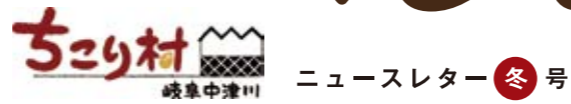


取っけえべえ!

Winter 2014. VOL.29



太陽の恵み
全身に受け
手間を惜しまず
はさ掛ける
受け継がれる
日本の記憶

「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ゃ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
「岐阜まるしばり野菜ジュース」
を交換しませんか?

2015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、「岐阜まるしばり野菜ジュース」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「取っけえべえ係」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。
- 岐阜まるしばり野菜ジュースと「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。



取っけえべえ!

VOL.29

平成26年11月10日発行

所在地: 岐阜県中津川市千旦林1の15 電話: TEL 0573-62-1545



ちこり村旨味だし

毎年ちこり村の「田舎の手作りおせち」をご購入いただいているお客様から「ちこり村のおせちは、薄味で手作りの味がする。このおせちの味を手軽に再現できる。だしがあったらいいのに!」
そんな声を聞き早々に、だしマイスターの元に行った。ちこり村宮川支配人と副支配人の中田澄美香さん。
こだわったのは、化学調味料・保存料を使わない自然の旨味だからだし素材(風味原料)はすべて国産にこだわりました。

焙乾(ばいかん)

荒節、枯れ節、本枯れ節、かつお節にも三種類ありますが、火に炙って二日乾燥させた荒節を削ったものがスーパーなどに売っている。花がつかぬ。カビ付けをしていないので、強い香りが残ります。本枯れ節は、荒節に数回カビ付けをしたもので旨味が増します。枯れ節は度カビ付けをしたもので、香りと旨みがほどよくあります。この三種類の組み合わせ方によって、香り高く、深い旨みを追求します。産地は静岡。それ以外の素材も宗田かつお節(高知)、煮干するめ鰯(熊本)、煮干しあご(長崎)、枯れ鯖節(静岡)、香信椎茸(宮崎)、利尻昆布(北海道)と産地と素材と組み合わせのバランスにこだわって化学調味料に頼らない旨み「コク」の自然派、だしの誕生です。

相思想愛再び!? (ちこりと魚介編)

ついに、新しいだし完成となるはずだったのに、出来上がらな。だしの味は、何か物足りない。化学調味料を使っているものと比べると、味、コクで何か負けている。このままでは終われない!と更なる素材を求めた二人の前に現れたのは、なんと身近なちこりでした。ちこりの根には、栄養が詰まっています。国産ちこり芋(根)の焙煎粉末を加えたところ、ちこりの旨みが魚介固有の臭みを減し、天然の甘みとコクが加わったのです。これには、だしのスペシャリスト、だしマイスターも舌を巻く新しい旨味だしです。

おかあさんの味

いだしが出来上がりました。更に調味料を加えなくても、このだしだけで、炊き込みご飯やおでん、大根の煮つけ、お味噌汁や、茶碗蒸しやお正月のお雑煮、薄味でおいしい料理が出来上がります。懐かしいお母さんの味と評判のちこり村の農家手作り家庭料理レストラン「パーパー」のスタッフが、このだしを、このちこり村の旨味だしと、美味しいと評判の既製品のだしを名前を伏せて使ってもらったところ、パーパーで使うならこのだしと9割のスタッフが、ちこり村の旨味だしを選んでいたことも自信になりました。化学調味料、保存料不使用、薄味なので、妊婦さんや小さいお子さんのおいしな家庭や高齢の方にも安心して使っていただけます。また、気軽に簡単に使える「だしバック」なので、一人暮らしを始めた娘さんや息子さんに送ったら、お母さんも安心のちこり村の旨味だしです。

手作りの味 ちこり村「旨味だし」はインターネットのお店でも販売中。
インターネットのお店 ちこり村本店サイト
<http://shop.saladcosmo.co.jp/fs/chicory/dashi001>



ちこりちこ蔵 三つの挑戦!

焙乾 ばいかん



焙乾とは?

薪などを燃やし、煙を利用して(いぶして)乾燥すること。煙には有機化合物が含まれ殺菌効果があり、雑菌の侵入や腐敗を防ぐ。商品開発を担当した二人は、この自然の力「焙乾」に注目し「ちこり村旨味だし」の顔にとパッケージにも使用。



ちこり村 副支配人 ちこり村 支配人
中田澄美香 宮川真一



■ 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。
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C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」がご得です! 詳しくは、最寄り的高速道路でお問い合わせください。

イベント おもしろくてためになる **小泉武夫先生講演会**



恒例となった発酵学の権威、小泉武夫先生による講演会が開催されます。

- 演題：健康と幸せを作る発酵食品の話
- 開催日：2014年12月20日(土)
- 会場：ちこり村大ホール
- 時間／講演会：14:00～
- 参加費：無料 ※先着200名様限定
- お問い合わせ先：【岐阜中津川ちこり村】
TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170

