



名古屋 コーチン プレス

2017 6月号 No.23

新理事長ごあいさつ



一般社団法人 名古屋コーチン協会

理事長 小出 友則

N A G O Y A C O C H I N P R E S S

今般 名古屋コーチン協会の理事長に就任いたしました。

思い起こせば8年前、本協会の設立準備委員会の会合に寄せて頂いた時にはまさかここまで大きく発展するとは、勿論期待はしていたものの、正直驚いているところです。

これも古川初代理事長以下4代の理事長のさい配宜しきを得たことや、何にもまして会員の皆様各位のご尽力の賜物であると思えます。厚く御礼申し上げます。

本協会は、愛知県並びに名古屋市という行政機関に顧問になって頂いて単にご指導を頂くという事に留まらず、文字通り官民一体となって一致協力して名古屋コーチンの発展にまい進してきました。このことがなければ今の姿にまで育つことは不可能であったことは言うまでもありません。

名古屋コーチンの年間ひな出荷羽数を、現在の約100万羽から将来は倍増するというとてつもない野望に向かって、先ずは目前150万羽を早い機会に達成するべく、更に普及活動を推進することが足元の課題であろうと存じます。この目標に向かって皆様と一緒にチャレンジして行く所存であります。

皆様方におかれましては倍旧のご指導ご鞭撻をお願いしご挨拶とさせていただきます。

小出友則 拝

平成29年度新役員		
役職	氏名	所属
理事長	小出友則	タッキーフーズ株式会社代表取締役副会長
副理事長	鈴木 忠	有限会社鳥さん代表取締役
副理事長	古川隆二	株式会社さんわコーポレーション代表取締役社長
副理事長	中川次郎	株式会社スリーエム取締役
副理事長	花井千治	有限会社花井養鶏場代表取締役
副理事長	平田享司	丸トポトリー食品株式会社代表取締役社長
副理事長	杉本俊隆	名古屋市南部食鶏加工協同組合専務理事
常務理事	吉田 眞	学識経験者
理事	天野國重	有限会社名研代表取締役
理事	稲垣利正	有限会社稲垣種鶏場取締役
理事	中川次郎	株式会社スリーエム取締役
理事	星野 明	愛知県経済農業協同組合畜産部課長補佐
理事	梶野剛弘	とり要代表
理事	大橋敏勝	株式会社菓宗庵代表取締役社長
監事	渡辺英次	株式会社マルセ代表取締役社長
監事	牧野信一	株式会社丸文牧野商店代表取締役
相談役	石本佳之	元名古屋コーチン協会常務理事
相談役	大塚勝正	前名古屋コーチン協会常務理事
顧問	高橋智保	愛知県農林水産部長
顧問	小林綾子	名古屋市緑政土木局副局長

2017 6月号 No.23

会 員 紹 介

名古屋コーチン石焼・日本料理かな和

～小牧発祥名古屋コーチン～



かな和
店主 金和 直人



名古屋コーチン会席

名古屋コーチン石焼・日本料理かな和は昭和 50 年 7 月 26 日創業、今年で 42 年目を迎えることができました。名古屋コーチン発祥の地、小牧市で皆様に愛され、最近では地方からのお客さまにも名古屋名物の一つとしてご来店頂いております。

当店の名古屋コーチンは、一貫生産で知られる稲垣種鶏場の、卵を一度も産んでいない雌鶏の朝びき肉のみを使用。朝びきの鮮度の高い肉でしか味わうことのできない名古屋コーチンの刺身は格別です。当店の看板メニューであるアツアツに焼かれた天然石で焼く「元祖名物名古屋コーチン石焼」も一度ご賞味頂きたい一品です。

名古屋コーチンを巧みに使用した名古屋コーチンのフルコース「名古屋コーチン会席」は前菜から全 8 品全て名古屋コーチンづくし。名古屋コーチンを堪能したい方には当店おすすめのコースとなります。また、名古屋名物でもある味噌を用いた名古屋コーチン味噌鍋や、尾張の郷土料理、名古屋コーチンひきずり鍋も人気の高い一品です。

