

栗きんとん発祥の地として、また栗処として知られる中津川



厳選された栗と砂糖のみを使った素朴で上品な栗菓子。シンプルだからこそ、銘店ごとのこだわりが光る中津川の代表的な銘菓。山に囲まれた中津川は、県内有数の良質な栗の産地で、昔から山栗を収穫して茹でたり焼いたりして食べていました。茹でた栗を茶巾で絞った栗きんとんの原形に近いものも食べていましたが、これが栗きんとんの始まりだと言われています。上質な栗を使用した逸品の数々をお召し上がりください。

にぎわい特産館で販売中!

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



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

栗園内では新型コロナウイルス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1日(金)～10月9日(月・祝)**

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
小人...200円 (小学生以下)
拾った栗は1,200円/kgで
お買い求めいただけます。
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
開園後 マロンパーク
中津川市Cより15分予約受付中!
中津川市中津川2564-488

中津川紅葉名所

夕森渓谷

●お問い合わせ
夕森渓谷総合案内所 YOU遊館
TEL.0573-74-2144

壱萬五千本の
満ち足りた秋

付知峡

●お問い合わせ
付知町観光協会
TEL.0573-82-4737

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を
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

『栗おこわ』もお買い求めできます!

にぎわい特産館では、テイクアウト用の栗おこわも販売しております。売り切れ次第終了。各店舗により入荷状況は異なります。

販売期間 9月中旬～11月末頃まで

販売店舗 湯舟沢レディース・桔梗屋
中村区NMR・新杵堂等



中津川栗おこわ



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おりました。その栗をもち米と一緒に炊き上げたものが『栗おこわ』です。

おこわは古語では栗御強と書きます。元々は強飯（こわめし）という言葉が由来であり、強飯とは硬い（こわい）飯の意味で、うるち米よりももちとした食感と甘味が特徴です。もちりふくらしたおこわと、ホクホクな上品な甘さの栗との相性は絶妙です。お店によっては、小豆で色づけをしたり、ゴマ塩を振りかけたり、各々の特徴が楽しめます。



1 割烹・ふぐ 勝宗



創業100年。栗・もち米・小豆・地元の食材にこだわり代々受け継がれた味をご賞味ください。

栗おこわランチ……………2,970円
 テイクアウト(栗おこわのみ) …… 900円

【販売期間】11月未まで

住所 中津川市太田町 2-2-33
 電話 0573-65-2008
 営業時間 ランチタイム 11:30～13:30
 夜 懐石料理(要予約)
 定休日 不定休

店内飲食
 テイクアウト

2 更科



中津川産の栗がたっぷり入った栗おこわ。旬の秋味をお楽しみ下さい。

中山道御膳……………1,900円
 栗おこわ(店内飲食) ……450円
 栗おこわ(テイクアウト) ……900円

【販売期間】9月～11月の土・日・祝日

住所 中津川市太田町 2-2-31
 電話 0573-65-2075
 営業時間 11:30～そば売切まで
 定休日 不定休
<https://n-sarashina.jimdofree.com/>

店内飲食
 テイクアウト
 販売

3 ちこり村



「地元のもち米」と「地元の栗」のみを厳選し使用したちこり村自慢の「100%地元中津川産栗おこわ」。もち米1升に対して1kgもの栗が贅沢に入っており、レストランでは真心のこもったお惣菜付きのランチビュッフェでご提供させていただきます。

テイクアウト(栗おこわのみ)… 630円
 ランチビュッフェの料金についてはホームページをご確認ください。

【販売期間】9月～12月10日

住所 中津川市千旦林 1-15
 電話 0573-62-1545
 営業時間 11:00～15:00 (L.O.14:00)
 定休日 年末年始のみ
<https://www.saladcosmo.co.jp/>

店内飲食
 テイクアウト

4 御菓子所 川上屋 栗乃舎



鮮度にこだわった国産の厳選栗を砂糖蜜にて仕上げ、栗をふんだんに使いふくら炊き上げた栗おこわです。

店内飲食……………1,200円
 テイクアウト(栗おこわのみ) ……1,000円(数量限定)

【販売期間】通年 ※テイクアウトの場合、栗おこわのみパック入りとなります。

住所 中津川市手賀野 277-1
 電話 0573-65-6410
 営業時間 10:00～17:00 (ラストオーダー 16:55)
 定休日 無し
<https://www.kawakamiya.co.jp/>

