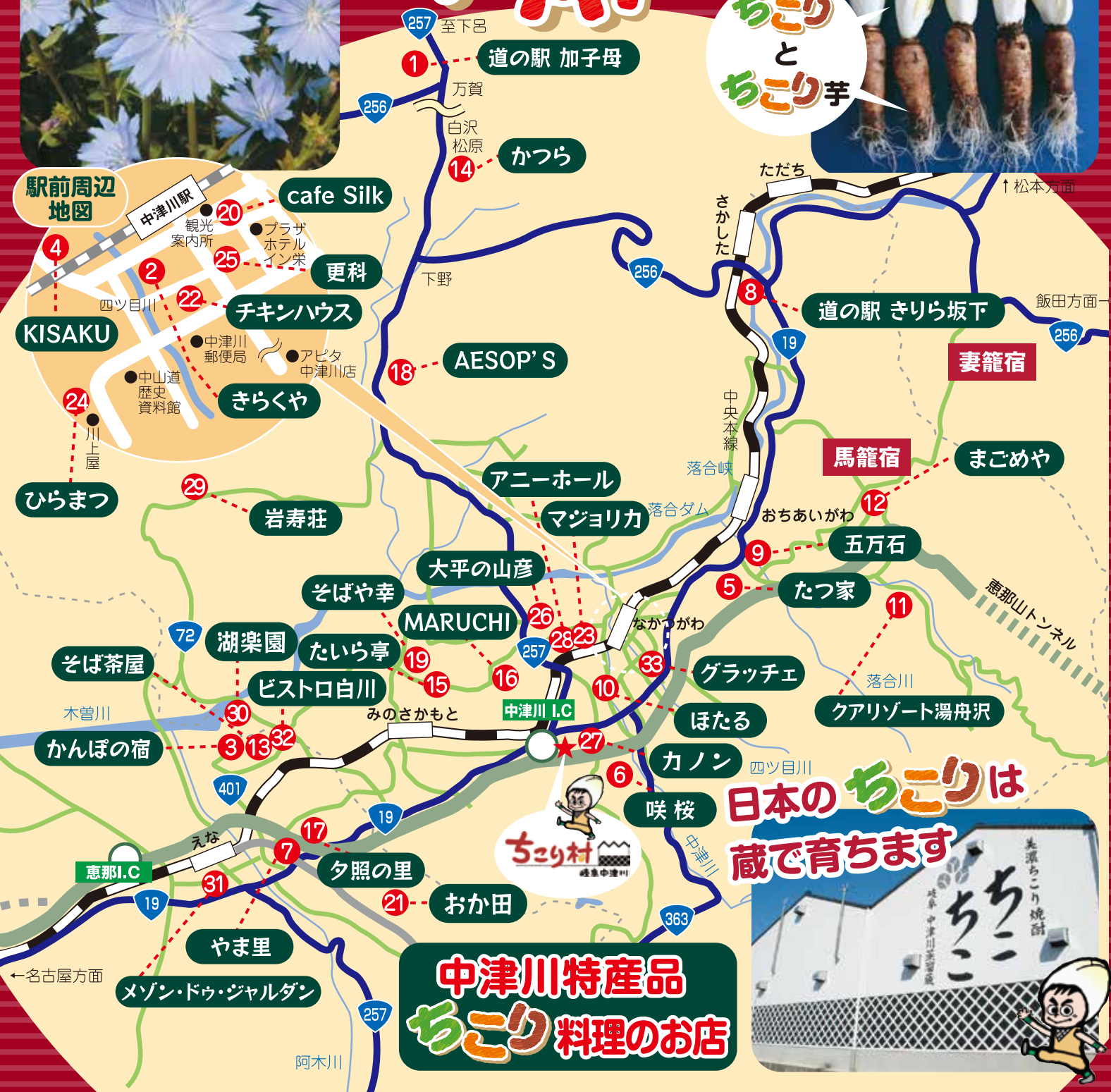


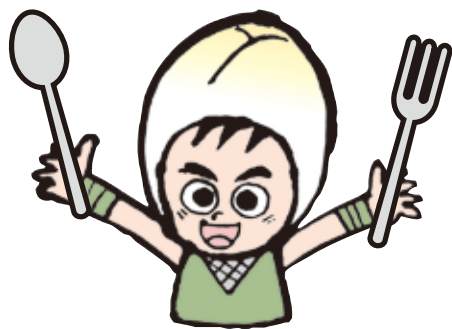


これが  
ちこりだ!

