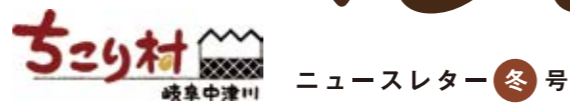


取っけえべえ!

Winter 2013. VOL.25



取っけえべえ!

腰をかがめて
栗の実拾う
秋晴れの午後
空はどこまでも青く、高く
冬はすぐそこに。

「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をアメやおもちやに交換してもらうのを楽しみにしていたんだとか。ちこり村は、江戸時代の循環型社会をヒントにしています。

取っけえべえ!
あなたの“智慧”と
ちこり村特産品「ベジラテ」を
交換しませんか?

2014年2月末日まで



「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!
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方には、「ベジラテ(ちこり珈琲&豆乳飲料)」をプレゼント! お気軽にご応募ください。

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」宛



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。
- ベジラテ(ちこり珈琲&豆乳飲料)と「取っけえべえ!」します。

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。

ちこり村 岐阜中津川

VOL.25

平成25年11月10日発行

発行: 岐阜中津川 ちこり村 発行元: サラダコスモ 総合企画室
所在地: 岐阜県中津川市千旦林1の15 電話: TEL 0573-62-1545

ちっこりちこ蔵
三つの挑戦!
Rのその先

楽しい!
玉ねぎとトマトの旨みが
ギュツとつまつた
塩麹ダレ



淡路島で玉ねぎの収穫を手伝う川口さん



入社15年目 中京営業担当
川口康三さん

今回、新商品「玉ねぎとトマトの旨みがギュツとつまつた塩麹ダレ」開発を担当する。

春夏・秋・冬、楽しい!

春には山に山菜採りに、山菜の会。を開催夏には川に鮎釣りに行き、秋には山芋を掘って、とろろご飯、冬には年越しそばを打つ。中津川の四季には食があり、食には、楽しい!がある。そしてちこり村には、それを教えてくれる人生の先輩がいます。中津川で教えてもらった、楽しいを今度は自分が伝えたい。強い意志を感じる表情でそう語るの、今年入社15年目を迎える川口さんです。

京都で生まれ育ち、大学卒業後、アメリカ・カリフォルニアへの1年間の留学、サラダコスモへ就職後も信州工場、関東営業所、宇都宮営業所、そしてまた関東営業所と数か所の勤務地を経験した川口さん。たとえ海外であっても日本はどこであってもしっかりと場所ならではの楽しさがある。楽しみ方を知っていることが一番の強みです。

淡路島の玉ねぎと岐阜のトマト

前号で「玉ねぎで生計をたてる。ここに自信がもてれば、後継者も育ちます。今までは作って終

わりだった農家さんもこれから、どうやって売るか一番価値をわかってくれるところ。ごちゃごちゃと届けるのが大切」と報告した淡路島の玉ねぎ栽培。ちこり村に託してよかったと思ってもらえるようにこの玉ねぎを全国に届ける方法を考えたいと思ひますとお伝えしましたが、そのひとつの方法が川口さんが今回開発を担当した「玉ねぎとトマトの旨みがギュツとつまつた塩麹ダレ」です。「玉ねぎとトマトは栄養のある野菜なのはもちろんのこと、美味しさの組み合わせとしても最強です。健康で、美味しく、便利で楽しい!塩麹ダレが出来たと思います」と川口さん。

「二人の営業のとして言て会社のことをわかってもらおうと思つたとき、必ず伝えるのが、二つの安全安心です。安全安心には、食へて3時間後の安全安心と30年後の安全安心があると思つてからです。3時間後の安心は衛生面での安心。30年後の安心は農薬などの地球環境へ次世代への安心です」これは、今から10年前入社5年目の時の川口さんの言葉です。当時から変わらないこだわりと、それでいて柔軟で、楽しむことが大事。素材は産地にこだわって、使い方は自由で楽しい。健康なのに美味しく便利に「玉ねぎとトマトの旨みがギュツとつまつた塩麹ダレ」。開発者と商品、やはりどこか似ています。

自然派食品のお買いものは、ショッピングサイト「ちこり村」で検索!



- 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(30分おき)

※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!



