



# 名古屋 コーチン プレス

2020 1 月号 No.31

## 新春を迎えて



愛知県知事 大村秀章

あけましておめでとうございます。

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

昨年、全国植樹祭やラグビーワールドカップ、愛知県国際展示場「Aichi Sky Expo」のオープンなどを通じ、愛知のプレゼンスを一層高めるとともに、ジブリパークや愛知県新体育館の整備についても取組を進めるなど、「進化する愛知」としての大きな1歩を踏み出した年でした。

世界は、グローバル化やデジタル化の進展などダイナミックに変化しています。愛知県が、日本の成長エンジンとして、我が国の発展をリードし続けていくためには、そうした時代の波を乗り越え、新たな付加価値を生み出していかなければなりません。特に、農林水産業においては、「食と緑の基本計画2020」の目標年度を迎えることから、競争力の高い農林水産業の展開による食料等の安定的な供給の確保など、基本計画の目指す姿の実現に向けて、本県の強みや特長を生かした12の重点プロジェクトを始め各種施策の推進に全力で取り組んでまいります。こうした中、本県を代表するトップブランドである名古屋コーチンについては、3月10日の「名古屋コーチンの日」を基点としたブランド力を強化する取組を実施し、知名度向上と需要拡大に取り組んでおります。さらに、畜産総合センター種鶏場の移転整備に向けた造成工事も順調に進んでおり、名古屋コーチンの生産・供給体制の強化に向けた取組が着実に前進しているところであります。一般社団法人名古屋コーチン協会におかれましては、昨年、新理事長がご就任され、新体制のもと引き続き名古屋コーチンの普及にご尽力いただきました。

今後につきましても、貴協会と連携し、名古屋コーチンの普及推進により一層力を注いでまいります。最後になりましたが、こうした取組を通じ、「日本一元気な愛知」の実現に全力で取り組んでまいりますので、皆様の一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

2020 年元旦

2020 1 月号 No.31

## 会 員 紹 介

おかげさまで発売 15 周年  
名古屋コーチンを手土産の定番に



株式会社 浜乙女  
商品開発部 伊藤千夏



浜乙女は、1946 年創業の総合食品メーカーです。のりやごま、ふりかけ、お茶漬けのもとなどを製造販売しており、「買う身になって商品を生産・販売し食卓に満足と笑顔届けよう」という経営理念のもと、皆様にご満足いただける商品をお届けしています。また、地元名古屋では、イメージキャラクターでえたらぼっちが登場する「のりは浜乙女」の CM でおなじみです。

2005 年、愛知県で開催された「愛・地球博」をきっかけに、地元名古屋を盛り上げようと手土産ギフトプロジェクトを立ち上げました。名古屋名物といえば、圧倒的な知名度を誇る名古屋コーチン。県外の方でも自宅で手軽に名古屋コーチンを味わえるように、また、地元の方が手土産としてご利用いただけるようにと開発されたのが「名古屋コーチンまぶし」です。

「名古屋コーチンまぶし」は、名古屋らしい味付けの特徴でもある甘辛くて濃い醤油味に仕上げた、混ぜごはんの素です。具材には、コクと旨味、弾力性のある肉質が特徴の純系名古屋コーチンの他に、椎茸、にんじん、筍を使用した、色とりどりで味わい深い一品です。ごはんには混ぜ込んでそのまま食べるのはもちろん、添付されている薬味をかけたり、お出汁を注いでお茶漬けにしたりなど、様々な食べ方で楽しみいただけます。また、あらかじめレトルト殺菌をしておりますので、常温で長期保存も可能です。

ジェイアール名古屋タカシマヤの地下 1 階名店コーナー及び、駅売店、サービスエリア、浜乙女の公式オンラインショップ Yahoo!店等で販売しております。ぜひ一度ご賞味ください。

