

A 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作って蒸した酒饅頭です。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1-2-3
電話 0573-65-2412
営業時間 7:00～売切れ次第終了
定休日 水曜日

B 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7-1-3
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 栗拾い
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、こちらからお申し込みいただけます

開園日時について 9月1日(金)～10月9日(月・祝)
栗の収穫が可能であれば、開催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…600円 拾った栗は1,200円/kgでお買い求めいただけます。
小人…200円 (小学生以下) 栗入れ用のカゴと火ばさみは無料にて貸し出しています

お問い合わせは 中津川市観光案内所 TEL.0573-62-2277
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 中津川.Cより15分予約受付中!
開園後 マロンパーク 中津川市中津川2564-488

マロンパークの近況を今すぐチェック

中津川紅葉名所

夕森溪谷
●問合せ
夕森溪谷総合案内所
YOU遊館
TEL:0573-74-2144

付知峡
●問合せ
付知町観光協会
TEL:0573-82-4737

夕森溪谷

老萬五千本の満ち足りた秋

付知峡

青川×紅葉 秋極まる

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 **期間限定**

『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3日まで
1箱 2,450円(税込)
※地方発送の注文は9月11日より



中津川栗きんとん



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しております。栗本来の素朴な風味をお楽しみください。

280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
https://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。

280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
https://doudan-ikkyu.co.jp/

3 梅園

しっとりとなめらかな、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。

280円(税込)
【販売期間】9月～1月中旬



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
(毎週水曜は9:00～18:00)
定休日 元旦
https://umezono.shop-pro.jp

4 恵那福堂

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

280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)
https://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。

280円(税込) (カップ入)
【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
https://www.kawakamiya.co.jp/

6 栗葉匠七福

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。

280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)
https://www.7fuku.co.jp/

7 やまつ

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させていただきます。

280円(税込) (カップ入)
【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
https://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。



加子母地区
至下呂
道の駅加子母
モクモクセンター
加子母観音
日本石油
飛出山トンネル
寒の神トンネル
至中津川

市街地
至下呂・加子母
2 満天星一休 苗木店
1 仁太郎
城山大橋
苗木城跡
木曾川
玉蔵大橋
至塩尻
至馬籠
至飯田 東京 長野
4 恵那福堂
地蔵堂
中山道
至塩尻
至馬籠
至飯田 東京 長野
10 すや西木
上金新田
松田
中央自動車道
至塩尻
至馬籠
至飯田 東京 長野
3 松葉
6 七福
川上屋 手賀野店
5 信玄堂 手賀野店
11 信玄堂 手賀野店
中津川市役所
中津川
中津川 IC
19
14 美濃屋
深沢
至恵那
至恵那
至恵那
至古志

市街地拡大図
信玄堂栄町店 11
小倉せんべい店 B
川上屋駅前店 5
中津川駅前
3 梅園
2 二葉軒
13 松月堂
新町
10 すや本店
中山道
東宮町
7 やまつ
往來庭
中津川郵便局
中津川市 ひとまちテラス
大間正家の蔵
中央公民館
えびす公園
ふるさとにぎわい広場
本町公園
新幹線
三ヶ所
JR中津川駅
にぎわいプラザ
にぎわい特産館

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。

中山道中津川 18日
ふるさとじまん祭
中津川栗きんとん発祥の地

28日
菓子まつり

日時 令和5年10月27日(金)～29日(日)
場所 東美濃ふれあいセンター

中津川の“じまん”が勢揃いしたイベントを、3日間にわたり開催。「菓子まつり」のほかに市内特産品の販売や飲食エリアもあります。

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。

291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
https://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。

280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日曜日とも休みです)

10 すや

天然自然そのままの栗の味。木曾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。

280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。

280円(税込)
【販売期間】9月～2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 8:00～18:00(9～11月は延長18:30まで)
定休日 水曜日(9月～11月は無休)
https://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。

280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
https://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られています。

280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・1月～8月 毎週水曜日
https://www.syogetsudo.jp/webshop/

14 美濃屋

竹べらを使い、蒸した栗を丁寧にほついています。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。

280円(税込) (カップ入)
【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・水曜日 ※9月～12月は無休
https://minoya.jp