お知らせ 風味・食感のいい半生そばで、ご家族でほっとした時間をお過ごしください。
ちこり村の年越しそば



本場、信州産にこだわった風味豊かな「半生そば」です。そばをうってからすばやく乾燥させ、風味そのままに日もちさせることができます。そばもそばつゆも保存料を使用していないので、ご家族で安心して年末のひと時を過ごしていただけます。12月26日～30日に風呂敷に包んでお届けします。

ちこり村の年越しそば
■ 価格(税込)／3人前：2,000円、6人前：3,200円、12人前：5,800円(送料込み)
詳しくは「ちこり村」で検索してください。

お知らせ 今年も既にたくさんの方に体験していただきました！
栗きんとん絞り体験

中津川といえば栗きんとん。中津川に伝わるおいしい秋の味覚を楽しむだけでなく、栗きんとん絞りを実際に体験できます。できあがった栗きんとんは包み紙に包んで、数種類から選べる箱に入れてお持ち帰り頂けます。自分だけのオリジナルおみやげを作ってみませんか？



- 開催：2014年12月7日までの毎週 土・日・祝日(10名様以上の団体申込 平日可)
- 時間：①11:00～と②12:30～の2回開催(所要時間30分程度)
- 料金：お一人様1,600円(税込)【10名様以上で1,500円(税込)】※絞った栗きんとん6個と箱代を含む
- 申込：前日までに電話でご予約ください。
- お問い合わせ先：【岐阜中津川ちこり村】 TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170



中津川を知る
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 2014-8/2～

- 8月2日 中日新聞・朝日新聞・岐阜新聞「あじめこしょうかりんとう」
- 8月4日 中日新聞「県アンテナショップ開店」に「中津川かりんとう」
- 8月5日 YOMIURI ONLINE「中津川かりんとう」
- 8月12日 中日新聞「ぎふチャン「station」「栗きんとん絞り体験」
- 8月12日 中日新聞「スプラウト工場見学」
- 8月17日 日本農業新聞「あじめこしょうかりんとう」
- 8月18日 読売新聞・岐阜新聞「ちこり村ゆかた着付け教室」
- 8月22日 理念と経営「ちこり村」
- 8月25日 東海Walker「栗きんとん絞り体験」
- 8月28日 おりべくらぶ「工場見学に行こう!」に「ちこり村」
- 8月28日 おでかけ富山&岐阜「パーバースタインング」
- 8月31日 TBSラジオ「爆笑問題の日曜サンデー」
- 「24÷6ラジオ!小さなチョコリ、大きなチョコリ」に「ちこり村」



- 9月3日 東海テレビ「スーパーニュース」
- 「マチカド調査隊」に「田舎の手づくりおせち」
- 9月11日 CBC「花咲かタイムス」
- 「なブランド」の紹介で「ちこり」



- 9月12日 JA情報誌「ひがしみの」
- 「あじめこしょうかりんとう」
- 9月14日 読売新聞「栗きんとん絞り体験」
- 9月19日 岐阜新聞「栗きんとん絞り体験」
- 9月26日 メーテレ「ドデスカ!」
- 「手あげの王様」



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

ちこりMAP Vol.12発刊

▼ UP DATE 2014-9/11



すっかり恒例になった、恵那、中津川でちこり料理の食べられるお店を紹介するパンフレット、ちこりMAPの第12号が発刊されました。掲載店舗数は33店舗になり、様々なちこり料理を味わう事ができます。こんな食べ方があったのか、とあつとあどろくちこり料理が見つかるかもしれません。ちこり村や道の駅など各所で配布していますので、ぜひ手に取ってご覧ください。

全国ご当地どんぶり選手権

▼ UP DATE 2014-9/29



今回で第6回目となる全国ご当地どんぶり選手権に岐阜県代表として中津川の「とりトマ丼」をパワーアップさせた「中津川松茸・飛騨牛・とりトマ丼」を出品しました。生産量日本一のちこりも入って、中津川のおいしさをこれでもかと詰め込んだぜいたくな丼は、来場の皆様大好評でした。みごと予選を通過し、来年1月に開催される決勝戦に挑みます。

中津川 THE SOLAR BUDOKAN 2014

▼ UP DATE 2014-9/27～28



2014年9月27日、28日の2日間にわたって開催され、ちこり村もちこり焼酎カクテルのお店を出店しました。太陽光発電を使ったクリーンなロックフェスティバルということで天気心配されましたが幸いにも2日間ともうまく晴れ、来場のみなさんも素晴らしい音楽とおいしいちこり焼酎カクテルを楽しんでいただきました。