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 セりん                      | 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 | 24    |
| 岩寿荘                          | 中津川市蛭川4467-4      | 0573-45-2188 | 29    |
| 大平の山彦                        | 中津川市駒場1579-11     | 0573-66-1388 | 26    |
| お食事処 たつ家                     | 中津川市落合58-1        | 0573-67-9229 | 5     |
| Cafe & Dining Bar ANNIE HALL | 中津川市駒場777-8       | 0573-66-9339 | 24    |
| KISAKU                       | 中津川市桃山町62-19      | 0573-66-6200 | 4     |
| 季節郷土料理 湖楽園                   | 恵那市大井町2697-10     | 0573-25-3056 | 30    |
| 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 | 11    |
| 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 | 9     |
| 寿司処 ほたる                      | 中津川市手賀野78-16      | 0573-66-4422 | 10    |
| 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 |       |
| 大衆酒場 きらくや                    | 中津川市太田町3-3-11     | 0573-65-4849 | 2     |

| 店名                    | 住所                      | 電話番号         | MAP番号 |
|-----------------------|-------------------------|--------------|-------|
| だいにんぐ & ぎやろー たいら亭     | 中津川市千旦林2536-1           | 0573-68-6110 | 15    |
| 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 | 22    |
| 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 | 21    |
| Pasta & Italian CANON | 中津川市手賀野149-10 石原ツインビル1F | 0573-66-5828 | 27    |
| 馬籠館 そば処 まごめや          | 中津川市馬籠4571-1            | 0573-69-1111 | 12    |
| マジョリカ                 | 中津川市駒場801-1             | 0573-66-7211 | 23    |
| 味衣工房                  | 中津川市手賀野350-1            | 0573-65-4751 |       |
| 道の駅 加子母               | 中津川市加子母3900-29          | 0573-79-3319 | 1     |
| 道の駅 きりう坂下             | 中津川市坂下町450-2            | 0573-70-0050 | 8     |
| 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！



## 道の駅 加子母

自然に囲まれて、ゆったりとしたひと時を過ごせます。



川と山に囲まれた、木の匂いあふれる道の駅です。豊かな自然の中のドライブは気持ちいいものです。ゆったりと運転を楽しんだら、道の駅加子母さんで一休みしましょう。使い込まれた木の匂いのする売店でお土産を探したり、地元のおいしさを目一杯詰め込んだお食事を楽しんだり。ちょっと一息のつもりが、ついつい時間を忘れちゃうかも？



### 道の駅 加子母 お客様の声



#### 加子母三昧

● 緑色の山菜と、白いちこりがとても合うと思います。味も苦みと甘みのバランスが最高でした！ (50代女性・大垣市)

● 月に一度の加子母三昧が楽しみです！おいしくいただいています！ (60代女性・可見市)

#### トマトカレー

● くせがなくたべやすい。歯ざわりもよくおいしかった！

☎ 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



### 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。食堂のランチメニューの一押しは、加子母のおいしさを一度に味わえる満足セット「加子母三昧」です。香りのいい朴葉寿しや名物トマトジュース、もちもちのわらびもちなど、加子母の魅力をちこりの天ぷらとご一緒にどうぞ。

- 加子母三昧……………¥850
- 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

ちこりの  
おしながき

## 04 KISAKU

ランチ デイナー 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  
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



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ね。



## 05 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

### 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(〒508-0006)  
営 11:00～14:00 / 17:00～22:00  
休 毎週木曜日 席 24席



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！



## 06 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

### 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。ランチタイムの選べるスイーツに、ちこりスイーツが登場。ふんわりとやわらかいちこり茶のプランマンジェに、甘さ控えめのちこりゼリーが香ばしさを演出します。北海道産のあずきを使った餡子がちょうどいいアクセントです。

☎ 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

● ちこり茶のプランマンジェ  
※ランチメニュー(¥1,150)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。



## 07 むぎとろのお店 やま里

ランチ デイナー

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





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。



## 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

### きらくや お客様の声

●衣サクサク、芋はほくほく。  
しその葉のアクセントがgood!!

