

2016  
春夏号

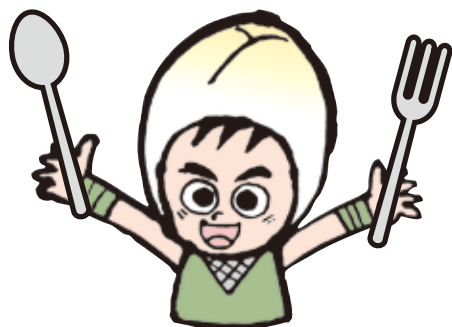


これが  
ちこりだ！

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

### 華やかな香りのフルーティーな焼酎

ちこりの芋から生まれた「ちこり焼酎」は、ちこり芋特有の爽やかでフルーティーな香りが特徴のお酒です。国産原料にこだわり、仕込み・貯蔵・瓶詰めまで、すべてを自社蒸溜蔵で製造しています。芋でも麦でもない、新感覚のおいしさ、世界で初めてちこり村からおとどけいたします。



#### 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



### 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 | 14    |
| 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 | 22    |
| お食事処 たつ家                     | 中津川市落合58-1        | 0573-67-9229 | 1     |
| Cafe & Dining Bar ANNIE HALL | 中津川市駒場777-8       | 0573-66-9339 | 15    |
| KISAKU                       | 中津川市桃山町62-19      | 0573-66-6200 | 2     |
| 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 |       |
| クアリゾート湯船沢 ホテル花更紗             | 中津川市神坂280番地       | 0573-69-5000 | 16    |
| 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 | 7     |
| 食事処 五万石                      | 中津川市落合706-8       | 0573-69-3501 | 8     |
| 寿司処 ほたる                      | 中津川市手賀野78-16      | 0573-66-4422 | 5     |
| 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 | 3     |
| 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 | 13    |
| 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 | 23    |
| 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              | 恵那市長島町正家1067-134        | 0573-25-8822 | 24    |
| Pasta & Italian CANON | 中津川市手賀野149-10 石原ツインビル1F | 0573-66-5828 | 28    |
| 馬籠館 そば処 まごめや          | 中津川市馬籠4571-1            | 0573-69-1111 | 25    |
| マジョリカ                 | 中津川市駒場801-1             | 0573-66-7211 | 11    |
| 味衣工房                  | 中津川市手賀野350-1            | 0573-65-4751 |       |
| 味華園                   | 中津川市駒場1585-26           | 0573-66-6136 | 4     |
| 道の駅 加子母               | 中津川市加子母3900-29          | 0573-79-3319 | 6     |
| 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！



## 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



温かい雰囲気と大満足のお料理が魅力です！  
素朴で気取らない。そんな雰囲気とお料理で  
迎えてくれる、なんどでも足を運びたくなるお  
食事処です。ランチタイムはだし巻きやサラダ、  
煮物などの副菜が食べ放題になるのもgood！  
忙しい毎日を送るあなたをほっと癒してくれる、  
そんなおいしい料理で出迎えてくれます。



### たつ家 お客様の声



#### しょうゆかつ丼

●少しにがみがあったのですが、  
それがまたおいしかったです。  
(60代女性・中津川市)

#### ちこりの2色丼

●2色丼も美味しかったので、さらに  
ちこりまで付いてきてお得でした！  
ちこり好きなのでうれい！  
(40代女性・日進市)

☎ 0573-67-9229  
住 岐阜県中津川市落合58-1  
(〒508-0006)  
営 11:00~14:00 / 17:00~22:00  
休 毎週木曜日 席 24席



### 大満足の2色丼にちこりが登場

「たつ家」さんの大人気メニュー「2色丼」は、2種  
類のどんぶりが楽しめるお得な丼です。秘伝のたれ  
が決め手のしょうゆかつ丼にさくさく食感のちこり天  
ぶらがのった「しょうゆかつ丼」や「ネギトロ丼」「天  
丼」など、お好みの丼をお選びいただけます。

●2色丼……………¥850  
●しょうゆかつ丼(ちこりの天ぶら添え)……………¥850  
●ちこりの天ぶら……………¥400  
※ランチの副菜の食べ放題が人気です！

## 04 味華園

ランチ デイナー ちこり焼酎

確かな技術を楽しめる中華料理店

### ちこり+中華料理の新発見！

地元で愛される中華料理のお店。こだわりの詰ま  
った中華料理を堪能できます。岐阜の郷土料理、鶏ち  
ゃんを中華風にアレンジした人気メニュー。ちこりと一  
緒にさっぱりと食べられます。ちこりのさくさく肉揚げも  
オススメです。

☎ 0573-66-6136  
住 岐阜県中津川市 駒場1585-26(〒508-0011)  
営 11:00~14:00/17:00~21:00(LO 20:00)  
休 不定休 席 24席



