



FREE  
¥0

ニギヤヒ

ココは新鮮野菜のパラダイス!

From farm  
To you

なごみ  
みかん  
みかん  
さと  
いし  
い

かわ

かづ  
かづ  
かづ

産地直売所等

全15軒

宿泊施設  
全8軒



# 恵那山麓の

大地が育む

多彩なおいしさ

苗木城跡

LOCATION

1526年築城。天守跡に設けられた展望台からは写真のように恵那山、木曽川、市街地を見渡せる。秋～冬の早朝には条件がそろえば雲海が広がることも。中津川ICより車で10分。

中津川市の  
代表的な農産物

中津川市の食材は  
なぜおいしい？

岐阜県の南東部にある中津川市は、長野県と隣接し、古くから中山道や飛驒街道など交通の要衝として栄えてきました。雄大な恵那山が見守る市街地と、大小さまざまな山の裾野に広がる里山地域とで形成され、年間を通してたくさんの農産物が生産されています。

人々が暮らす場所は標高約300mから700mまでの起伏に富んだ地。平地が少なく広大な農地を作ること

が難しい代わりに、日当たりの良い



◆そば

坂下・阿木地区などで栽培。例年9月中旬には坂下地区の桜の湖自然公園で真っ白なそばの花畠が綺麗できる。



◆茶

高台や丘陵地、傾斜地を利用して市内中心部、坂下・加子母・付知・福岡地区などで栽培。



◆栗

「栗きんとん」など栗菓子が有名な中津川市は栗の栽培も盛ん。秋には栗拾い体験も開催。



◆夏秋なす

朝と夜の温度差が激しい気候を活かして、ツヤのいい良質ななすを市内各地で栽培。



◆夏秋トマト

加子母地区や阿木地区を筆頭に市内各所で栽培。主に7月～10月に最盛期を迎える。

山の斜面や昼夜の寒暖差など、この地方特有の地の利を活かして、多種多様な農産物が栽培されてきました。山が多いため川の源流も近く、清らかな水にも支えられています。

## 当たり前すぎて 気づかないという 本物の豊かさ

とはいえた地元の人が、「ここは特段、食べものがおいしい地域だ」と普段から感じているかといえば、むしろ言われて初めて気づくという人も少なくありません。多くのスーパーに地場産品の「コーナー」があり、産地直売所や道の駅、野菜の無人販売所も身近な存在。たけのこ、山菜、夏野菜、栗や川魚、冬の保存食などがご近所から回つてくるお裾分け文化も根付き、自然と大地の恵みを毎日のように享受しながら、四季を暮らしているのです。「地産地消」を意識しなくとも、日々の食卓に地元で育った食材があり、新鮮なうち味わえる。それは本当に、豊かなこと。中津川市に観光に訪れたら、ぜひ味わってみてほしいのです。自然豊かなこの地が育んだ、飾り気のない、素朴で力強いおいしさを。



「苗木城跡」から望む中津川市街地。標高191mの童山は『山百名山』でも紹介

飛騨・美濃  
伝統野菜



◆あじめコショウ

乾燥させて粉にして使うと爽やかな辛さと旨みが広がる。市内を流れる付知川に生息するアシメドジョウに姿が似ていることからこの名前に。



◆菊ごぼう(やまいぼう)

キク科のモリアザミの根で、切り口が菊の花に似ていることから「菊ごぼう」の名に。独特の風味があり歯応えがよい。



◆西方いも

加子母地区で古くから栽培されている在来種。粘りがあり長期間保存にも優れる。



◆瀬戸の筍

約270年前に苗木藩に嫁入りした島津藩の姫が持参したとされる。肥沃な赤土の土壤や霧が出やすいといった苗木瀬戸地区の環境により良質なものが育つ。

中津川産の

「おいしい」を手軽に！

# 产地直売所へ行こう！

作物は天候に左右されるものだから、お目当てのものが必ず買えるとは限らない。その代わり、意外な発見や嬉しい出会いもある。ワクワクの宝探しにでかけよう！



気軽に  
寄って〜！



1



2

1.笑顔はくほく、気さくなスタッフ 2.産直市には木工品の店も併設 3.地元の人にとってスーパーのような存在 4.50年以上の歴史を持つ「加子母トマト」。夏～秋の最盛期には多彩なトマトが並ぶ



