

取っけえべえ!

Spring 2009. VOL.6

岐阜 中津川

Re Creation Park ちこり村 ニュースレター 春号



春の気配を感じはじめた
2月のある日

収穫後のちこり
葉っぱと根っこを分ける作業

「取っけえべえ」とは?

鎖国当時の江戸の町は、リユース・リサイクルが当たり前の社会だった。子どもたちは「取っけえべえ!」という掛け声とともにやってくる行商人に、道で集めた古釘などとアメやおもちゃと交換してもらうのを、楽しみにしていたんだとか。

まるく輪になって
心もまるく
ひとつ、ひとつ
手作業で



「ちこりの根(ちこり芋)」

「ちこり芋を畑で作った時刈り取った葉」を再利用したアイデア商品を募集中!

例えば、ちこりの根を使ったお茶、ちこりの葉っぱを使った染物など、自由に発想してみてくださいね!商品開発をしていただいた方には、「ちこり焼酎」をプレゼント!

お気軽にご応募ください。



応募方法

ハガキやメールでつくりたい商品をお送りください。または、ちこり村にお越しの際に、スタッフに作りたい商品をお知らせください!

■必要な量の「ちこりの根(ちこり芋)」「ちこり芋を畑で作った時刈り取った葉」を差し上げます。

■あなたの作ったアイデア商品を宅急便(着払い)もしくはちこり村にご持参ください。
■ちこり焼酎と「取っけえべえ!」します。

ハガキで応募

ハガキ送付先
〒509-9131 岐阜県中津川市千旦林1-15サラダコスモ
総合企画室「取っけえべえ係」宛

Eメールで応募

kikaku@saladcosmo.co.jp
タイトル「取っけえべえ」で送ってください。

取っけえべえ!

平成21年3月20日発行 発行:岐阜中津川 ちこり村 発行元:サラダコスモ
所在地:岐阜県中津川市千旦林1の15 電話:TEL 0573-62-1545

岐阜 中津川
Re Creation Park ちこり村

「チームちこり」
ショットの紹介です。

ちこりマップに賛同してくれた、ちこりやちこり芋を使った料理が食べれるお店は、現在10店舗。十人十色色々な出会いから、ちこりの輪がひろがりました。きっかけはそれぞれですが、地元の食材を積極的に使って、中津川を元気にしたいという思いは同じ。10人のシェフのみなさんのうちお二人に登場していただきお話を伺いました。



株式会社サラダコスモ
ちこり村“チームちこり”
宮川・長瀬・宮地

「前回でちこり村支配人、宮川さんがその豊富を語った
“ちこりマップ”が現実のものとなりました」

ちこり村
三つの挑戦!
その後の取り組み

「ちこりMAP」創刊!



恵那山系の自然を望む天然温泉「美人の湯」クリアリゾートでは、美と健康の両方を満喫できるプランを提案できないかと考えています。温泉に入つて、きれいになつて、美味しい料理を食べて体の中から健康に。そんな時、地元中津川産のちこりと出会いました。8月3日キロカロリーと低カロリー、美と健康的な両方を兼ね備えた地産池消の葉膳会席ができあがりました。たくさんの方にお召し上がり頂けると嬉しいです。

フランス語でBrasserie(パラッセ)リーとは郷土料理が食べれる居酒屋のこと。L'ivrogne(イヴローニュ)とは、のんびいのことで、気取らずわいわい気軽に立ち寄りたくなるパスタやピストゥ料理のお店です。かねてより当店の「」だわりは、地産地消、地元中津川の食材を大切にすることです。そこで、この「チームちこり」の「ちこりマップ」に参加することになりました。当店では「ちこり焼酎」のオリジナルカクテルもお楽しみいただけます。

●ちこりMAPは、春と秋の年に2回発行予定です。ちこり村や道の駅など近隣施設で無料配布しています。ご希望の方はちこり村までお問合せください。



株式会社クリアリゾート湯舟
ホテル花更紗
岐阜県料理師範
西尾 料理長



Brasserie Ivrogne
(ブラッセリー イヴローニュ)
店長 板倉さん



電車の方 【JR中津川駅】タクシーで約10分。
お車の方 【高速道路より】中央自動車道 中津川インターフェイスから国道19号へ。その先257号方面へ入り、すぐの点滅信号を右折。その後は看板に従ってお越しください。(約3分)

ちこり村は、名古屋ICより70km、大垣ICより91km、岡崎ICより90km! 高速道路をご利用(片道100キロ以内)の際は[ETC 通勤割引]がお得です! 詳しくは、最寄りの高速道路でお問い合わせください。

ちこり村のかわら版

ち こ り 村 日 記

昼夜等分の時なり 春を迎えるちこり村



焼酎ちこちこ 「限定オリジナルボトル」 が人気です!

