

A 二葉軒 恵那饅頭



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1-2-3
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(日)～10月6日(日)**
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

マロンパークの近況を今すぐチェック

お問合せは 開園期間中はマロンパークへのお問合せも可 要予約 開園前 中津川市観光案内所 開園後 マロンパーク

中津川市観光案内所 TEL.0573-62-2277
マロンパーク TEL.0573-65-7711
中津川市Cより15分予約受付中! 中津川市中津川2564-488

なかつがわの紅葉名所

青川×紅葉 付知峡

老萬五千木の秋 夕森溪谷

●お問合わせ

付知峡 付知町観光協会 TEL.0573-82-4737

夕森溪谷 夕森溪谷総合案内所 TEL.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約1,000点販売中!

〒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 期間限定

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1日まで
1箱 2,500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





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。

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。

290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。

290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、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。

290円(税込) (カップ入り)
【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
(毎週木曜は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。

291円(税込) (カップ入り)
【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。

290円(税込) (カップ入り)
【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。

290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/>



中山道中津川 19日
中津川栗きんとん発祥の地 ふるさとじまん祭

29日 菓子まつり

日時 令和6年10月25日(金)~27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。

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てください。

291円(税込) (カップ入り)
【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 日曜日
<https://e-yamatsu.co.jp/>

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。

290円(税込) (カップ入り)
【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日曜日休み)

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です。すや独特の栗の粒の舌ざわりをお楽しみください。

291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。

290円(税込) (カップ入り)
【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 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。

291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/>

13 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。

290円(税込) (カップ入り)
【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>