



名古屋 コーチン プレス

2021 9月号 No.36

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 須貝 正弘
(株式会社スリーエム 代表取締役社長)

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

この度、新たに理事に就任いたしました須貝正弘と申します。最近の約2年間は新型コロナウイルス感染症の影響で名古屋コーチンの消費が低迷し、且つ出口が見えない状況で大変苦慮している状況です。更に今年も高病原性鳥インフルエンザの再流行が懸念されますが、出来得る限り最大の防御策を講じて対処する所存であります。

私は酪農家の次男として育ち、学生時代は豚とともに遊び、飼料会社に就職して各種家畜・家きんと関わってきましたが、名古屋コーチンとの直接の関わりはまだ数年の若輩者です。

弊社は豊橋飼料(株)のグループ会社として昭和47年(1972年)に創業し、以来50年肉どり雛(名古屋コーチン・チャンキー・赤どり)の孵化事業を営んでおります。孵化羽数規模としては大手孵化場の足元にも及びませんが、日本一おいしい鶏「名古屋コーチン」の生産の一翼を担っていることを誇りとして営業いたしております。名古屋コーチン種鶏の産卵率の低さ、レイヤーコーチン雛餌付けの季節的偏りなどの問題はありますが、皆様にご理解ご協力をお願いしながら事業継続を図っていきたく思っております。また、弊社は生産工程の各所にHACCP手法を取り入れ、より良い雛の生産に日々努めております。

豊橋飼料(マルト)グループは2021年、創業90周年を迎えました。グループ理念「国内畜産の未来をひらき、食卓に信頼をお届けする」の下、名古屋コーチン飼育企業様により良い雛をお届けすることで、名古屋コーチンの普及にも貢献していく所存でございます。最後に名古屋コーチン協会及び会員の皆様の益々のご繁栄を祈念申し上げます。

2021 9 月号 No.36

会 員 紹 介

名古屋コーチンとの出会い



株式会社 山本屋総本家
代表取締役 小松原 克典



山本屋総本家 本家店



名古屋コーチンの鍋セット (NK-55)

弊社は、大正14年名古屋市大須にて初代店主である島本万吉と妻きぬから、二代目町田守一と妻雪枝が受け次ぎ、三代目町田善一、妻幸子が名古屋名物のみそ煮込うどんへと育て上げました。現在の山本屋総本家は、飲食店舗として名古屋市中区にございます本家店、松坂屋名古屋店、金シャチ横丁店、名鉄百貨店、セントラルタワーズ店の5店舗。販売店舗(主要)は、松坂屋名古屋店、名古屋三越栄店、名古屋高島屋店の3店舗が名古屋市内にございます。本家は昔から変わらず名古屋市中区栄三丁目で営業をしており、ここの店舗でのみ製の「角箸」をご用意しておりますので名古屋にお越しの際は、本家店でしか体験ができない「角箸」で煮込うどんをお召し上がりいただけますと幸いです。それ以前の事は、……と、弊社の歴史をお話いたしますと長くなってしまいますので、また何かの機会にお話しできれば、幸いです。

改めまして、「名古屋コーチン」との出会いは、先代「町田 善一(まちだ よしかず)」が、お食事会で、初めて「名古屋コーチン」を食したところ、「大変 おいしい!!」「うちの煮込うどんにも是非とも、使いたい!!」と、心に秘めておりました。

当時は、今以上に「名古屋コーチン」は最高級品でしたのでなかなか扱えるお店がなかったと聞いております。30年ほど前に、飲食店における必要不可欠な数を仕入れることができると分かりすぐに翌日から「かしわ煮込うどん」「親子煮込うどん」をリニューアルし、「名古屋コーチン」を、提供できるようになりました。煮込うどん界の「名古屋コーチン」使用のパイオニアと言っても、過言ではないでしょうか。(笑)

代替わりいたしました現在でも、「名古屋コーチン」を提供する側・食べる側、両サイドになり、催し物などにも限定ではありますが、「名古屋コーチン」を取り扱ったメニューをご用意し、提供いたしております。

販売は、冷凍のみそ煮込うどんと、「名古屋コーチン」の鍋セット (NK-55・K0-55 5,500円税抜)、贈答品、家庭用など、私ども独自のネットワークを使い「名古屋コーチン」の普及に全力で取り組んで参りたい思いますので、今後ともご支援賜りますようお願い申し上げます