▼ UP DATE 2008-12/7~2/28

ちこり村では、季節に合わせた“オリジナルラベル”的「ちこちこ」や「アンディーヴグラッパ」を限定販売しています。昨年のクリスマスには、黒いボトルがシックな、オリジナルデザインの「アンディーヴ グラッパ」の限定ボトルが登場。



バレンタイン限定のハートボトルも昨年に引き続き大好評。特別な日の特別な贈り物として、記念の限定ボトル焼酎で乾杯してみませんか?ちこり村では、これからもシーンに合ったオリジナルボトルを提案していきますのでお楽しみに。

また、地元結婚式場パルティールでは、引き出物におめ(芽)でたい



お酒として、ちこり焼酎100mlミニボトルのオリジナルラベルの特別ボトルをご利用いただきました。

販売はちこり村の直売所と、インターネットの楽天市場店にて行っています。

オリジナル手書き ラベルで 世界にひとつの贈り物

▼ UP DATE 2008-12/27

世界初のおめ(芽)でたい高級焼酎ちこちこ。最近では、引き出物や記念日などおめでたいシーンでお使い頂くことが多くなりました。ちこり焼酎蔵の豊岡蔵長が直筆で、メッセージや名前を入れる新しいサービスを開始しています。



個性ある筆文字で、気持ちの伝わるラベルをお書きします。お誕生日や還暦祝い、結婚記念、父の日、成人祝いなどの記念日に名入れやメッセージを入れた世界で一つの贈り物にどうぞ。

お問合せは「ちこり村」、もしくは「ちこり村ホームページ」までどうぞ。

また、ちこり村では、ご自分で手書きがしていただけるオリジナルラベル制作コーナーを常設しております。心を込めて描く、オリジナルのマイラベル焼酎を作りませんか。



ちこりの芋、販売開始

▼ UP DATE 2008-12/11

昨年11月に「ちこり芋新素材発表会」を行い、皆様からの販売のリクエストを頂きました。12月より、ちこり村にて「ちこり芋」の販売を行っています。ちこり芋を薄くスライスして、水でさらして苦味やアク抜きした後に、油で揚げる「ちこり芋チップス」や「ちこり芋のきんぴら」のレシピも合わせてご紹介中です。葉の部分とは違った味を試してみませんか?



農家手づくり家庭料理
「バーバーズダイニング」
70種類以上のメニューでおもてなし

▼ UP DATE 2008-11/3~2009-2/15

四季折々の野菜や郷土料理が人気のバーバーズダイニング。おふくろの味の定番家庭料理や、素材の味を活かす創作メニューなど、盛りだくさんの料理をご用意しています。2008年12月よりちこり芋を使った天ぷらやあんかけ、お漬物などなど新しいメニューもスタートしました。



シネマジャンボリー2008 中津川映画祭の交流パーティーも、ちこり村で開催。タレントの大地康雄さんはじめ、川上麻衣子さんがちこり村にお越しになりました。

予約のみになりますが、夜間営業もしています。

忘新年会や結婚式の二次会、謝恩会など様々なご利用を頂いています。これから春に向けては、新鮮な春野菜や山菜などをふんだんに使ったメニューでおもてなしができるよう、スタッフ一同、みなさまのご来店をお待ちしております。

マスコミに数々 取り上げて頂きました。

▼ UP DATE 2008-10-28~2009-2/28

■10月28日 日本農業新聞社 女性主役のレストラン社会参画の窓口にバーバーズダイニング後藤展子さん ■11月15日 恵峰ホームニュース 本物のゴスペルでX'MAS~来月13日ちこり村 ハイワードさんを迎えて~ ■11月27日 中日新聞社 チコリ芋料理 味は? 中津川飲食店経営者ら舌鼓 ■11月29日 岐阜新聞社・中部経渷新聞社 「チコリ芋料理食べて」 中津川のちこり村 利用拡大へ試食会 ■11月30日 めいきん生協 会報 「みんなのひろば」11月号 ■12月3日 食品新聞社 「ちこり芋」提案~新素材で店舗の差別化~ ■12月14日 CBCテレビ カラダのキモチ「チコリ(アンディーブ)とチコローハー」が紹介 ■12月18日 岐阜県人材チャレンジセンター ジンチャレ!HP「ピックアップ企業」コーナーにサラダコスモの企業情報 ■2009年1月3日 (株)中広 中津川地域情報誌「まいか」 「新春特集」地元の地酒にちこり焼酎 ■1月21日 通信 共同通信社 西洋野菜チコリから生まれた美濃ちこり焼酎ちこちこの商品が各地域紙に配信紹介 ■1月21日 産経新聞社 美濃ちこり焼酎ちこちこの商品紹介が掲載 ■1月22日 岐阜新聞社 「チコリ使い葉膳料理」中津川のケアリゾート湯舟沢がメニュー化 ■1月29日 産経新聞社 美濃ちこり焼酎ちこちこの商品紹介 ■2月4日 月刊 HACCP2月号 サラダコスモ(岐阜県)ISO22000を基盤に“社会的意義の高い企業”を目指す ■アシェット婦人画報社 雑誌ELLE a table (エル・ア・ターブル)おしゃれにバレンタインを演出する、生バスタ&サラダセットに注目。 ■2月6日 中日ホームサービス 「月刊カレン」 中津川インター近く「ちこり村」は、元気がもらえる、素敵なスポット! ■2月9日 東方通信社 月刊コロンブス 「ちこり村」で社会貢献活動を実施 ■2月17日18日 中日新聞はじめ5誌に掲載 中津川産のちこりが葉膳料理に。中津川市で地域おこしをPR

こんちは ちこり村です!