(50代女性・本巣市)

●ちこりの芋の少しほろ苦さと  
ホクホク感がとてもよかったです。

(60代女性・中津川市)



### 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MA  
P創刊以来の人気メニューです♪  
ビールのお供においしい「ちこりの  
生ハムサラダ」もおすすめです。

- 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
  - ちこりの天ぷら……………¥400

☎ 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 厨 30席



## 08 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) 厨 75席



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

## 10 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。

「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。

☎ 0573-66-4422  
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 厨 15席



- ちこりの  
おしながき
- ちこり海鮮丼……………¥1,050(税別)



## かんぼの宿 恵那

モーニング ランチ ディナー

「恵那峡の溪谷美」で憩える温泉宿

### かんぼの宿 恵那 お客様の声

●ちこりの食感がとてもいいです。  
味もちょっとほろ苦なところが  
他の野菜とちがって新鮮でした。

(50代女性・土岐市)

●苦みがなく食べやすくて  
おいしかった！  
ちこりファンになりました。

(60代女性・名古屋市)



### 癒しの風景と おいしいお料理を。

緑の風景と温泉で心身ともに癒せる温  
泉宿。恵那峡の溪谷を眺めながら楽し  
めるランチ、または朝食バイキングでち  
こりを味わえます。新鮮なちこりのおい  
しさをサラダでお楽しみください。山岡  
寒天とちこりのサラダも絶品です。

- ちこりの  
おしながき
- 山岡寒天とちこりのサラダ……………¥450
  - ちこりサラダ…[土、日曜日・祝日限定ランチバイキング(¥1,700円、4月～)、  
ご宿泊の方朝食バイキング(通常日1泊2食お1人様¥9,800～)]

☎ 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 年内無休 厨 70席



## 09 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  
えストロミを付けた「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 厨 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

## 11 (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でご利用頂きます。

☎【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) 厨 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水曜日(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
  - 健康菜膳会席プラン……………¥4,500  
事前にご予約ください。



# ちこり料理を味わう！

## 12 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「溪流丼」にだわり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 大駐車場あり



ちこりの  
おしながき

- 溪流丼……………¥900 (税別)
- そばみそ……………¥300 (税別)
- そばサラダ……………¥600 (税別)
- ちこり焼酎 (グラス)……………¥600 (税別)

## 13 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った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
  - ちこりの桜えび天ぶらそば・うどん…¥570
  - ちこりの天ぶら……………¥410
- ※ 食券をお渡し時に「ちこりの天ぶらで」とお申し付けください。

## 14 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 毎週木曜日 席 25席



ちこりの  
おしながき

- 天ぶら (ちこり入)……………¥1,000
- 天ぶら定食 (ちこり入)……………¥1,200
- ちこりの天ぶら……………¥500

## 15 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】

## 16 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

### ヘルシー&大満足なりのり巻き

古民家風の落ち着いた和風モダンな創作料理のお店。ちこりの新メニューは、アボカドとちこりの太巻き。さくさく食感のえびと濃厚な味わいのアボカドがうれしい1品。ちこりのほどよい苦みとシャキシャキ食感がおいしさを際立たせます。

☎ 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

- ちこりとアボカドの太巻き……………¥520
- ※ ランチタイムを除く

## 17 恵那峡サービスエリア上り れすとらん「夕照の里」

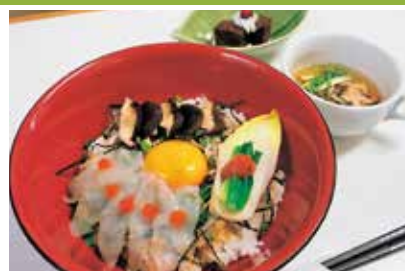
ランチ ディナー

地産地消にこだわったレストラン

### 岐阜で楽しむ海のおいしさ。

地元の素材にこだわったレストランの新作は、飛騨古川の清らかな水で育ったストレスのない飛騨とらふぐの丼。この飛騨とらふぐのうま味と甘みをチコリのほろ苦さが引き立てる贅沢な丼です。

☎ 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 席 112席



ちこりの  
おしながき

- 飛騨とらふぐ丼……………¥1,600

## 18 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！

古民家風の落ち着いた和風モダンな創作料理のお店。ちこりの新メニューは、濃厚なおいしさのクリームチーズとしゃきしゃき食感のタラシ、ほのかな苦みのちこりがたまらない生春巻き。バジルソースの風味がおいしさをいっそう引き立たせます。

☎ 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丼……………¥680
- ※ ランチタイム (11:30~14:00) の限定メニューです

## 19 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、サラダなどで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。



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  
飲めます

※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。  
詳しくは各店にお問合せください。

## 20 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れし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

## 21 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



【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

## 22 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

**女性に大人気のパーニャ・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パーニャ・カウダサラダでちこりを味わえます。濃厚なパーニャ・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  
パーニャ・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。

## 23 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  
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  
※ご用意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 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  
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 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!