5



7

5.地味噌や一夜漬けの素など素朴な加工品も充実 6.田植えの時季に食べることの多いこの地方の郷土食、朴葉寿し。「山木戸の朴葉寿し」は通年で販売 7.薪で炊いたあんこがたっぷり！「平野屋のよもぎ大福」も名物 8.毎年1トン漬け込む自社の梅干し 9.菌床しいたけを納入に訪れた田辺聰さん 10.自社のとうもろこしで作る“地産地消ポップコーン”



8



規格外のものも  
実はおいしいん  
ですよ

9



- いちご狩り 1月～5月
- ブルーベリー狩り 7月
- どうもろこし狩り 8月～9月
- 枝豆狩り 9月～10月
- 西方いも掘り 10月～11月
- トマト狩り 11月～6月

料金や開催日時の問い合わせ&予約は  
☎0573-79-3601  
(楽しい百姓ファンファーミング)へ。  
生育状況はHPや  
公式Facebookで発信中。



4

## つけち農産物直売所

### ぬぐもり溢れる木の空間にホッとする

工芸品を含めると250名以上の生産者と繋がりを持ち、小さな建物ながら一年を通じて豊富なラインナップを誇る。店頭には旬の野菜や流通の少ない加工品、手づくりのおこわなどがところ狭しと並び、見逃さないよう隅から隅までチェックしたくなる。

☎0573-82-4526 地中津川市付知町10218-1 景8時～16時30分(12月～3月は16時まで) 囲冬季(12月中旬～1月中旬) 売地中津川ICより30分



●いちご狩り  
1月初旬～5月下旬  
3種類のいちごを30分食べ放題(トッピング持ち込み可)  
2025年は小学生以上2420円(5/7以降は1500円)、3歳～未就学児・シニア1650円(5/7以降は900円)※シニアは80歳以上  
【電話またはじゃらんnet「遊び・体験」から要予約】



4.ハウスでは約1万8000株のいちごを栽培。今後は株数を増やしていく予定 5.品種は「紅ほっぺ」「章姫」「かおり野」。例年3月頃が最も甘みののった最盛期。朝摘んだばかりの完熟いちごは直売所でも販売



1.店内は平面陳列で見やすい 2.ルッコラやパクチーなどのハーブ類や、ケールやスイスクチャードなどア系野菜が並ぶことも 3.秋以降は新米が登場 4.5.400年前から栽培されている中津川市の伝統野菜「あじめこしょう」 6.地元農家の女性による農産加工グループが手がける「つけちのまるごととうふ」。おからを出さない製法で作られているのに、つるんとした食感!



## めぐりーん産地直売所

### いちご狩りもできる体験型施設

直売所を兼ねるハウスの扉を開けると、野菜、果物、豆、米、切り花など多彩な品々がずらり。特に夏野菜の入荷が多く、例年7月～8月頃には並べきれないほどの朝採れ野菜が棚を賑わす。4月中旬～5月に並ぶ自社の野菜苗も根の活着が良いと好評。

☎0573-78-1078 地中津川市千旦林1574-60 景8時15分～16時 囲なし(年末年始のみ) 売地中津川ICより10分

1.作る人の生きがい支援にも繋げたいと年間400人以上の生産者と関わりを持つため、農産物から手作りグッズまで商品バリエーションが豊富 2.花と野菜の苗は年間約200種類を生産 3.直売所奥のハウスではレタスを水耕栽培





## 朝が勝負！鮮度が自慢の産直コーナー

地元の農家御用達の農業用品売場のすぐ隣に、鮮度抜群の野菜がぎっしり。山菜、果物、米、きのこ、懐かしの素朴な菓子類まで豊富に販売。10時以降は品薄になり始めるため、開店早々に飛び込みたい。