●ちこりの中華風鶏ちゃん……………¥500  
●ちこりのさくさく肉揚げ……………¥600  
※コース料理でもお召し上がりいただけます。  
ご予約時にご相談ください。

## 05 寿司処 ほたる

ランチ デイナー 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丼です。

☎ 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



●ちこり海鮮丼……………¥1,050(税別)

## 06 道の駅 加子母

ランチ

自然に囲まれて、ゆったりとしたひと時を過ごせます。

### 加子母のおいさをれごと楽しめます

豊かな自然の中で、ゆったりとお食事やお買  
い物を楽しめる道の駅です。「加子母ランチ」は地  
元の旬の食材をぜいたくに楽しめるおすすめラ  
ンチ。3月下旬からは地元名産の朴葉寿司もつ  
いてきます。

☎ 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



●加子母ランチ……………¥1,000  
※3月下旬より朴葉寿司がついて…¥1,200  
●ちこりと加子母のとまとカレー……………¥800

NEW

## 07 さるとび荘(旧・付知川ヤナセンター)

ランチ デイナー 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

### ちこりのオリジナル新作料理

心のこもったお料理は目でも楽しみ、もちろ  
ん味も文句なしの創作料理のお店です。豚ス  
ベアリブと南瓜の包み焼きはコースで味わえ  
ます。ちこりとブロッコリーの新芽のサラダを  
添えて、ご一緒にお召し上がりください。

☎ 0573-72-5068  
住 中津川市高山1180-6(〒508-0204)  
営 完全予約制(お問合せください)  
休 水曜日 席 80席



●豚スベアリブと南瓜(ナンキン)の包み焼き  
〜ちこりとブロッコリーの新芽のサラダ添え〜  
コース料理(¥4,320〜)でお召し上がり  
できます。



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ございます。  
詳しくは各お店にお問合せください。



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

KISAKU お客様の声

完熟ベーコンとチェダーチーズの挟み焼き

●イタリアンにもベストマッチ！  
ベーコンとチーズと苦みが  
おいしかった。(60代女性・下呂市)

●ちこりの苦みとチェダーチーズが  
よくあって、とてもおいしかった。  
(20代男性・中津川市)



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!

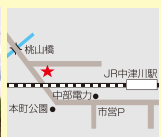
ちこりの  
おしながき ●釜で焼く「中津川ちこり」完熟ベーコンとチェダーチーズの挟み焼き・・・¥780(税別)  
※マスコミでも取材された人気の裏メニュー! お店で声をかけてください。

☎ 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



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

ちこり芋の肉巻きフライ

●ほくほくしていて、  
とてもおいしかったです!  
(40代男性・中津川市)

●ちこりがもちもちしていて、  
たのしい食感だった。  
(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3-11  
(〒508-0033)

営 17:00~22:30

休 日曜日 席 30席



08 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 席 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

09 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。

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まるとろのお店。飛  
騨牛を贅沢に使った朴葉味噌のまるとろ定食にち  
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。定番の天ぷらまるとろ定食に  
もちこりの天ぷら入り。平日お昼のランチもどうぞ。

☎ 0573-25-7707

住 恵那市大井町角山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 まるとろ定食…¥3,100  
●天ぷら まるとろ定食……………¥2,000  
●天ぷらランチ(平日お昼限定)……………¥1,300

NEW 10 まさ野

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

こだわり会席でちこりを。

地野菜にこだわった四季折々の上質なお料理  
を、ゆったりと楽しめる居心地の良いお店。夜の  
会席料理にちこりが登場。ちこりの天ぷらやち  
こりのお寿司、前菜など、その時一番のおすす  
めちこりをお召し上がりいただけます。

☎ 0573-22-9031

住 恵那市大井町2695-511(〒508-7201)

営 11:00~14:00/夜の営業はお問合せください。

休 水曜日 席 80席



ちこりの  
おしながき ●会席料理 ¥3,500~  
(ちこり料理の詳細はお店にお尋ねください)

11 マジョリカ

ランチ ディナー

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!

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。サルサソーズでスパイシーに仕上げ  
たメキシカンパエリアは、ちこりの苦みがほどよいア  
クセントをきかせます。サラダ・スープにドリンクも付  
いたお得なセットでどうぞ。

☎ 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 ●ちこりのメキシカンパエリア  
(サラダ・スープ・ドリンク)……………¥1,380  
※ご用意できる数に限りがございますので、  
スタッフにお尋ねください。



# ちこり料理を味わう！

## 12 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

### 大人気の生春巻き&ちこり!

古民家風の落ち着いた和風モダンな創作料理のお店。新作メニュー「ちこりと稚鮎の甘露煮の生春巻き」は、人気の生春巻きにちこりをプラスした一品料理。ちこりと稚鮎の甘露煮の意外な組み合わせを楽しめます。