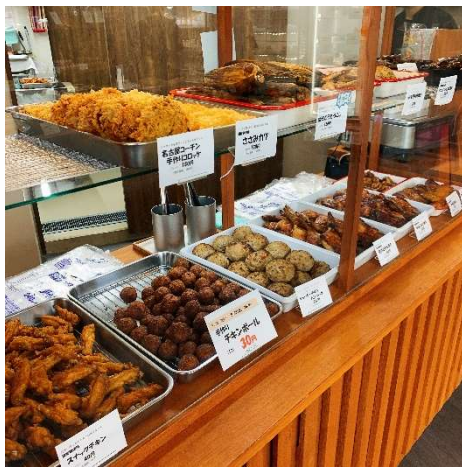
2021 9月号 No.36

会員紹介

日々挑戦



鶏肉とたまごの専門店 千の鶏



名古屋コーチンも使った惣菜の販売



株式会社 鳥重本店

代表取締役社長 中西 隆元

愛知県食鳥肉販売業生活衛生同業組合 理事長

名古屋市食品衛生協会 理事千種支部長

千種区食品衛生協会 会長

弊社は昭和29年1月に名古屋市内現在地で鶏肉鶏卵の小売業者として開業しました。もとは紀州藩の下級武士であった曾祖父が廃藩置県で俸禄を失ったため、両親の出身地でもある三重県度会郡大紀町錦地区ではじめて採卵鶏の「錦養鶏場」が起源といえます。都会での商売を夢んでいた父は、終戦間際に名古屋市熱田区の住友金属青年学校に在籍していた関係から、思い切って名古屋で商売を始めようと現在の地に居を移しました。三重出身のため鳥重と呼称し開業、当初は無学のため大変な苦勞をしたのですが、数年後には現店舗のほか名古屋市公設市場内に数店の販売店を営むことができるくらいの規模になっていました。そのころは毎朝近隣の養鶏場から生鳥を仕入れ、本店で生鳥処理した鶏肉を各販売店で当日売り切る「朝びき」という鶏肉専門店ならではの販売方法でした。

時代は経て、現存する鶏肉販売店は当時から大きく様変わりしました。私が昨年より理事長を務めております愛知県食鳥肉販売業生活衛生同業組合の組合員店舗においても生鶏肉販売一辺倒での販売店はほぼ存在せず、業務卸や加工品、総菜の製造販売、飲食店経営など多岐にわたる業態で経営されています。

当店も今年3月に本社隣に小売専門店「鶏肉とたまごの専門店 千の鶏」を併設しました。創業当時から「5・0の日は鶏肉の特売日」と称して生鶏肉に加え加工品・半加工品を販売して参りましたが、総菜販売を強化し、パン・菓子・スイーツなど新しい分野にも挑戦しました。取扱商品は加工品も含めてすべて国産、もちろん純系名古屋コーチンを使用した商品も多く取り扱っています。これからも積極的に新しい販売スタイルや新商品を追求していきたくと思っています。

最後になりますが、新型コロナウイルス感染症により大変な被害をうけておられる皆様にお見舞い申し上げますとともに早期の終息をお祈り申し上げます。

名古屋コーチン消費促進の補助事業を実施しています～事務局だより～

新型コロナウイルス感染症の感染拡大により需要の減少が起こり、名古屋コーチン肉の在庫が大幅に増加している深刻な影響が昨年度から生じております。令和2年度は、学校給食提供推進事業を実施し、生産者の減羽調整等を行いましても、在庫量の根本的解決に至っておりませんので、令和3年度も消費促進につながる各種補助事業を実施しております。

1 国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業（第2次募集）

(1) 学校給食への食材提供・・・名古屋コーチン肉を学校給食へ無償提供する場合において、調達先及び加工業者へ経費を支払う

事業実施期間：令和3年6月～7月

提供量：24,571kg（実績）

参加人数：796,370人

(2) 子ども食堂等への食材提供（保育園等への給食）・・・名古屋コーチン肉を保育園給食へ無償提供する場合において、調達先及び加工業者へ経費を支払う

事業実施期間：令和3年6月～7月

提供量：254kg

参加人数：9,070人



2 国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業（第3次募集）

(1) 子ども食堂等への食材提供・・・名古屋コーチン肉を県内子ども食堂へ無償提供する場合において、調達先へ経費を支払う（事業実施期間：令和3年8月～9月）

提供量：200kg（計画）

参加人数：延べ2,000人（計画）

施設数：延べ20施設

3 名古屋コーチン販売促進事業

名古屋コーチン肉を加工業者に低価格で供給し、新たな商品開発を誘導するとともに、消費促進を図る。加工業者はコンビニエンスストアを想定し、調達先には価格差補填を実施する。

補助対象数量：33,000kg



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