☎0573-62-4147 地中津川市手賀野340-1 置8時30分～18時(10月～3月は9時～18時) 年末年始 土中津川ICより5分



支店情報  
東那北グリーンセンター  
☎0573-72-2233 地中津川市福岡927-11 置9時～18時 年末

外のテントでは焼きたて五平餅の販売も不定期で実施



1.生産者自ら商品を陳列 2.生産者とお客様がすれ違う、開店後すぐの店内。陳列されたばかりの野菜が次々に売れていく 3.野菜を出荷する「産直の会」のメンバーはコーナーの一角に写真を掲載。野菜を大切に作り、育てた人の顔が見えて、安心感がある



くくりの里 中津川

## 多様な人が一緒に働く活気ある直売所

名産館や飲食店などが集まる複合施設。地元のものを大切に、その上で利用者の利便性に合わせて各地から旬の作物を仕入れている。社会福祉法人が運営し、朝から元気な声が飛び交う。



☎0573-67-9028 地中津川市苗木48-588 置9時～17時 年末年始 土中津川ICより17分

ハード系のパンが中心のベーカリー「パベット」とココットも併設。イートインではシチューとのセットも用意



1.他県産の旬を同店では“旅のもの”と表現。名古屋の北部市場や飯田へも毎週仕入れに行くため、果物ひとつとっても種類や産地が多彩 2.自家栽培の菌床生しいたけ 3.秋には中津川名産の栗が登場 4.冬には「菊ごぼう」「菊芋」「西方いも」など中津川市の伝統野菜も並ぶ



1.最も糖度が高まるのは春～初夏 2.手作業で丁寧に手入れし、丹精込めて真っ赤なトマトを育てる 3.1980(昭和55)年に「アボウ洋ラン園」として創業し、展覧会での受賞歴も多数。併設のショップでは洋ランのほか観葉植物やハーブ苗などを販売

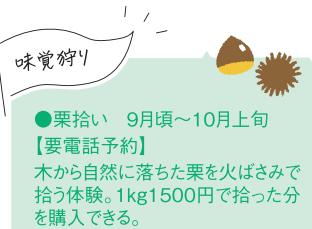


4.カフェではフラワーレッスンも実施(要予約) 5.ワンプレートランチや季節素材のバイが人気

## アボウオーキッド

### まごころ込めたトマトと洋ランが自慢

昼夜の寒暖差を生かし、中玉トマト「フルティカ」を通年栽培。皮が薄く酸味が少ないため、そのままでも食べやすい。2024年5月にはカフェ「田畠(デンパタ)」がオープン。農園のトマトを販売している。



☎0573-72-4187 地中津川市下野437-33 置9時～17時 年1月～2月の月曜、年末年始 土中津川ICより23分

# 道の駅 花街道つけち



## 近隣菓子店の銘菓も豊富に取り揃える



1.樹齢約300年の天然ひのきの柱が印象的な吹き抜け空間 2.公園や遊具広場、屋台村、駄菓子店が隣接

地元で古くから愛される素朴なお菓子や、老舗の銘菓、お茶、木工製品などこの地域の特産品が集まる。例年4月頃～11月頃には地元で採れるブルーベリーやいちごを使ったソフトクリームも販売。

☎0573-82-2000 國中津川市付知町8581-1 置9時～18時(レストランは15時30分LO) 困第1・3火曜(祝日の場合は翌日)、年末年始 國中津川ICより30分

# 道の駅 賤母



## 山と川に挟まれた自然豊かなロケーション



1.売店には木曽ひのきの伝統工芸品や地酒、信州そばなどが揃う 2.食事処では名物の五平餅を定食で提供

長野県との県境に近いため、木曽・美濃いすれの特産品も揃う。直売所「寄ろまいか」は4月～12月のみ開店。生産者であるおじいちゃん、おばあちゃんが販売員も務め、調理方法も教えてくれる。