栗きんとん絞り体験

▼ UP DATE 2014-8/25～



栗の産地中津川でうまれた銘菓、栗きんとん。お茶うけとしてもうれしいこの栗きんとん。もともとはそれぞれの家庭で作っていたものでした。そんな栗きんとんの絞りを体験できる教室が、今年もちこり村で始まりました。地元のおばあちゃん達を先生に迎え、昔ながらの方法で、自分だけの栗きんとんを作る事ができます。お土産としても大人気の手絞り栗きんとんを、参加者の皆さんと一緒に楽しく体験することができました。

P-Locoさん inちこり村

▼ UP DATE 2014-8/26



愛知県を中心に幅広く活躍するアイドルユニット「P-Loco」さんがちこり村に遊びに来てくれました。中津川のご当地グルメ「とりトマ丼」を応援してくれている公認アイドルでもあります。ちこり焼酎蔵やちこりの生産施設、おみやげコーナーなどを見学した後、ちこり焼酎オリジナルラベルづくりなどにも挑戦していただき、存分に楽しんでいただけた様子でした。

ちこり村 旨味だし

▼ UP DATE 2014-9/11



ご家庭で活躍する新しい味方?手軽でおいしいちこり村の「旨味だし」ができました。手間ひまかけた国産だし素100%使用(風味原料)。化学調味料・保存料不使用。だしパックなので簡単、便利。ちこり芋との出会いで海産物の臭みやわらぎ、天然の甘味とコクがでた自然な美味しさです。



ちこり村 浴衣祭

▼ UP DATE 2014-8/12



雨が心配されている中、どうにか晴れ間も見えた中津川おいでん祭 納涼花火大会。この日にあわせてちこり村で浴衣の着付け教室が行われました。講師はちこり村のベテランスタッフの二人がつとめ、持ち寄った浴衣のきれいな着付けを熱心に学んでいました。ちこり村スタッフも一緒に浴衣に着替えてお客様にお声をかけ。普段と少し違うちこり村の雰囲気をお客様にお届けできました。

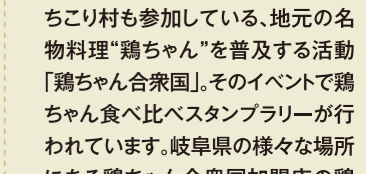
あじめこしょうかりんとう

▼ UP DATE 2014-8/19～

中津川市の特産品「あじめこしょう」が、おみやげにうれしいかりんとうになりました。あじめこしょうは辛いのに糖度が高くて「旨い」のが特徴の唐辛子。醤油をきかせたかりんとうに混ぜ、甘いのにびりっと辛いクセになる上に仕上がっています。あじめこしょうの生産者のみなさんで作る「好辛倶楽部」さんとちこり村の共同開発で、中津川だけのお土産がまたひとつ増えました。

鶏ちゃん食べ比べスタンプラリー

▼ UP DATE 2014-8/1～



ちこり村も参加している、地元の名物料理「鶏ちゃん」を普及する活動「鶏ちゃん合衆国」。そのイベントで鶏ちゃん食べ比べスタンプラリーが行われています。岐阜県の様々な場所にある鶏ちゃん合衆国加盟店の鶏ちゃんを食べてスタンプを押してもらうほか、おみやげなどで購入した鶏ちゃんの原材料表示欄を切り抜いて貼って鶏ちゃん合衆国に送る事で、鶏ちゃん詰め合せセットなどが当たる楽しい企画です。

ふくおか ふるさとまつり

▼ UP DATE 2014-8/3



8月3日に中津川市福岡地区で開催されたふくおか ふるさとまつり。特産品「あじめこしょう」をPRする好辛倶楽部のみなさんが参加され、ちこり村と共同開発した「中津川かりんとう あじめこしょう味」を販売すると聞いて、ちこり村のスタッフも応援に駆けつけました。びりっと辛い中に深いおいしさと甘みのあるあじめこしょう。その魅力を手軽に楽しめるかりんとうを、たくさんのお客様に手に取っていただけました。



Recipe no.20
チキンとちこりの蒸し煮

- <材料4人前>
- ・鶏肉手羽元(または手羽先) 4～6本
 - ・国産ちこり 3本
 - ・コンソメ 約5g
 - ・こしょう 少々
 - ・サラダ油 適量
 - ・白ワイン 大さじ2
 - ・パセリ みじん切り少々
- A
- ・コンソメ 約5g
 - ・水 150ml
 - ・レモン汁 50ml
- <作り方>
- ①鶏肉にコンソメ、こしょうをふって下味をつける。
 - ②ちこりは縦に4等分に切る。
 - ③鍋にサラダ油を熱し、鶏肉を入れて焼き色をつけたら鍋から取り出す。
 - ④同じ鍋にちこりを入れ、少し水を加えて弱火で数分蒸し煮する。
 - ⑤鍋に鶏肉を戻し入れ、白ワインと[A]を加えてフタをして15分程蒸し煮する。
 - ⑥お皿に盛り、パセリをふりかける。

キトリ