☎ 0573-65-1277  
住 中津川市駒場2502(〒508-0011)  
営 11:00~15:00 / 17:30~22:00  
休 毎週月・木曜日の夜 席 41席



ちこりの  
おしながき

●ちこりと稚鮎の甘露煮の生春巻き…¥680  
※ランチタイムを除く

## 13 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えます。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います)  
●えびとちこりの生春巻き  
【コース料理(¥2,625~)の一品】

## 14 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!

## 15 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 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  
●アンディーブ・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】

## 16 (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) 席 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)



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  
●健康薬膳会席プラン……………¥4,500  
事前にご予約ください。

## 17 カフェレスト AESOP'S(アイソップ)

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!

こだわりの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と、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 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ブ丼……………¥680  
※ランチタイム(11:30~14:00)の  
限定メニューです

## 18 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、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  
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)

## ちっこりちこ蔵のちこりのあれこれ

ちこりMAPアンケートのご意見欄に書かれた、ちこりの疑問にお答えします。

Q ちこりを買いましたが、どうやって保存するのかわかりません。

A ちこりは光を当てると葉の色が緑色に変わってきます。緑色になった部分は苦みが増してしまいますので、**光の当たらない、涼しい所で保管してください。**おすすめは冷蔵庫で、冷蔵庫に入れておよそ一週間ほど日持ちしますよ。

Q アンディーブって野菜を見かけたけど、ちこりとは違うの?

A 実は「アンディーブ」も「ちこり」も同じお野菜です。詳しいお話は裏表紙に書いてあるので、ぜひご覧ください。ちなみに、ちこりの和名は「菊苦菜」というんですよ。キク科のお野菜であるちこりにぴったりな和名ですね。

ちこりやちこり村に関する疑問は、各お店のアンケート用紙にご記入ください。



19

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

**ふわふわちこりキッシュ!**  
 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。大満足のランチタイムのセットにちこりのキッシュが登場。ふわふわのちこりキッシュは、素材の素朴なおいしさをちこりのほのかな苦みが引き立てます。

☎ **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曜 日 20席



**ちこりのおしながき**  
 ●ちこりのキッシュ  
 ※ランチメニュー(¥1,380)でお召し上がりいただけます。

20

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 日 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

21

四季七彩
こゝろ

ランチ
ディナー

四季折々のお野菜を、こだわりの懐石料理で。

**ランチタイムに、ちこり寿司を**  
 地元で採れた季節のお野菜を、お得意な懐石料理でいただける、ほっとするような雰囲気のお店です。ランチタイムに味わえる三種のちこり寿司は、見た目にもきれいなうれしい一品。お食事の時間にいっそう彩りを添えてくれます。

☎ **0573-68-7868**  
 住 岐阜県中津川市千旦林2520-1(〒509-9131)  
 営 11:00～14:30/17:30～22:00(予約制)  
 休 毎週木曜日 日 24席



**ちこりのおしながき**  
 ●三種のちこり寿司  
 ※ランチメニュー¥1,980(「真こゝろ」)の中でお召し上がりいただけます。  
 お電話で「ちこり寿司が食べたい」とお店にお伝えください。  
 ※お寿司の具材は、時期や季節によって変わる場合があります。

22

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が箸が進みます。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 日 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

23

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

**女性に大人気のバーニャ・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バーニャ・カウダサラダでちこりを味わえます。濃厚なバーニャ・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曜 日(祝日の場合は翌日) 日 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バーニャ・カウダサラダ……………¥750  
 ※ちこりと恵那どり以外の食材は、旬の野菜にかわる場合があります。

24

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 日 30席



**ちこりのおしながき**  
 【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

25

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!

**溪流のおいしさ一杯の丼で**  
 新作メニューは名付け「溪流丼」!にだけ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。新鮮なマスの刺身はちこりの器に乗せられたしょうゆ寒天でどうぞ。

☎ **0573-69-1111**  
 住 中津川市馬籠4571-1(〒508-0502)  
 営 11:00～14:30  
 休 年中無休 日 305席 日 大駐車場あり



**ちこりのおしながき**  
 ●溪流丼……………¥1,000(税込)  
 ●そばみそ……………¥300(税込)  
 ●そばサラダ……………¥600(税込)  
 ●ちこり焼酎(グラス)……………¥600(税込)

26

メゾン・ドウ・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 日 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、バナナアイス、クリーム添え  
 ※ご予約の際にお店の方にお伝え下さい。



# ちこり料理を味わう!

**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

**ちこり焼酎が**  
飲みます

**ちこり焼酎**  
飲みます

## 27 そばや幸

ランチ ディナー

のどし、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 定 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。