☎0573-75-5255 國中津川市山口1-14 置8時30分～18時 困年年末始 國中津川ICより25分

# にぎわい特産館



## 特産品と野菜が集まる中津川の情報発信拠点



1.市内14店舗の栗きんとんを詰め合わせた「中津川栗きんとんめぐり」も販売(季節限定) 2.旬の野菜がずらり

郷土の銘菓、地酒、加工食品、雑貨など中津川市の特産品が一堂に集まり、その品揃えは1000点以上。フロアの一角にある産地直売コーナーには野菜や山菜、天然のきのこや栗など旬の作物が並ぶ。

☎0573-62-2277 國中津川市栄町1-1 にぎわいプラザ(JR中津川駅前) 置8時30分～18時 困2月の第3日曜、年末年始 國中津川ICより10分

# 道の駅 加子母



## 「加子母トマト」を使った加工品が充実



1.通年の定番商品である100%トマトジュースやトマトケチャップはパッケージもかわいいらしい 2.特徴的な建物が目印

地元の野菜や果物、山の幸をはじめ、わらび餅、朴葉寿司、よもぎ大福など地域ならではの特産品を販売。地元の女性が腕を振るう食堂では、飛騨牛や「恵那どり」を使ったご当地グルメも味わえる。

☎0573-79-3319 國中津川市加子母3900-29 置8時30分～17時 ※食堂は14時まで(LO13時30分) 困年始 國中津川ICより45分

# 道の駅 さりら坂下

## 地元・坂下が誇る「桟の湖そば」を味わって



1.乾麺や生麵、粉などそば関連は充実の品揃え 2.地元の生産者による野菜や近隣の名産品も販売

「桟の湖自然公園」にある広大なそば畑で毎年そばを栽培。収穫後は低温倉庫で保存し、必要な分だけ自家製粉するため、1階のそば処では風味豊かなそばが味わえる。事前予約制でそば打ち体験も実施。

☎0573-70-0050 國中津川市坂下450-2 置9時～17時(冬季は9時30分～16時30分) 困水、年末年始 國中津川ICより25分

# ちにり村



## 種類豊富&栄養たっぷりのビュッフェにも注目



1.野菜を販売するマルシェやベーカリーでの買い物も楽しい! 2.チコリはキク科の野菜。オブジェの前で記念撮影

有機発芽野菜を生産する「サラダコスモ」が手掛ける野菜のテーマパーク。農家が手作りする家庭料理のレストランでは、地元の野菜や自社の発芽野菜をふんだんに使ったビュッフェが楽しめる。

☎0573-62-1545 國中津川市千旦林1-15 置8時30分～17時 困年末年始 國中津川ICよりすぐ





1.2.本店では飛騨牛を部位別に販売。自宅用やギフトにも。飛騨牛のメンチカツやコロッケは手軽にティーアウトできるのでおやつにぜひ



生産者を  
たずねました！

3.4.市内の飛騨牛生産者の一人、森本茂樹さんは自然豊かな場所で110頭を飼育。国産稻穀と良質な配合飼料を与え、給餌方法も工夫しながら肉質の向上を目指す。中津川のおいしい空気の中で18ヶ月間育てた飛騨牛を毎月出荷している

## 精肉店 &酒店

From  
farm  
To you



## トーネデリカ



### 鮮度へのこだわりが美味しさに結実

全飼育期間中に抗生素質や抗菌剤を使用しない特別飼育鶏「恵那どり」を生産。直営を含む7つの農場は本社からすべて1時間圏内にあり、ストレスの少ない飼育環境維持のために管理を徹底。直営飲食店「チキンハウス」では朝引きの「恵那どり」が味わえる。

3.中津川市内にある直営「合の根農場」4.鶏は一般的な品種ながら、坪あたりの飼育羽数を20%減らすことによって運動量が増え、綺麗とコクのある肉質に仕上がる

《 購入にはココで 》

スマイル中村店（中津川市中津川2946-2）ほか  
駒場店、なすび川店、付知店でも販売



4

1.2.自社で加工した肉は特殊な包装材で真空パックに。当日～翌日には契約するスーパーの店頭に並ぶ。地元の中津川市民にも「恵那どり」のファンが多い



1



3



1.昔の趣を残す旧中山道沿い 2.おすすめの銘柄からお酒のアテまで気軽に相談にのってくれる 3.市内4つの蔵元の日本酒を飲み比べ(3杯500円)。当日開封してあれば他のお酒も試飲可 4.地元の柚子を使った柚子酒やその場で瓶詰めるワインなど大鋸オリジナルの商品も販売。地ビール、クラフトジンなど地元色の強い商品も揃う