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「中津川方面」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、最寄りの高速道路お問い合わせください。

イベント 小泉武夫先生講演会
発酵学の第一人者 小泉先生の、食べ物のお話



ちこり村では恒例となっている東京農業大学の名誉教授、小泉武夫先生の講演会です。日本にとどまらず世界中を駆け回り、食べ物・発酵食品のパワー、そしておいしさを体験した小泉先生だからできる、食べ物のおもしろいお話です。

- 開催：2013年12月14日(土) ■会場：ちこり村大ホール
- 時間：講演会/14:00~15:30 ■参加費：無料
- ※先着200名様限定 お電話かFAXでお早めにお問い合わせ下さい。
- お問合せ先：【岐阜中津川ちこり村】
TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170

お知らせ 「ちこり村のおせち」人気の8品を気軽に試してみませんか？
ちこり村のお試しおせち



毎年大好評をいただいているちこり村のおせちを、いっそう安心してご注文いただけるよう、ちこり村のおせちで人気の8品を気軽にお試しいただける、お試しおせちを作りました。

- (お品書き) ◆飛騨牛の八幡巻き ◆かつおくろみ ◆色鮮やか小川サーモン ◆恵那どりの塩麹焼き ◆鯉(にしん)昆布 ◆田作り ◆栗くりきんとん ◆マカダミアナッツ風味クリームチーズ

- 価格：1500円(送料・代引き手数料無料)
- お届け日：お届け日を下記からご指定ください
11/11(月)、11/16(土)、11/23(土)、11/29(金)、12/06(金)、12/11(水)
- お問合せ先：【岐阜中津川ちこり村】 TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170

お知らせ 岐阜を丸ごとぎゅっと絞った、おいしい野菜ジュースです。
岐阜まるしばり野菜ジュース 予約受付開始



岐阜県各地域から集めた野菜や果物を、ぎゅっと絞った岐阜まるしばり野菜ジュースは、おかげさまで完売となりました。皆様のご好評にお応えて、来年1月に製造し、販売する事になりました。そこで、岐阜まるしばり野菜ジュースをご予約頂いた方に、素敵な特典をご用意しました。

- 特典1** どなたでも岐阜県民価格でお買い求めいただけます。
岐阜県が大好きな方、岐阜にお住まいの方のための岐阜県民価格で、どなたでも購入できます。
岐阜県民価格
■ご自宅用30缶入:6,300円→5,480円
■贈答用ギフト18缶入:4,480円→3,980円
- 特典2** 抽選で、収穫体験にご招待！
それぞれの素材の生産者の方とふれあったり、収穫体験を楽しんでいただけます。プレゼントもご用意いたしますので、ぜひご応募ください。

■お問合せ先：【岐阜中津川ちこり村】 TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170



中津川を知らず
先人の知恵を聞く



冬の案内板
ちこり村冬のイベント情報・お知らせ



メディアに取り上げられました

▼ UP DATE 2013-8/27~

- 8月27日 岐阜新聞「アルゼンチン県人会40周年」、「岐阜さくらの会、アルゼンチンで植樹」の記事に「ギアリンクス」
- 流行発信 mook おでかけ富山岐阜「大自然と食のパラダイス」に「バーバースダイニング」
- 8月28日 中小ビジネス支援サイト 日刊工業新聞 J-Net21「農業ビジネスに挑む」に「ちこり村」
- おりべくらぶ 多治見の地域みっちゃん生活情報誌 おりべくらぶに「ちこり村」
- 8月31日 メーテレ「昼まで待てない」 「鶏ちゃん合衆国特集」に「バーバースダイニング」



- 9月5日 NHK BS 「めさせ!グルメスター!」に「若どりマト井」に「バーバースダイニング」



- 9月7日 恵峰ホームニュース「中津川まるごと弁当」
- 9月13日 「びあ東海版 秋旨!」 「びあ東海版 秋旨!」に「バーバースダイニング」
- 9月20日 富山・岐阜「大自然と美味の旅へ」 「自然や歴史、グルメを堪能」に「ちこり村」と「バーバースダイニング」



最新情報はホームページでチェック!

http://chicory.saladcosmo.co.jp/

バーバースダイニングに「ちこりニア巻き」

▼ UP DATE 2013-9/19~



中津川市に建設予定のリニア新幹線の駅を盛り上げよう、ということでちこり村バーバースダイニングに新メニュー「ちこりニア巻き」が登場しました。リニア新幹線のようなながーい海苔巻きで、中にはカツが入った、見た目も楽しいおいしさです。

中津川 THE SOLAR BUDOKAN

▼ UP DATE 2013-9/21~



中津川で開かれた「中津川 THE SOLAR BUDOKAN」は「太陽光発電によるクリーンでピースなロックフェスティバル」というとても珍しいイベントです。豪華な出演アーティストの演奏を楽しめるうえ環境に配慮したこのイベントにちこり村も出展し、ちこり焼酎などをPRしてきました。天気にも恵まれ、ご来場の皆さんにちこりの良さをアピールできました。

