



# 名古屋 コーチン プレス

2019 9 月号 No.30

## 会員のごあいさつ



一般社団法人名古屋コーチン協会  
副理事長 佐久間 功

(タッキーフーズ株式会社 代表取締役社長)

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

私は1982年から34年間、量販店の精肉部門で勤務した後、2016年からタッキーフーズで勤務しております。精肉関係の勤務が長いとはいえ、鶏肉の専門知識はまだ不足しており、会員の皆様から勉強させていただいております。

鶏肉が他の畜種と異なる点はいくつかあると思いますが、市場を通さずに相場が形成されること、個体ごとの品質による格付けがないこと、夏季と冬季の需要が著しく異なること、などが挙げられると思います。また、業界全体を底上げしていこうという一体感は最も強いものを感じますが、その最たるものが名古屋コーチン協会ではないでしょうか。様々な業界からの会員登録、愛知県及び名古屋市の絶大なる支援、事務局の方々の熱意、など唯一無二の存在になっています。

今の消費者は普段の「おかず」にはお金をかけたくない、という節約志向が強いですが、ここ一番の「ごちそう」は奮発してお金を惜しまない傾向があります。しかし、「ごちそう」にお金をかけてもらうには、何らかの納得できる「コト」を仕掛ける必要があると思います。その意味では、鶏肉の「ごちそう」になり得る名古屋コーチンの拡販には、「コト」の仕掛けが不可欠です。名古屋コーチン協会はこれまで様々なイベントなどを通じて「コト」をアピールし、地道に需要を掘り起こしていることを感じます。

弊社の工場においては、ともすると100羽、1000羽という感覚になりがちな鶏肉の処理を、モモ肉1枚1枚、ムネ肉1枚1枚が食卓に並ぶことをイメージして、外剥ぎによって丁寧に製品化しております。今後とも名古屋コーチン協会と一体となって、微力ながら名古屋コーチンの拡販に寄与していきたいと思っておりますので、よろしくお願い申し上げます。

2019 9 月号 No.30

## 会 員 紹 介

**自慢の釜めしは、名古屋コーチンの旨味が凝縮！**



## 河良 河村 将成

「名古屋コーチン料理・釜めし 河良」は、地鶏名古屋コーチンの専門店として昭和63年創業。名古屋の地鶏「名古屋コーチン」は、コクと旨味があり、肉質が締まっているため歯ごたえがあるのが特徴です。河良では、その名古屋コーチンにこだわり、肉の旨味を最大限に引き出すように様々な料理をご提供させて頂いております。

料理店をするなら特徴ある食材を使い、お客様に美味しさを伝えたいとの思いがありました。この地域には、日本三大地鶏の一つでもある「名古屋コーチン」という特別な食材が身近にあり、地域の食材と特別感のある食材として、お店のコンセプトや料理をイメージしました。

河良の看板商品のひとつ「名古屋コーチン釜めし」。名古屋コーチンの出汁で炊き上げる釜飯は、鶏肉のこくと旨味を感じることができる一品です。

### ○名古屋コーチン釜めし

生米からしっかり炊き上げられた釜めし。こだわりのコーチン出汁の風味と食材の旨みを堪能できます。

### ○名古屋コーチン唐揚げ

名古屋コーチンの旨みがシンプルにわかる一品。鶏肉の歯ごたえとジューシーな肉汁が楽しめます。

将来的には、創業者である父の跡を継ぎ、「河良」を大切なお客様にとってより良いお店になるよう、現在は修行の日々ではあります。「名古屋コーチン」は特別な食材ですが、地域の人たちには日常的に食されるよう、また県外のお客様にはこの地域に訪れた時の思い出に残るお食事となるよう、名古屋コーチン協会をはじめ関連機関のご指導をいただき、同業事業者の皆さまと連携しながら、「名古屋コーチン」普及に向けて、頑張っていきたいと考えております。

西春日井郡豊山町青山金剛6-1 (0568)28-6006

2019 9月号 No.30

## 会員紹介


 美味しいで人と人をつなぎたい


鳳凰コーチンまん



招福肉まんシリーズ



社会福祉法人 みなと福祉会 わーくす昭和橋

副所長 岡本 靖史

おいしいものを食べて幸せな気持ちになってもらいたい。そこが私たちの原点です。そして、障がいがあってもなくても、みんなの共通する「おいしい」で、バリアフリーな関係を築いていけたらと思っています。今、「肉まん」でそんな夢に届く一歩手前のところまで来ることができています。