店内飲食
 テイクアウト

5 大平の山彦



祖母からの伝統を受け継いだ、懐かしい味をご賞味下さい。栗は中津川産を使用しております。専門には作っておりませんので、ご注文は3日前までをお願いします。

2名様より、にぎわい特産館から送迎致します。(要予約)

長焼定食(栗おこわ付)……………4,000円
 テイクアウト(栗おこわのみ) …… 700円

【販売期間】11月未まで

住所 中津川市駒場 1579-11
 電話 0573-66-1388
 営業時間 11:30～14:00
 17:00～21:00
 定休日 月曜日

店内飲食
 テイクアウト

6 満天星一休



新鮮な栗を自社にて鬼皮の渋皮を剥いてからおこわ用に水煮して無添加・無漂白の栗を作ります。ご注文を頂いたからもち米と一緒に蒸した栗おこわはホクホクとした素朴な味わいです。添え物にうま煮やお浸し、味噌汁や季節のお菓子も一緒にどうぞ。

1,600円【販売期間】年中

住所 中津川市苗木 2531-1
 電話 0573-65-0193
 営業時間 10:00～16:00 (早期終了の場合あり)
 定休日 無し(年末年始休み)
<http://doudan-ikkyu.co.jp>

店内飲食



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詳細は各店舗にご確認下さい。
 ※表示価格は税込価格となります。



7 くりくりの里中津川



くりくりの里中津川で採れた栗や、国産の小豆、お米を使っておいしく炊きあげています。栗の季節には、県外からのお客様にも好評で、人気の商品です。

450円【販売期間】9月～11月頃 【販売場所】夢工房

住所 中津川市苗木 48-522
 電話 0573-67-9028
 営業時間 9:00～17:00 (店舗により異なる)
 定休日 水曜日

販売

8 桔梗屋



栗赤飯に中津川産のそばの実を加え旨味が増しました。

880円
 【販売期間】9月～11月
 【販売場所】にぎわい特産館

住所 中津川市坂下 747の13
 電話 0573-75-2218
 営業時間 11:00～19:00
 定休日 水曜日

販売

9 ところわか



地元産の栗をふんだんに使用します。お米は付知のコンヒカリを使用して付知の水で炊き上げます。昆布出しと粗塩のみの味付けで素朴な栗の甘味をお楽しみください。

釜炊き一人前… 1,650円
 【販売期間】通年(要予約)

住所 中津川市付知町 6955-27
 電話 0573-83-2151
 営業時間 11:30～14:00
 18:00～22:00
 定休日 不定休
<https://agemiya.jp/>

店内飲食
 テイクアウト

10 樹梨



十返舎一九が残した「渋皮のむけし女子は見えねども栗のこわめしこの名物を今に伝え世界中に情報発信し、素材にこだわり手作りにこだわり心を込めた料理を提供させていただきます。

1,200円【販売期間】通年

住所 中津川市馬籠 4075-2
 電話 0573-69-2664
 営業時間 10:00～16:00
 定休日 不定休
 (12月中旬～翌年2月末冬期休業)

店内飲食
 テイクアウト

11 新清水屋店



栗赤飯おこわと栗山菜おこわの2種類ございます。今年もホクホクの栗をご堪能ください。

600円【販売期間】9月～11月

住所 中津川市馬籠 4268
 電話 050-3602-0000
 営業時間 11:00～16:00
 定休日 不定休

テイクアウト

12 そば処まごめや



地産地消を推進し、中津川産の厳選した栗ともち米を使用した自慢の栗おこわです。

栗くりセット… 1,600円
 栗おこわテイクアウトもございます。

【販売期間】9月～11月

住所 中津川市馬籠 4571-1
 電話 0573-69-1111
 営業時間 11:00～15:00
 定休日 不定休
<https://www.magomekan.co.jp/>

店内飲食
 テイクアウト

13 照寿庵



中津川産栗を100%使用した山菜栗おこわです。中でも土壌が赤土の栗畑で育まれた栗の実の鉄分が多く含まれていて、甘味がありホクホク感もあります。そんな栗を使い山菜と一緒に山菜栗おこわを作りました。昔懐かしいおこわの様な寿司の様なこの地方の伝統の味をどうぞご賞味ください。

山菜栗おこわ……………1,000円 【販売期間】9月～11月

住所 中津川市蛭川 1724
 電話 090-2575-1761

デリバリー
 宅配