## 中山道 大鋸



### 信頼関係を大切に手から手へと届ける

中津川の地酒をはじめ、各地の銘酒が豊富に揃う。実際に口にし、理解・納得した上で仕入れるのが信条で、近隣の大型スーパーでは扱わない魅力的なつまみ類にも力を入れる。近年は地元の酒蔵「山内酒造」を引き継ぎ、杜氏として酒造りにも取り組む。



0573-65-2625 地中津川市本町1-2-9 置き9時～19時 土日、第3月曜 地中津川ICより10分



ネット販売あり



ふるさと納税の返礼品に登録

おいしい食材をお宿でも♪

## 中津川産食材が味わえる

### 宿泊施設

Enjoy  
staying

豊かな大地が育んだ食材に  
ひと手間もふた手間もかけた  
滋味豊かなご馳走たち。

?



あげみや  
上見屋



#### 土地の恵みで食の原点回帰を提案

1875(明治8)年創業の老舗割烹旅館が「和のオーベルジュ」へとリニューアル。「身土不二」の精神の下、地元のジビエや川魚、山菜や野菜を主軸に、新棟「里山美食俱楽部」では炭火焼きスタイルで、「とこわか」ではカウンター割烹スタイルで渾身の料理を提供する。宿泊は1日1組限定。

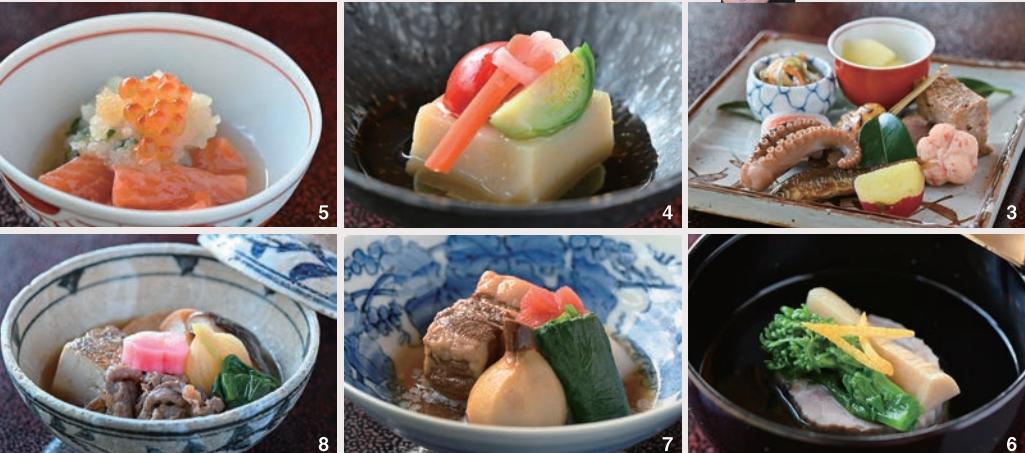
☎0573-82-2141 地中津川市付知町6955-8 □1泊朝食付き3万3000円~(夕食料金別途。「里山美食俱楽部プラン」または「とこわかプラン」から選択)※予約は2名以上 地中津川ICより35分



1.素材そのものの味わいを生かすシンプルな引き算の料理が信条。隣接する「日本料理 とこわか」は食事のみの利用も可能(昼夜ともに予約制) 2.地元を流れる付知川で育った天然鮎。流れが速いため身が引き締まり旨みも凝縮 3.中津川と近隣の食材を使い五味・五色・五法のバランスで仕立てた季節の八寸 4.上見屋名物「鰻の蒲焼」は代々受け継いだ焼き方で仕上げる 5.地元の食材を炭火焼きで提供する新棟「里山美食俱楽部」