私たちは、障がいを持つ方の「働く」を、調理師や管理栄養士の資格を持った福祉専門職が支援をしている事業所です。わずかな工賃しか支給されない現状を何とかしたいとの思いから、地域の郷土野菜をブランド化するプロジェクトに参加して、名古屋発のご当地肉まんを開発しています。開発には、有名シェフやデザイナー、自然栽培農家が関わり、名古屋を代表する肉まん事業を目指しています。

当初は、手探りで始めた事業でしたが、「J A あいち」や「楽天市場」、「名古屋市農業センター」等へ販路が広がり、年間 36,000 個を生産するまでに事業が拡大しています。なぜこのように売れるようになっていったかという、とことんまで美味しさにこだわったからなのです。

そんな私たちの新たなる挑戦は、愛知県の素材を使った「究極の肉まん」を作ることです。名古屋コーチンで工賃UPを目指そうと、新商品を開発しました。その名は「鳳凰コーチンまん」。この商品の最大のこだわりは、天然酵母の「老麺」と愛知県産小麦粉「きぬあかり」を使った皮にあります。また、特殊製法とプロトン冷結によって、名古屋コーチンの肉汁、野崎白菜の甘み、隠し味の八丁味噌のコクをしっかりと閉じ込めたスープを最高の状態で食べて頂くことができます。

そして、この商品がこの度、「フード・アクション・ニッポンアワード 2019」において、入賞産品として選定されました。「名古屋肉まん本舗」でご検索いただくと、オンラインショップにて購入することもできます。是非一度ご賞味ください。ご来店をお待ちしております。

「名古屋肉まん本舗」URL : <https://nikuman-honpo.com/>

会員の皆さまへ

## 名古屋コーチンアプリ(仮称:コ-活)の協賛店舗募集

一般社団法人名古屋コーチン協会事務局

名古屋コーチンを理解していただき、食す機会を増やすために、当協会は、令和元年度にスマホ用の名古屋コーチンアプリを製作することとし、作業を進めています。

若者にも参加しやすい環境を整えるため、若者を代表して、愛知淑徳大学名古屋コーチンもりあげ隊の皆さんの意見を反映させています。

現在のところ、アプリの中で、名古屋コーチンを理解しつつ鶏を育成するゲームを考えていますが、無事育成が完了した暁には、割引クーポンを発行したいと考えています。

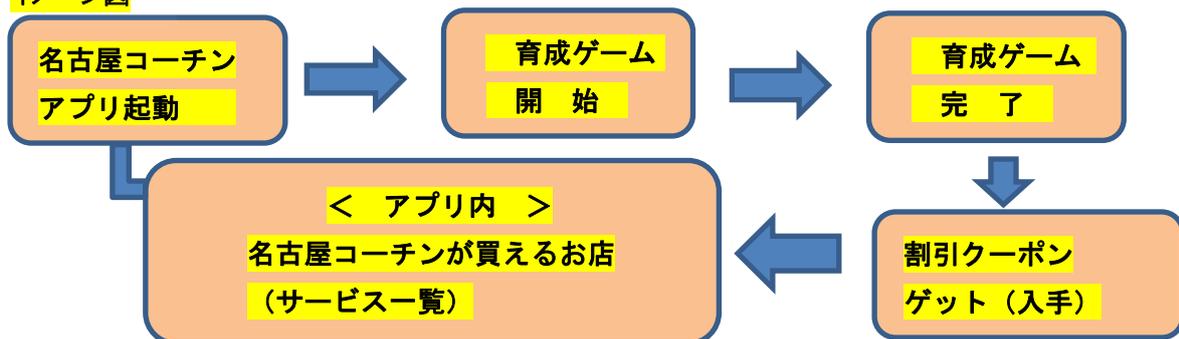
割引クーポンは、育成ゲームのゴールにより取得できるという楽しさと、同じアプリ内に割引クーポンが使用できるお店を紹介することにより、名古屋コーチンを食べる機会を増加させることが可能となります。

そこで、会員の皆様の内、飲食・物販関連を業務としていただいている方にご協力を頂くようお願いいたします。

「割引クーポン」と一言で括っていますが、ご協力いただける会員ごとに協力していただける内容で対応できるように考えていきたいと思っておりますので、ご検討をよろしくお願い申し上げます。

今年度は、育成ゲームを充実させることと、会員店舗の紹介にとどめ、割引クーポンについては、再度参加案内をさしあげますので、よろしくお願いいたします。

イメージ図



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