## 25 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**  
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。

☎ 0573-65-2075  
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)

## 26 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

## 27 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 席 33席



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。



# ちこり料理を味わう!

**ちこり料理**  
ちこり料理が  
モーニングで  
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

## 28 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  
ビターテ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】

## 29 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 中津川市蛸川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。

## 30 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。

## NEW 31 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 パナイスリム添え  
※ご予約の際にお店の方にお伝え下さい。

## NEW 32 ダイニング広場 ビストロ白川 ランチ ディナー ちこり焼酎

### 自然の贈りものを、優しく味わえるお店。

#### 本格ちこりスイーツがデビュー!

恵那の自然の中で、本格フレンチを気軽に味  
わえるお店。ティータイムにオススメなのは「アン  
ディーヴ・グラッパ」で煮込んだちこりの香り高い  
クレープ。ちこりの苦みが和らぎ、ふんわりとグラ  
ッパの風味が香る抹茶味のクレープをどうぞ。

☎ 0573-22-9138  
住 恵那市大井町観音寺2695-511(〒509-7201)  
営 8:00~16:00(ティータイムは14:00~16:00)  
休 毎週木曜日 席 50席



**ちこりの  
おしながき**

- アンディーヴグラッパで煮込んだちこりと  
バナナのクレープ包み………¥450  
※ティータイム(14:00~16:00)でお召し上がり  
いただけます。

## NEW 33 洋食屋 グラッチェ ランチ ディナー

### 明るい雰囲気、創作イタリアン洋食屋さん

#### 大満足のちこりinハンバーグ!

アイデアあふれるイタリアンベースの創作料理が  
味わえるお店にちこりが登場。ちこりをたっぷり乗  
せた、バーベキューソースのちこりinハンバーグで  
す。火を通したちこりは苦みが少なく、ハンバーグと  
ちこりのふたつの食感がベストマッチの一品です!

☎ 0573-66-6848  
住 中津川市花戸町1-32(〒508-0004)  
営 11:30~15:00/17:30~22:00  
休 日曜日 席 20席



**ちこりの  
おしながき**

- ちこりinハンバーグ  
(サラダ、スープ、ライスorパン付)……¥1,500  
※ディナータイムでお召し上がりいただけます。  
お食事の他に、カフェタイムもぜひご利用ください!

## ちこり料理を食べて 素敵なプレゼントを当てよう!

Vol.12でも人気メニュー投票開催中! 2014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

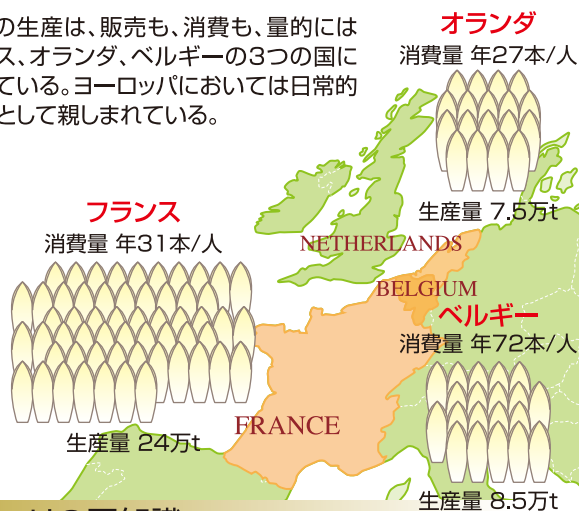


## “ちこり”の生理活性成分を解明

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。

## ◆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。

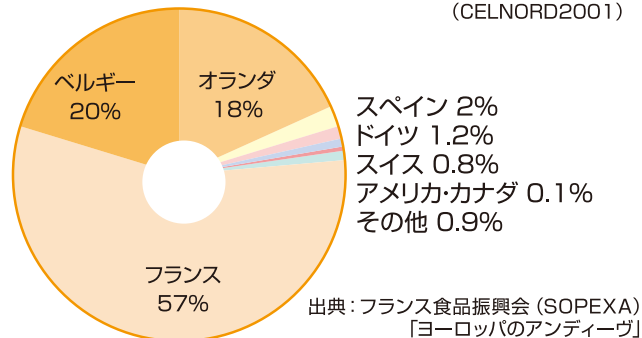


## ◆チコリの豆知識

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



■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



## ■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



◆モーニング……………500円  
◆ランチ……………大人1,580円  
……………小人900円  
……………3歳以上500円  
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円券を  
レストランにてお渡しいたします。  
◆カフェ……………600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



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。