



中津川栗きんとん

A 佐和家 からすみ



1本 350円(税込) 等

中津川に古くから伝わるカラスミ。自然で素朴な味を守り続けております。秋限定で丁寧に仕上げた栗粉餅は極上の味です。

住 所 岐阜県中津川市太田町2-5-30
電 話 0573-65-3943
営業時間 9:00 ~ 17:00
定休日 火曜日

B 二葉軒 恵那饅頭



10個入 1,000円(税込)

十勝産小豆で炊き上げた自家製こし餡を、酒種を使い発酵させた生地で包んで蒸した酒饅頭です。大正七年創業時から受け継いだ酒種と製法を守り続けています。

住 所 岐阜県中津川市淀川町1-23
電 話 0573-65-2412
営業時間 7:00 ~ 売切れ次第終了
定休日 水曜日

C 小倉せんべい店 かりん糖



大正八年創業以来変わらない、手造りの味です。特にかりん糖は当店のおすすめの商品です。

住 所 岐阜県中津川市栄町7-13
電 話 0573-65-2229
営業時間 7:30 ~ 19:00



秋の中津川おすすめスポット

いが栗の里

中津川マロンパーク

ご利用には
予約が必要です

個人やグループの皆さまのご予約は、こちらからお願致します

栗園内では新型コロナ感染拡大
防止対策を実施しています。

開園日時について

9月11日(土)~10月10日(日)
栗の収穫が可能であれば、開園期間は延長致します
開園時間 9:00~15:00
受付は 14:30 まで

料金について (税込)

大人... 500円
小人... 100円
(小学生以下)
拾った栗は 1,100円/kgで
お買い求めいただけます。
※入園用のカゴと火ばさみは無料にて貸し出しています

お問い合わせ

中津川市観光案内所
TEL.0573-62-2277

開園期間中はマロンパークへのお問合せも可

マロンパーク
TEL.0573-65-7711

要予約

開園前 中津川市観光案内所
開園後 マロンパーク
中津川ICより15分予約受付中!
中津川市中津川2564-488

苗木城跡

国指定史跡の山城跡で、「続日本100名城」にも選定。自然の巨岩がそのまま活用された、全国でも珍しい石垣は必見です。天守跡の展望台からは、恵那山や木曽川、中津川の街を一望できます。

●問合せ
苗木遠山史料館
(0573-66-8181)



夕森溪谷

標高700mに位置する絶景スポット。公園内には5つの滝があり、特に白竜が天まで駆け昇ったという伝説がある「竜神の滝」はパワースポットとしても人気です。秋には1万5千本以上のもみじが楽しめます。

●問合せ
夕森総合案内所 YOU 遊館
(0573-74-2144)

中津川市観光案内所・にぎわい特産館



中津川じまんの特産品が
毎日販売中!

〒508-0032
岐阜県中津川市栄町1-1
にぎわいプラザ1階
TEL (0573) 62-2277
営業時間 8:30~18:00

各店の栗きんとんの味めぐり

中津川栗きんとんめぐり

『風流』『ささゆり』それぞれの箱に、7店舗の栗きんとんとお茶がセットになっています。

販売期間：9月1日~12月5日まで
1箱 2,086円(税込)

※地方発送の注文は9月12日より

期間
限定



① 仁太郎

仁太郎に集まる栗は地元中津川産を始め選び抜かれたものを使用しております。品質・鮮度・製法、すべてこだわり自信を持って仕上げております。栗本来の素朴な風味をお楽しみください。

248円(税込) (カップ入り)
【販売期間】9月～2月



【加子母本店】
住 所 岐阜県中津川市加子母 4939-8
電 話 0573-79-3501
営業時間 8:00～18:00
定休日 元旦
<http://www.nitarou.com/>

② 満天星 一休

イガから離れたらできるだけ早く加工します。繊細な栗の香りが特徴です。

248円(税込) (カップ入り)
【販売期間】9月～3月



【苗木店】
住 所 岐阜県中津川市苗木 2531-1
電 話 0120-19-5504
営業時間 8:30～19:30
定休日 元旦
<http://doudan-ikkyu.com/>

③ 梅園

しっとりとなめらか、大きな栗の粒の食感と味わい。秋の味覚を楽しんでいただけます。

248円(税込)
【販売期間】9月～1月



住 所 岐阜県中津川市太田町 2-3-8
電 話 0573-65-2543
営業時間 8:30～19:00
(毎週木曜は9:00～18:00)
定休日 年中無休
https://nakatsugawa.info/p_shop/umezono/