岐阜県職員さん 職場体験

▼ UP DATE 2013-10/9~



2013年10月9日から3日間、岐阜県の職員の方2名がちこり村に職場体験にいらっしゃいました。普段と違う民間のお仕事を体験し、普段のご自分の仕事を見直すのだそうです。いつもと違う立ち仕事、そしてお客様とのふれあいに一生懸命の様子でした。

ちこり村のおせち

▼ UP DATE 2013-9/1~



毎年好評をいただいている「ちこり村の田舎の手づくりおせち」の予約受付が今年も始まりました。旨味たっぷりのうす味仕立て、冷凍ではなく冷蔵でお届けのおせちです。お正月を彩るおめでたいおせちを、心をこめてお届けします。

バーバースオリジナル 鶏ちゃん人気投票

▼ UP DATE 2013-9/2~



2013年8月31日、メーテレの「昼まで待てない」で放送されたバーバースダイニングオリジナル鶏ちゃんの人気投票の受付を行いました。ランチバイキングにお越しいただいたお客様に3種の鶏ちゃんを食べ比べていただき、お気に入りの味に投票するというものです。皆様の投票の結果、1位に輝いたのは「きのこスプラウトたっぷり鶏ちゃん しょうゆ味」。さっぱりとしながらも後を引くおいしさが人気でした。

ちこりMAP Vol.10 発行

▼ UP DATE 2013-9/13

地元ちこり料理を楽しめるお店を紹介する「ちこりMAP」のVol.10が発刊されました。サラダなどのオーソドックスなものからちょっと変わったちこりの楽しみ方、ちこりのスイーツなど、ちこりを味わいつくす一冊です。



ちこり村のかわら版
ちこり日記

木枯らしに舞う
落ち葉が告げる
冬の訪れ



高校生のインターンシップ

▼ UP DATE 2013-8/7-8/8



地元中津川にある中津高校の二年生が、インターンシップとしてちこり村を訪れました。ちこり村の説明をスタッフから聞いて覚えたり、元気に挨拶をしたり...慣れない中大変なお仕事でしたが、一生懸命お客様のため働いてくれました。

ちこりの苗の定植

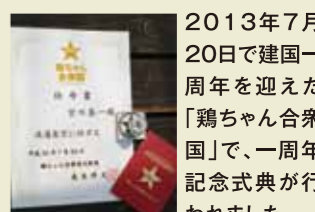
▼ UP DATE 2013-8/10



猛暑が続く中でもおいしいちこりのため、この日はちこりの苗の定植が行われました。ポットで発芽させたちこりの苗を畑に植え替えるのです。この栽培方法を試すのはちこり村では初めての事です。トラクターに苗を乗せ、稲を田んぼに植えるのと同じ要領で植えていきました。季節が冬に移るにつれ、ちこりは大きく葉を茂らせます。

鶏ちゃん合衆国 建国一周年

▼ UP DATE 2013-7/20



2013年7月20日で建国一周年を迎えた「鶏ちゃん合衆国」で、一周年記念式典が行われました。岐阜県の郷土料理を広く発信していこうというこの取り組みを、ちこり村も応援しています。式典では鶏ちゃん合衆国大統領をはじめ人事や新任の紹介もあり、ちこり村の宮川支配人には「流通長官」が任命されました。ちこり村は今後も地元の文化「鶏ちゃん」を応援していきます。

バーバースダイニングでビール祭り

▼ UP DATE 2013-7/26~



例年にない暑さが続いたこの夏にぴったりのイベント「バーバースダイニングビール祭り」が「バーバースダイニング」で開催されました。地元のジョイセブンさんとのコラボで生まれた企画です。日頃の疲れと暑さを吹き飛ばすおいしいビールに、参加者の皆様も大満足のご様子でした。

Recipe
ちこり冬レシピ



Recipe no.16
子大豆もやしと肉団子の中華粥

- <材料4人前>**
子大豆もやし.....1袋
米.....1/2カップ
鶏がらスープの素.....1/2カップ
水.....9カップ
塩.....小さじ1/2
ごま油.....大さじ1/2
かいわれ大根.....適量
- <作り方>**
① 深鍋に水と鶏がらスープの素を温め、子大豆もやし・米・塩・ごま油を加える。時々かき混ぜながら中火以下で25分ほど煮ます。
② ①の鍋に一口大にした鶏だんごを加えて火が通るまで煮て、塩で調味します。
③ 器に盛り、かいわれ大根をのせます。
- (鶏だんごの材料)**
鶏ひき肉 300g ・しょうが 適量
ねぎ 適量 ・塩こしょう 少々
片栗粉 小さじ2
- 鶏だんごの作り方**
① ねぎとしょうがをみじん切りにします。
② ボウルに材料をいれて粘りがでるまでよく混ぜます。

キリトリ