お食事の締めには名古屋コーチンの卵の卵黄のみで作った贅沢なデザート、「コーチンなめらかプリン」も大人から子供までご好評いただいております。

名古屋コーチン以外にも季節に応じた日本料理も取り揃えております。お近くにお寄りの際は是非お立ち寄りくださいませ。

愛知県小牧市東田中 1632-1 (0568) 72-6333



元祖名物名古屋コーチン石焼

2017 6月号 No.23

会員紹介



名古屋土産で名古屋コーチンを
知ってもらおう「名古屋プリン」



名古屋プリン



株式会社名古屋城最中本家
メゾン・ド・ジャンノエル
専務取締役 東 裕二

仏蘭西風洋菓子店ジャンノエルは1981年創業、地元密着の喫茶洋菓子店として営業しております。創業当初から続けているケーキセットメニュー「サンシュ」を主力として、ちょっと贅沢なカフェタイムをお楽しみいただくにはぴったりの洋菓子店です。

素材にこだわり続け、おいしいものをお手ごろな値段で！をモットーに商品開発を進めており、なかでも「名古屋土産」には15年以上前から力を入れています。特に名古屋コーチン卵を使用した「名古屋プリン」は愛知県観光土産品協会知事賞を受賞、10年以上主力商品としてお客様から支持されております。また、生地に名古屋コーチン卵を使用している「鬼まんマドレーヌ」は名古屋名物おにまんじゅうと名古屋コーチンが融合した、新しい名古屋土産です。中部国際空港や量販店などで幅広い層の方に人気の商品です。このように、名古屋土産を通して名古屋コーチンを地元の方だけでなく、県外の方々にももっと知ってもらおうと日々商品開発をしておりますが、本来の店舗の洋菓子をないがしろにしているわけではございません。定番の商品は大事にしつつ、毎日変わり続ける本日のおすすめ（パティシエの創作ケーキ）は日々通い続けられているお客様からも好評をいただいております。新しいモノを常に取り入れていく洋菓子作りを心掛けおります。おいしいものをお手ごろに、ちょっとだけ贅沢したひと時をあげたい、そんなときには是非当店へお越しくださいませ。

従業員一同、お客様の笑顔がみられるように準備して、ご来店をお待ちしております。

名古屋市西区香呑町 4-73 (052) 531-2064

産肉性が優れた「名古屋コーチン」の肉用新系統の開発



愛知県農業総合試験場畜産研究部 養鶏研究室 沼田 正純

「名古屋コーチン」は、愛知県が誇るブランド鶏で、全国的に知名度が高く、「地鶏の王様」とも言われています。この度、愛知県農業総合試験場は「名古屋コーチン」の肉用系統として、発育がよく産肉性に優れた「NGY7」を新たに開発しました。

1 肉用新系統の特徴

「NGY7」の特徴は、①産肉性が優れる ②丈夫で飼育環境の変化などのストレスに強く生存率が高い の2点です。「NGY7」を種鶏として利用すると肉用名古屋コーチンの産肉性は現行に比べ10%のUPが期待できます。

2 開発の経緯

農業総合試験場では昭和48年から「名古屋コーチン」の系統開発に取り組み、これまでに肉用2系統、卵用2系統を開発しました。これらの系統は、長期間使用し続けると近交退化で、発育能力などの低下が懸念されるため、新たな系統を順次開発していく必要があります。そこで、平成16年から愛知県が保有する「名古屋コーチン」と岩手県で保存されていた「名古屋コーチン」を素材に、新系統の開発に取り組んできました。

3 普及の予定

平成29年5月中旬に農業総合試験場から畜産総合センター種鶏場に「NGY7」を種卵で移管し、維持、増殖を始めます。

平成30年春から、民間孵化場に「NGY7」の雄ひなが供給されます。その後、民間孵化場から「NGY7」を雄種鶏として生産したひな（実用鶏）が養鶏農家に供給され、平成31年夏から、その鶏肉が出荷されます。



肉用新系統の雄



食の幸せ名古屋コーチン



一般社団法人

名古屋コーチン協会

<http://nagoya-cochin.jp/>

〒460-0002

名古屋市中区丸の内3-4-10 大津橋ビル

TEL052-951-7510 FAX052-253-6658