

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られていましたが、これが栗きんとんの始まりだと言われています。

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

『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6日まで

1箱 2,770 円(税込)

※地方発送の注文は 9 月 10 日より



秋の栗ひろい 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、こちらからお申し込みください

料金について(税込)

大人・・・800円
小人・・・200円
(小学生以下)

拾った栗は1,500円/kgでお買い求めいただけます。
栗入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

中津川マロンパーク
中津川市中津川2564-488
TEL.0573-65-7711

開園日時について

9月4日(金)～10月11日(日)
開園時間 9:00～15:00 (受付は14:30まで)

中津川栗きんとん 発祥の地

菓子まつり

日時 令和 8 年 10 月 23 日(金)～25 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。

夕森渓谷 馬籠宿 恵那峡 付知峡 中津川宿 かしも明治座

デジタルスタンプラリー

2026. 9.1(火)～11.29(日)

苗木城築城500年！
中津川周遊

苗木城跡に加え2つ以上のエリアをめぐる
豪敵な賞品ゲットのチャンス！

この事業は令和 8 年度に岐阜県市町村支援補助金を受けています。

中津川・木曽地域の地酒飲みくらべ



中津川 きき酒処
SAKE STAND

にぎわい きき酒処

にぎわい特産館 特設コーナー

岐阜県中津川市栄町1-1
にぎわいプラザ1階
(JR中津川駅から徒歩1分)
TEL. 0573-62-2277
営業時間 8:30-18:00



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 等



発行：(一社)中津川観光協会



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。
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もちとした食感と甘味が特徴です。
もっちりふっくらしたおこわと、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……………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

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。
中津川、木曾産松茸そば……………3,500円
※天然物の為その年の収穫状況により値段が
変更する場合があります。
栗おこわ(店内飲食)……………500円
【販売期間】9月～11月の土・日・祝日
住 所 中津川市大田町 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/

③ ちこり村



「地元のもち米」と「地元の栗」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いております。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)……………700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 1-1-15
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/

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っくら炊き上げた
栗おこわです。栗おこわ数に限りがございます。
状況により完売となる可能性がございます。
店内飲食……………1,250円
テイクアウト(栗おこわのみ)……………1,010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/

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)……………4,400円(要予約)
テイクアウト(栗おこわのみ)……………900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

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。
1,700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



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、価格と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。
1,280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
臨時休業有

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。
540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 9:00～16:30
(店舗により異なる)
定休日 水曜日

⑨ とこわか



甘味・風味の強い栗をたくさん使って炊き
たての栗ごはんをご用意いたします。
清らかな水と昆布出しと塩のみの味付けで
素朴な栗ごはんをお楽しみください。
一合炊き羽釜(1～2人前)……………1,800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
0573-69-9009
営業時間 12:00～14:00
18:00～22:00
定休日 火・木曜日
https://agemiya.jp/

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……………1,300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月末冬休み)

⑪ 大黒屋茶房



和モダンの落ち着いた店内で厳選した栗を
ふんだんに使用し、素材本来の味を大切に
している当店自慢の栗おこわを是非ご賞味
下さい。
栗おこわ定食(お蕎麦付)……………2,200円
栗おこわ(漬物・お茶付)……………900円
住 所 中津川市馬籠 4255
電 話 0573-64-8250
営業時間 9:00～16:00
定休日 不定休

⑫ 新清水屋



栗赤飯おこわと栗山菜栗おこわの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 0573-69-2011
営業時間 11:00～16:00
定休日 不定休
https://kiso-magame.com/spots/56

⑬ 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……………2,100円
【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/

⑭ 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

⑮ 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います。
おこわの栗は無添加、無漂白で仕上げており
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