④ 恵那福堂

香り、味、栗の風味を充分楽しんでいたけよう、なめらかなぎんとんの中に、粒を残し、栗と砂糖のみで炊き上げます。

248円(税込)
【販売期間】9月～3月



住 所 岐阜県中津川市中津川 913-10
電 話 0573-65-7000
営業時間 8:30～19:00
定休日：火曜日(9月～12月は休まず営業)
<http://www.enafukudo.jp/>

⑤ 川上屋

国産の厳選栗を丹念に裏ごしした栗きんとんは口の中で溶けていくよう。栗本来の甘みをいかした製法を心がけています。

248円(税込)
【販売期間】8月末頃～12月末頃



【本店】
住 所 岐阜県中津川市本町 3-1-8
電 話 0573-65-2072
営業時間 8:00～19:30
定休日 水曜日
<http://www.kawakamiya.co.jp/>

⑥ 栗菓匠 七福

品質と鮮度を大切に、自社農園栗を始め、選りすぐりの国産栗を使用。栗本来の風味と粒の食感を残し、さっぱりとした味わいが楽しめます。

248円(税込)
【販売期間】9月～2月



住 所 岐阜県中津川市中津川 3022-18
電 話 0573-66-7311
営業時間 8:30～19:00
定休日 水曜日
(※変更する場合があります。ご確認ください。9月は休まず営業)
<http://www.7fuku.co.jp/>

⑦ ヤマツ食品

栗のうまみをぎゅっと凝縮した、しっとりなめらかな栗きんとんをお楽しみ下さい。国産栗にこだわり丁寧な手作業で仕上げてごきます。

248円(税込)
【販売期間】9月～12月末



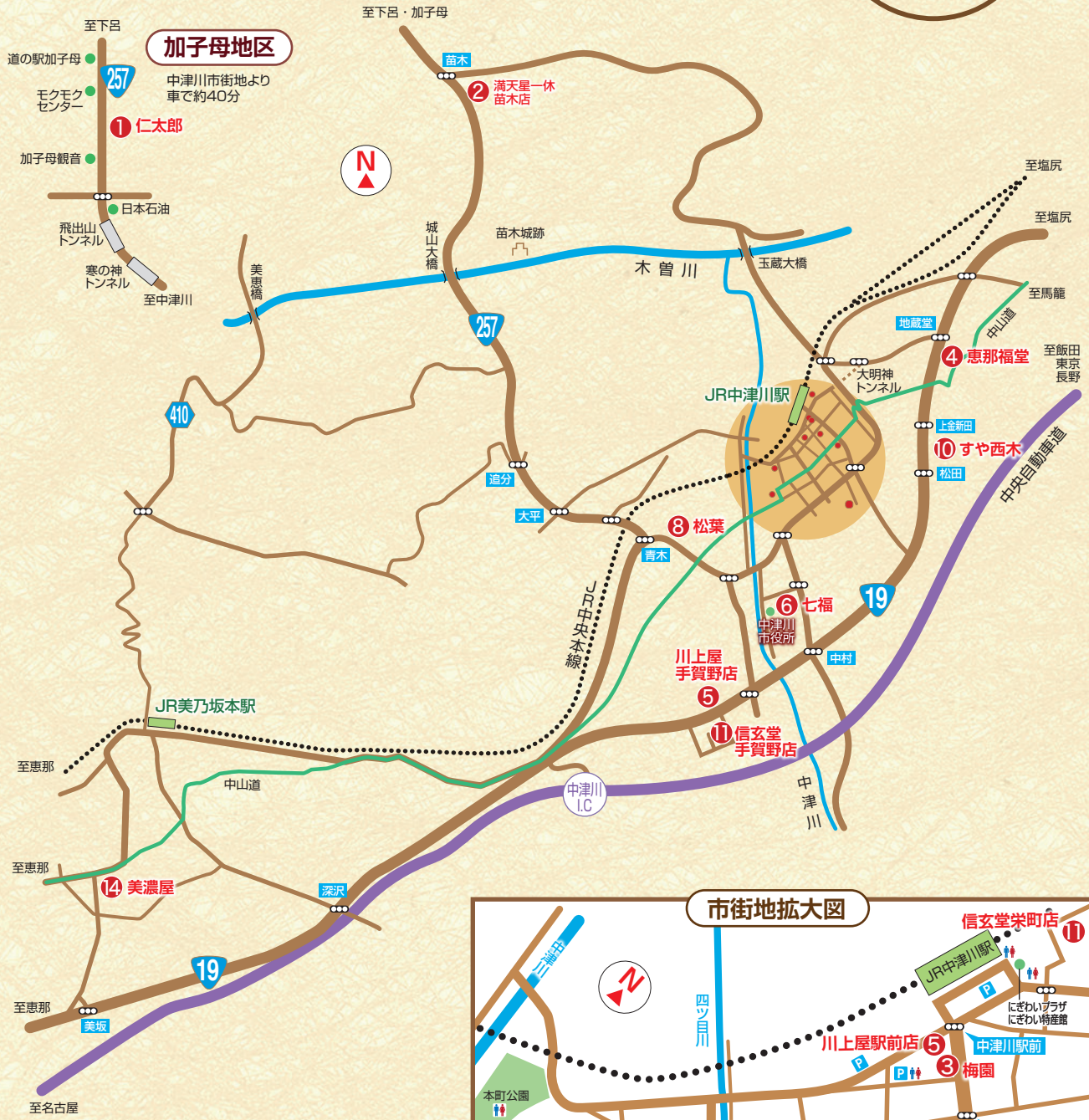
住 所 岐阜県中津川市花戸町 4-7
電 話 0120-373-802
営業時間 9:00～17:00
定休日 日曜祝日
<http://e-yamatsu.co.jp/>

