



名古屋 コーチン プレス

2017 9 月号 No.24

会員のごあいさつ



一般社団法人名古屋コーチン協会
監事 渡辺 英次
((株)マルセ代表取締役社長)

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

一般社団法人名古屋コーチン協会会員の皆様方には日頃より名古屋コーチンの発展向上、また当協会に対し格別なるご支援ご協力賜り深く感謝申し上げます。

さて弊社は養鶏業に携わり、おかげで今年設立60周年を迎えることができました。その間、時代の変化に伴い数種の肉用鶏を取扱して参りましたが、名古屋コーチンへの取組は後発で、平成16年12月2日に直営農場から生鳥90羽出荷したのが始まりでございます。現在は、さんわグループの一員として県内に名古屋コーチン専用農場を整備し安定供給に努め、入雛日・出荷日等の一元管理による商品均一化にも重点を置き取組んでおります。また、商品加工に於いても名古屋コーチン専用処理場にて、お客様からの様々なニーズにお応えすべく、規格カット等に対応させていただいております。

近年、日本食材は海外に於いて高い評価を得ており、弊社グループも新マーケット開拓の一つとして、平成21年より香港へ名古屋コーチンの輸出を開始いたしました。また海外に於いても名古屋コーチンが日本産ブランドとして認知されますよう、昨年8月・本年1月香港の日本産鶏肉PRイベントに於いて、北京語が堪能な社員による解体実演・試食会を14回実施、毎回大盛況でありました。現地バイヤー・ブロガーの皆様からは一様に「美味しい」「香りが良い」と高い評価をいただき、また名古屋コーチンのルーツが中国にも所縁があるとの説明には、驚かれ興味を持たれていました。現在も現地アンテナショップに商品を展示し、PR・商談会に活用させていただいております。今後も積極的に名古屋コーチンの普及促進に取組み、内需はもとより輸出並びにインバウンド消費拡大に寄与してまいる所存です。

愛知県の食文化として100年以上の歴史をもつ名古屋コーチンと御縁をいただき、商いできますことは大変有難く、社員一同日々感謝いたしております。名古屋コーチンの益々のご発展と関係各位のご繁栄を心よりご祈念申し上げます

2017 9 月号 No.24

会 員 紹 介

名古屋・栄でリーズナブルに名古屋
コーチンを楽しむなら濱匠で！！



有限会社リベルテ

代表取締役 新濱 宏之



名古屋コーチンスープ鍋



名古屋コーチン溶岩焼き

生産者の顔が見える新鮮で安全な食材と全国の蔵元を渡り歩いた『地酒や焼酎、ワイン』にこだわり、日本料理『柳橋 魚しゃぶ 濱の季』、割烹『わらじん』、和食居酒屋『濱匠』からワインとフレンチを楽しむビストロ『ワインビストロ Hamasho』まで幅広いお店を名古屋市内で8店舗展開しています。

特に濱匠では名古屋コーチンメニューを豊富に取り揃えており、『名古屋コーチンネギマ串』『名古屋コーチンとりわさ』『名古屋コーチン溶岩焼き』のおつまみメニューからコース料理でも人気の『名古屋コーチンスープ鍋』『名古屋コーチンしゃぶしゃぶ』や『名古屋コーチン半熟親子丼』のご飯物まで堪能できます。

『名古屋コーチンスープ鍋』と『名古屋コーチンしゃぶしゃぶ』の出汁となるスープには名古屋コーチンのガラを丸一日煮込んで作っているためコラーゲンたっぷり、リピーターも多く沢山のお客様から支持されています。

『名古屋コーチン半熟親子丼』は、お客様が選考する「2016年第3回全国丼グランプリ（全国丼連盟開催）」の親子丼部門で【金賞】に選ばれ、今では弊社名物の『へぎそば』に肩を並べるほどのメの逸品として人気が出てきています。

是非名古屋にお寄りの際は、各店の自慢の名古屋コーチン料理をリーズナブルに楽しめますので皆様のお越しをお待ちしております。



名古屋コーチン半熟親子丼

2017 9 月号 No.24

会員紹介

美味しい地鶏を求めて



全てのお部屋が、小屋づくりの独立した個室



小林地どりの里

代表取締役 高岩 和徳

(写真左)



