

# 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



## 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)  
 マロンパークの近況を今すぐチェック

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 中津川市観光案内所 TEL.0573-62-2277 中津川市観光案内所 TEL.0573-65-7711 中津川市観光案内所 TEL.0573-62-2277 中津川市観光案内所 TEL.0573-65-7711

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** 恵那花の木ファーム・桔梗屋・勝宗・更科 大平の山彦・中村区NMR・新杵堂等



# 中津川栗おこわ



# 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……………3,300円

テイクアウト(栗おこわのみ) 1,000円

【販売期間】11月末まで



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……………2,700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「地元産の栗」を使用した、昔ながらの栗おこわです。毎年9月1日～12月10日までの期間限定でご提供させていただきます。ランチビュッフェでもお楽しみいただけますが、テイクアウトのバック販売もちこり村にておこなっております。

テイクアウト(栗おこわのみ)……………650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 中津川市千巨林 1-15  
電話 0573-62-1545  
営業時間 11:00～15:00(Lo.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

鮮やか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焼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、栗おこわのみのバ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。

長焼定食(栗おこわ付)……………4,200円(要予約)

テイクアウト(栗おこわのみ)……………800円(要予約)

【販売期間】11月末まで



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・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。ご注文を頂いて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

# 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。

500円【販売期間】9月～11月【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 9:00～16:30  
(店舗により異なる)  
定休日 水曜日

販売

# 中津川 栗おこわ

NAKATSUGAWA KURIKOWA



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、うるち米よりもちもちとした食感と甘味が特徴です。もっ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。



**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。

# 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。

950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 とこわか AGAIN COFFEE STAND



地元産の栗をふだんに使用します。お米は地元のコシ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。

一合炊き羽釜(1～2人前)……………1,650円

【販売期間】(要予約) 材料がなくなり次第終了



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 火・木曜日  
https://agemiya.jp/

店内飲食  
テイクアウト

# 10 樹梨



江戸の頃より多くの旅人に馬籠峠の栗こわめしと親しまれ、今では世界中の旅人に「チェストナッツライス」と親しまれている樹梨の栗こわめし。素朴な味が故に特に栗にはこだわり、市内の農家より仕入れ厳選した栗をじっくりと蒸し上げた大好評の逸品です。

セットメニュー……………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 11:00～16:30  
定休日 不定休  
https://kiso-magome.com/spots/56

テイクアウト

# 12 そば処 まごめや

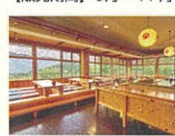


地産地消を推進し、中津川産の厳選した栗ともち米を使用した自慢の栗おこわです。

栗くりセット……………1,800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 11:00～14:30  
定休日 水曜日  
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には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……………1,080円【販売期間】9月～12月

住所 中津川市蛭川 1724  
電話 0573-59-8686  
定休日 火曜日

デリバリー  
宅配

# 14 恵那花の木ファーム



栗は無肥料栽培の中津川産100%使用し、もち米は中津川の契約農家から仕入れてあります。おこわの栗は無添加、無漂白で仕上げられています。自社農園の新栗のみを使用している為、数に限りがございます。是非ご賞味ください。

790～980円【販売期間】9月～12月



住所 中津川市茄子川 133-1  
電話 090-3157-3427  
営業時間 10:00～17:00  
定休日 不定休

販売  
テイクアウト