おかげさまで「名古屋コーチンまぶし」は、2020 年で発売 15 周年を迎えます。今後もさらに名古屋コーチンのおいしさや魅力を幅広くお伝えしていけたらと思います。

「浜乙女公式オンラインショップ Yahoo!店」 URL: <https://store.shopping.yahoo.co.jp/hamaotome/>

2020 1 月号 No.31

## 会 員 紹 介



株式会社 長崎堂

代表取締役社長 福谷藤七郎

豊臣の時代に長崎の地で、南蛮人から製法を伝えられたカステラ。その由緒ある地名を社名として、その雰囲気と豊かな風味を名古屋に移し、大正8年に創業したのが榊長崎堂です。

所を変えても、伝授されたふくよかな味を伝える技は老舗の誇り。古き良き伝統を重んじる中にも、その独自の技術を生かして、現代人の嗜好にマッチする製品づくりを行なうために創意工夫をこらして、常に前進に努めております。自慢のカステラに使う材料はどれも吟味したこだわりの素材ばかり。季節によって微妙に変わる材料に、職人が丁寧に向き合いながら日々製品を仕上げています。

名古屋市の錦1丁目にある御園店と、工場のある小牧市での直売所での販売はもちろんの事、セントレアや東海キヨスクなど、広くお買い求めいただけます。

今後とも皆様においしいお菓子を味わっていただき、心から喜んでいただけるお菓子づくりに、社長以下従業員一同、さらに精進を重ねる所存でおります。



カステラ



たまごラスク



パイ中身

小牧市大字西之島字丁田1915番地1 (0568)77-0134



## 名古屋コーチン卵を使用した製菓の加工特性について

愛知県農業総合試験場畜産研究部 養鶏研究室 美濃口直和



名古屋コーチン卵は、卵黄が濃厚でコクがあると消費者から高い評価を受け、食卓卵としての需要に加え、様々な製菓の原料卵として利用が増加しています。

そこで、名古屋コーチン卵の加工特性に適した利用法について、2012年度から2017年度にかけて、あいち産業科学技術総合センター及び(株)菓宗庵との共同で調査した結果の一端をご紹介します。

名古屋コーチン卵を使用した製菓は、白色レグホン卵と比べて硬さが増し、弾力性、粘性及び赤味(色が濃い)が有意に高くなります(図1、2及び3)。また、名古屋コーチン卵を使用したシフォンケーキは、白色レグホン卵と比べて、製菓の形を保つ保形性(型くずれしにくい)が有意に高くなりました(図4)。名古屋コーチン卵を利用した製菓は、硬さ、凝集性(構造の丈夫さ)及び弾力性が高いことから、硬めのプリンや厚焼き卵等に適しています。さらに、保形性が高いことから、全ての製菓(特にシフォンケーキやカステラ)の形状維持に適していると考えられます。

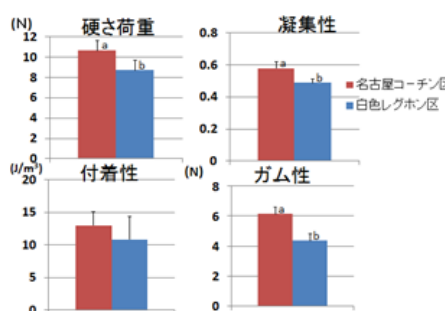


図1. プリンの物性

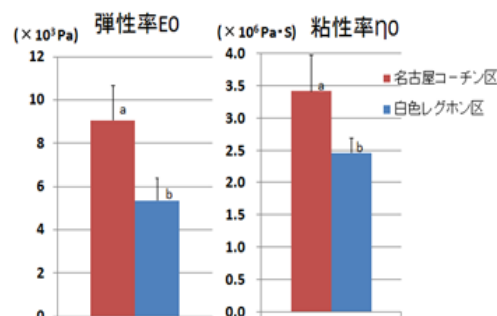


図2. シフォンケーキの物性



図3. プリンの色



図4. シフォンケーキの保形性



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