たけのこ、栗、お茶は敷地内で採れたものをご提供しています。紫舞茸やろうじなど珍しい雑貨もぜひ一度味わっていただきたいです

3.細やかな仕事が施された八寸 4.季節の食材を使った豆腐(写真は柚子) 5.「更紗トラウトサーモンのみぞれ和え」。更紗トラウトサーモンは恵那山の伏流水が流れ込む市内神坂地区で養殖されたブランド品種 6.「恵那どりのけんちん蒸し」 7.「栗旨豚の角煮」。「栗旨豚」は中津川特産の栗を食べて育ったブランド豚 8.「飛驒牛のすき煮」



ながたき  
夜がらす山荘 長多喜

#### 小さな一皿に里山の四季を映す

江戸時代から400年余り続く老舗旅館。約1万坪の敷地に茅葺屋根の古民家が点在し、1棟貸切で静かなひとときを過ごせる。料理人である吉田将也さんは、京都での修業を経て長多喜へ。夏には地元漁師が釣り上げた天然鮎を提供するなど、代々続いてきた地元での信頼関係を守り続けている。

☎0573-65-3133 地中津川市駒場1649 □梅2万7500円、竹3万3000円、松3万8500円 地中津川ICより10分

1.家屋は6棟。最も古いものは築400年 2.デジタル機器から離れていろり端で語らうのも一興



山×星×川の温泉宿

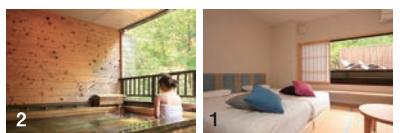
いわすそう  
岩寿荘



### 季節ごとに訪れたい温泉宿

自然豊かな立地を活かし、山菜摘み、ホタル観賞、マス釣り、昆虫採集など季節ごとのイベントを実施。料理にも力を入れ、春はコシアブラやタラの芽などの山菜、夏は地元漁師から届く付知川の鮎、秋はきのこ類、冬は多種多様な根菜類と、一年を通じて地元の食材を軸に据える。

☎0573-45-2188 地中津川市蛭川4467-4  
¥1万6500円～ 地中津川ICより25分



1.2024年2月に新コンセプトルームが誕生 2.大浴場や貸切風呂でラジウム温泉に浸かってのんびり



近隣の方からいただいた新鮮な野菜をお料理に使うこともあります。“旬を無駄なく使う”という点で、これも一つのSDGsですね  
三代目女将 可知 孝子さん

## お宿 Onn 中津川

### 充実の朝ごはんで1日をスタート

中津川市中心部の旧中山道沿いに2022年オープン。木曽ひのきがふんだんに使われた館内は、ぬくもりあふれるやさしい空間。お楽しみのひとつは中津川市の名物があれこれ楽しめる朝食ビュッフェ。宿泊は素泊まりと1泊朝食付きのみのため、夕食は近隣の飲食店へ繰り出してみて。

☎0573-64-8811 地中津川市新町7-43 地1泊朝食付5830円～ 地中津川ICより10分



1.朝食では五平餅、朴葉味噌、飛驒牛牛丼、栗おこわ、自然薯とろろ、加子母のトマトジュースなどたくさんの名物を少しづつ味わえる 2.部屋はダブル、ツインのほか最大4名まで利用できるコンセプトルームを用意 3.旅の疲れを癒やす大浴場 4.エンタランスで靴を脱いで上がるスタイル

朝食がおいしいと喜ばれていた  
いいえます。閉店間際は品薄にな  
るので、ぜひ早く起きてしまお  
いっぱい堪能してくださいね！  
スタッフ 古井 雅代さん



4

## 中津川グランピング

森の空



Enjoy  
staying

### 木立の中のチルアウト・リゾート

「奥美濃古地鶏の溶岩ガーリックスープ炊き」「地元野菜とソーセージのグリル」などひと手間加えた贅沢なBBQディナーを用意。森に面した半露天風呂が全室に備えられ、贅沢ですがすがしい時間が叶う。