山の幸が豊富な中津川では、昔から秋になれば山栗を収穫して食べていました。

やがて栗の実を細かく刻んで砂糖を混ぜ、丸めて食べるようになりました。

これが栗きんとんの始まりといわれています。

商品化されたのは明治の中頃で、中津川土産として知られるようになりました。



中津川
栗きんとん

NAKATSUGAWA
KURIKINTON

⑧ 松 葉

なめらかな舌触りと優しい甘さが口の中で広がります。素朴ながらも、しっかりと栗の風味をお楽しみいただけます。

248円(税込)
【販売期間】9月～2月



住 所 岐阜県中津川市駒場 571-7
電 話 0573-65-2244
営業時間 9:00～18:00
定休日 1月1日～3日 1月10日
<http://www.kurikinton.co.jp/>

⑨ しん

九州栗と中津川栗をベースにブレンドし炊きあげた栗きんとん。栗の素材を生かすため砂糖は少なめに使用しています。

248円(税込)
【販売期間】9月～12月末



【中津川店】
住 所 岐阜県中津川市太田町 3-3-9
電 話 0573-65-2457
営業時間 8:30～18:00
定休日 水曜日
(1月～8月は第3日曜日も休みます)

⑩ すや

天然自然そのままの栗の味。木曽路の秋の気がいっぱい。すや独特の栗の粒の舌ざわりをお楽しみください。

248円(税込)
【販売期間】9月～1月



【本店】
住 所 岐阜県中津川市新町 2-40
電 話 0120-020780
営業時間 9:00～19:00
定休日 水曜日※9月～12月は無休
<https://www.suya-honke.co.jp/>

⑪ 信玄堂

厳選した国産栗と砂糖のみのシンプルな材料で栗の素朴な味わいをいかし、昔ながらの手作りにこだわり、一つ一つ真心こめて仕上げています。

248円(税込)
【販売期間】9月～1月



【手賀野店】
住 所 岐阜県中津川市手賀野 453 番地
電 話 0573-66-8111
営業時間 8:00～18:30
定休日 不定休
<http://www.shingendo.com/>

⑫ 新杵堂

モンドセレクション金賞受賞。栗と砂糖のみという極めてシンプルな材料で作る素朴で自然のままの味わいの栗きんとんです。

248円(税込)
【販売期間】8月末～3月頃



住 所 岐阜県中津川市本町 3-2-29
電 話 0573-65-2830
営業時間 9:00～18:00
定休日 月曜日
<http://www.shinkinedo.com/>

⑬ 松月堂

国産栗を使用し、原料は栗と砂糖のみ。”おこげ”のできる昔ながらの製法で炊きあげ、丁寧に茶巾絞りに仕上げております。

248円(税込)
【販売期間】9月～2月



住 所 岐阜県中津川市太田町 2-5-29
電 話 0120-08-3008
営業時間 8:30～18:00
定休日 元旦と不定休
<https://www.syogetsudo.jp/webshop/>

⑭ 美濃屋

竹べらを使い、蒸した栗を丁寧にほっています。雑味のない栗の味を引き出すように炊き方も工夫しています。

248円(税込)
【販売期間】9月～3月頃



住 所 岐阜県中津川市茄子川 1208-5
電 話 0573-68-2038
営業時間 8:00～18:00
定休日 元旦と不定休
<http://www.minoya.jp>



P 市街地の主な駐車場のご案内

https://nakatsugawa.town/uploads/parking_map.pdf

※営業時間、定休日、価格は変更される場合もありますのでご確認ください。
本店と支店の営業時間、定休日異なる場合もありますのでご確認ください。