地鶏スペシャル

生まれて検査した『ヒヨコ』は、その日の内に名古屋空港から鹿児島空港へと飛行機で送られてきます。そして、更に数時間後に、たどり着く地が宮崎県小林市です。私たちは愛知県が全国に誇る日本のトップブランドの「名古屋コーチン」を霧島連山の麓、ここ宮崎県小林市で大事に育てています。

この子達は本当に無垢で可愛い『ヒヨコ』です。

12年ほど前、本物の地鶏を飼育し、提供したいと様々な血統の地鶏を育て、食し、そして『ひよこ』を分けてくださる所を同時に探しました。そして、その中でも名古屋コーチンは群を抜いて美味しかったのです。その歴史も我々、親兄弟とリンクし、かつての海部兄弟が育み、食していたものはこんな感じだったろうかという思いをはせて飼育しております。初めは上手くいかなかった飼育も徐々に安定し、ようやく宮崎の地でおいしい名古屋コーチンを作ることが出来ました。その我々の鶏を通して～育てる人、買う人、調理する人、食べる人、贈る人、贈られた人～この鶏にたずさわる全ての人に幸せが飛んでくるようにという思いを込めて厳選した雌のみを「飛来幸地鶏」と銘々しました。

飼育開始時より一年後、小林地鶏の里をオープン。杉林の中に個室を15棟構え、11年目を迎えました。が都会の喧騒より離れ、自然の中での食事にも相まって、今では県内外より多くのお客様にお越しただけのお店となりました。生産から解体、販売、料理提供まで一貫体制で行う当店では飛来幸地鶏の全ての部位を余すことなく食べることができます。これまで紆余曲折ありましたが、ここまで来られたのも支えてくれたスタッフ、周りの方々、家族の力だと感謝しております。

最後に今回名古屋コーチンプレスを筆するにあたり、これまでの感謝と新たに気概の念を持つことが出来ました。これからも名古屋コーチンに誇りを持ち、飛来幸地鶏としてより多くの方々に幸せを届けることができるよう努めていきます。

第2回卵用地鶏シンポジウムで名古屋コーチン卵普及の取組を紹介



愛知県農業総合試験場企画普及部広域指導室

主任専門員 森下 忠

さる6月23日(金)に、第2回卵用地鶏シンポジウムが名古屋国際センターで開催され、名古屋コーチン卵の普及に向けた取組について事例発表しました。

1 シンポジウムの概要

現在、多くの採卵養鶏場では、産卵性能が高く、斉一性、経済性に優れる海外で育種された外国鶏が使われています。一方で、直売等の小売りが主体となる中小養鶏場では、商品アイテムを増やす目的で、国内で育種された国産鶏が使われています。こうした国産鶏について、海外鶏との差別化、付加価値化を図り、一層の普及拡大を目指して、家畜改良センター岡崎牧場、中部日本養鶏研究会の主催で本シンポジウムは開催されました。

2 名古屋コーチン卵の紹介

シンポジウムでは、卵用名古屋コーチン開発の意義や、開発に至る経緯について紹介しました。また、平成25年から供給が始まった「新卵用名古屋コーチン」について、①産卵性能、②卵質の特徴、③普及推進体制、④地域特産品の開発など、普及促進に向けた取組について紹介しました。出席者からは、採卵後の親鶏(産鶏)の利用や、「名古屋コーチンの日」認定の取組等について質問が出され、名古屋コーチンの先進的取組への関心の高さが伺えました。

3 その他の発表

シンポジウムでは名古屋コーチンのほかに、あすなろ卵鶏(青森県)、土佐ジロー(高知県)、岡崎おうはん(岡崎牧場)、もみじ((株)後藤孵化場)の事例紹介と、家畜改良センター岡崎牧場からの情報提供がありました。

また、「農産物の物語(ハートのある生産履歴)を伝えよう」と題して、農業ジャーナリストの小谷あゆみ氏の講演があり、「体験や風景を商品にすれば買い手が物語を勝手に作る」とのお話がありました。アロウカナの青い卵を選ぶ喜びを提供したり、飼料米による白い卵黄の卵の背景に農村の原風景があることを投影することで、消費者が物語をつくり、消費行動に結びつくというものです。消費者の心を掴むマーケティング手法を学び、名古屋コーチン卵の一層の普及拡大に役立てていきたいと思えます。



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