☎0573-64-2234 國中津川市高山2145-100  
¥2万3100円～ 庫中津川ICより18分

1.森の中に突如現れる  
リッチな空間。夏は小さ  
なプールを開設 2.ドー  
ムの中はラグジュアリー  
な空間が広がる 3.夕食  
と朝食は全国約300  
店舗の飲食店でメニュー  
一開発に携わる中山  
佑樹氏が監修



夕食のBBQに使用するピーマンやトマト、ニンニクは中津川産です。ここは本当に静かなので、ぜひ非日常感を味わいに来てください  
スタッフ (左から)イムさん・伊澤さん・綾瀬さん

## 中山道上宿 一里塚の宿

### 気ままに過ごせる素泊まりの宿

趣ある日本家屋住宅を宿として再生。4つの和室、フローリングの広間、キッチン、BBQのできる中庭があり、自由度の高い滞在ができる。快適ながらどこか昭和の趣を感じさせる空間で、旅の疲れをゆっくりと癒やしたい。

☎0573-68-3053(株式会社NBC)  
國中津川市駒場73 国素泊まり1泊  
5500円 庫中津川ICより7分  
【予約・問い合わせ】  
tm3053@aua.ocn.ne.jp



提携飲食店

#### レストラン マジョリカ

レコードの並ぶ店内はジャズの流れる居心地のよい空間。オムライスやドリアを筆頭に豊富な洋食メニューが揃い、夜はアルコール類も提供。料理に使用する野菜は基本的に地元産。

☎0573-66-7211 國中津川市駒場801-1  
営業時間 11時～22時 夜

ランチセットはサラダ、スープ、デザート、ドリンク付きで1200円～



お米は市内苗木地区の生産者さんから直接仕入れていますよ。野菜も中津川産が多いです。空気がいいのでおいしさも倍増です！

総支配人 安藤 萌美さん

## 星が見の杜 もり

### 屋外アクティビティも充実

自然豊かな「星が見公園」近接のグランピング施設。オプションで貸切露天風呂やサウナ、ミニバギーなどが利用できるので、静かなロケーションで思い思いの時間を。周囲は明かりが少なく、夜には満天の星が瞬く。

☎0573-67-8820 國中津川市駒場1666-3006  
¥1泊夕食付2万3513円～ 庫中津川ICより10分

1.客室にはそれぞれBBQスペースが隣接 2.白を基調とした明るい室内 3.地元ブランド「恵那どり」や飛騨牛のBBQはオーダービュッフェ形式。寒い季節には「飛騨牛すき焼き食べ放題プラン」も用意



## 湯之島ラジウム鉱泉保養所 ローソク温泉

自家菜園の無農薬野菜や果物、山の幸などを使って健康的な料理をお出ししています。温泉は休憩を挟みながら1日2～3回入るのがおすすめです

代表取締役 林里奈さん

### 日本屈指のラジウム泉で療養

1983(昭和58)年までローソクを灯して営業していたことが名の由来。極めて高いラドン含有量を誇り、その効能を求めて遠方から多くの人が療養に訪れる。8万坪の広大な敷地には散策コースも整備。

☎0573-72-5047 國中津川市高山2200-2  
¥1万1535円～ 庫中津川ICより22分



1.客室は全13部屋 2.男女別の内湯、2号泉浴槽で5分ほど体を慣らした後、濃度が10倍となる1号泉浴槽に5分ほど浸かる(石鹼類使用不可) 3.料理は体にやさしい自然食

# 中津川 MAP



このパンフレットで紹介している一部の店舗の商品はインターネットでも購入できます。詳しくは各店舗の公式HP等でご確認ください。

ふるさと納税の返礼品として中津川市の地場産品を受け取ることができます。登録事業者については各店舗のアイコンでご確認ください。

## <問い合わせ> 中津川市観光案内所

☎0573-62-2277 岐阜県中津川市栄町1-1 にぎわいプラザ1階 <https://www.city.nakatsugawa.lg.jp/kanko>

※このパンフレットに掲載している情報は2025年2月28日時点のものです。情報は変更になる場合がありますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください  
※本パンフレットの掲載金額は消費税10%(軽減税率が当たる品目は8%)を含む総額表示となっています

観光情報は  
こちら!