▼ UP DATE 2008-11/19~2009-2/17

ちこり村の取り組みを多くの方に知っていただきたい!いろいろな会場でPRさせて頂きました。
■11月19日 「岡山フードサービス繁盛塾」大阪 ちこりまるごとレシピを提案頂きました。
■2月16日~17日 名古屋中日ビルで「中津川市観光PRキャンペーン」新聞にも5誌掲載 栗きんとん発祥の地・中津川市はあららしい特産品として「中津川ちこり」をPR。ちこり村からも「ちこり芋生産量日本一 中津川市」という事を1,000名以上の方にアピールできました。



ちこり村からのおしさせ プレゼント企画も開催

▼ UP DATE 2008-10/1~2009-5/31

■国産ちこりプレゼント! サラダコスモの「信州もやし」の空袋3枚を“ちこり村”へご持参いただいた方に、その場で国産ちこり1袋。郵送での応募の方には抽選で100名様に2千円分のちこりをプレゼント。1月15日まで開催。700名の方々からご応募を頂き、ありがとうございました。
■プレゼントキャンペーーン【2009年春】開催中! 少しでも健康なちこりとスプラウト野菜を知っていただきたい。そんな思いでキャンペーンを開催。抽選で200名様にスプラウト野菜セットをプレゼント。フィルムに下記のような応募券のあるフィルムを集めてご応募ください。
■サラダコスモのプレゼントキャンペーーン応募券 (5月末消印有効) 詳しくはHPで。

ちこり芋いよいよ 収穫の季節

▼ UP DATE 2008-12/10~2009-2/28

5年目の挑戦。地元中津川で12月17日いよいよ収穫がはじまりました。中津川の圃場は12月いっぱいをかけて作業が進みました。そして、ハーベスター(収穫機)の場所を移動して、岐阜県海津市の10haの圃場へ。1月21日から随時収穫作業がはじまりました。台風や豪雨の影響で種まきが遅れたこともあり、年明けまでずれ込みました。若干小ぶりなちこり芋。大自然の偉大さと農業の難しさを感じる瞬間でした。次回にむけてまだまだ課題が残る結果となりました。



最新情報はホームページでチェック!
<http://chicory.saladcosmo.co.jp/>

2009年3月29日(日) ちこり村リニューアルオープン

ちこり村の入り口と新杵堂のS-cafeの入り口を壊して新しい売り場を計画しています。そして、当日は「バラグアイ日系農協中央会常設展示場開設式典」を同時開催。株式会社ギアリンクスは、南アメリカ諸国で農業生産に励む日本人農家との連携を通して岐阜県と日本の食糧確保を経営目的とする民間企業です。このたび日本国内にこの事業普及のためのギアリンクス活動紹介の場として、大規模農業を展開するバラグアイ日系農協の活動を紹介する常設展示場をちこり村内に開設する運びとなりました。



■日時:平成21年3月29日(日)14:00~
■場所:株式会社サラダコスモ ちこり村
バラグアイ大使などもお招きし、式典なども計画しています。もし、興味ある方がいらっしゃいましたら、ご参加いただけます。
■お問い合わせ先
【ちこり村直通電話番号】
0573-62-1545

先人の智慧を聞く 中津川を知る ちこり村 春の案内板 ちこり村 春のイベント情報



南極写真展がちこり村で開催 2009年5月9日(土)~31日(日)

鈴木豊子さん南極写真展「憧憬の南極」「出会いとときめき」がちこり村で開催します。「南極の壮大な自然の美しさに感動し撮影しました。そして、人が持ち込んだ建造物の残骸や、生息するはずのないコケなど、もうひとつ南極も紹介したい。」と語る鈴木豊子さん。ちこり村より、たくさんの方にメッセージが届けられると嬉しいです。

「2年目の蔵開き&ちこり芋収穫祭」

5月2日(土)~6日(水)GWの5日間

今年の、蔵開きは、数種類のちこり焼酎ちこちこを味わって頂けるように、振る舞い酒をご用意します。あわせて、今年初めての収穫祭を同時開催します。2008年12月~2009年3月にかけて収穫になった、ちこり芋の珍しい各種料理とちこりとちこり芋の入った豚汁も振る舞う予定です。もちろん★入場無料および施設の見学は無料★です。たくさんの方のお越しをお待ちしています。