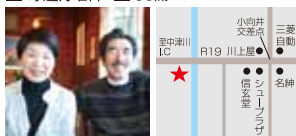
## 28 Pasta&Italian CANON(カノン)

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 石原ツインビル1F(〒508-0015)  
営 10:00~20:30  
休 毎週月曜日 定 33席



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。  
ご希望の方はお店の方に声をかけてください。

## 29 岩寿荘

モーニング ラunch 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 定 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 定 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。

ちこりレシピ

## ちこりと大葉のペペロンチーノ 明太子のせ

明太子と赤唐辛子でちょっと刺激的なパスタをチコリがやさしい味にしてくれます。



**材 料** ●パスタ/200g ●国産ちこり/1本 ●大葉/5枚 ●明太子/1房 ●赤唐辛子/1本 (2人前) ●オリーブオイル/大さじ4 ●にんにく/2片 ●塩/少々 ●荒びき黒こしょう/少々

- ①チコリは1枚ずつはがして水にさらしておきます。大葉は細切りにします。
- ②赤唐辛子は軸と種を取り、2~3つに割る。(赤唐辛子を細かくする程、辛くなります。)ニンニクは皮をむいて芽をとり、薄切りにします。
- ③パスタをゆでます。塩を入れたたっぷりの熱湯にパスタを入れ、常にクツクツ煮た状態を保ちながら、時々菜ばしで混ぜ、指定の時間より少し短かめにゆでます。
- ④フライパンにオリーブ油、ニンニクを入れて強火にかけます。香りがたてば赤唐辛子を加え、弱火にします。
- ⑤ゆで上がったパスタをザルに上げ、3のフライパンに入れてオリーブ油が全体にからまる様に手早く炒めあわせ、塩、黒こしょうしてサッと炒め合わせます。
- ⑥お皿に⑤を盛り、上からチコリと大葉をのせて、真ん中に房から出した明太子をのせます。

## ちこり料理を食べて 素敵なプレゼントを当てよう!

Vol.15でも人気メニュー投票開催中! 2016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!

### 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)

お食事券

### 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



※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。

## ●西洋のハーブの王様

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。日本でもチコリについて研究が進められています。そんなチコリに注目して、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、ほろ苦さと甘みがグセになる野菜。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」

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.jpで)

TBS「中居正広の金曜日のスマたちへ」  
「ひとり農業」のコーナーで  
でちこり村が紹介されました。



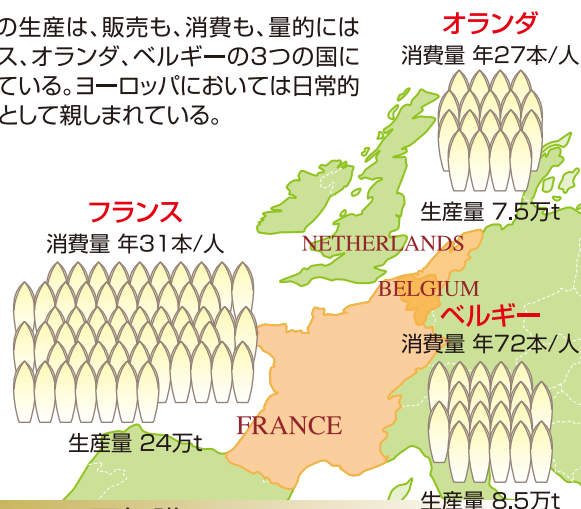
TBS「中居正広の金曜日のスマたちへ」内の人気コーナー、東京を離れ、ひとりで農業をしていくという人気コーナーで、ちこり村が紹介されました。ちこりの栽培施設や焼酎蔵、バーバースダイニングなどを見学いただきました。

また、ちこり料理に挑戦したり、ちこりの花の苗を植えるなど、珍しいちこり体験をしていただきました。

## ◆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。

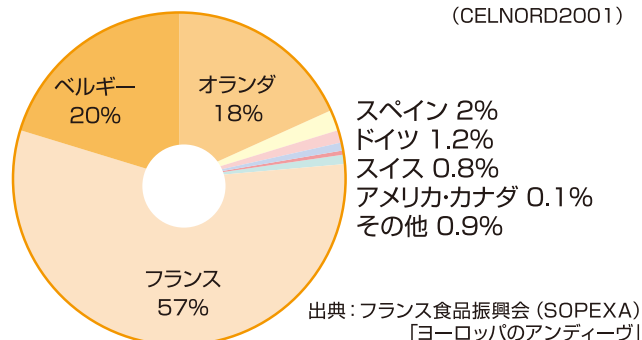
**オランダ**  
消費量 年27本/人



## ◆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



出典：フランス食品振興会 (SOPEXA)  
「ヨーロッパのアンディーヴ」



■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](mailto:support@saladcosmo.co.jp)

■ホームページ <http://chicory.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。

◆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  
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