

## 会員のごあいさつ

一般社団法人名古屋コーチン協会  
理事 梶野 剛弘  
(とり要)



時の流れとともに「名古屋コーチン」にまつわる環境も変化してきました。  
現在は先人の方々のご努力下、全国認知度が90%を超える程に、この地域、食文化における最強ブランドに成長しております。4月29日付け日経MJ(旧日経流通新聞)に、「名古屋コーチン 戴冠」と題する記事が掲載されました。同社が本年3月から4月に、百貨店、スーパーで精肉の仕入れを担当しているバイヤー262人を対象に鶏肉33ブランドについて行った調査結果を伝えるもので、ブランド別総合評価で「名古屋コーチン」が408点で第1位となり、16の評価項目のうち、「味」や「品質」など7項目が最高評価を得て、第2位の比内地鶏に60点もの差をつけたとのことです。この高い評価も会員の皆様のたゆまぬご努力のたまものであります。

私もその名古屋コーチンを主体とした料理店を昭和11年より営んでおり、77年余りの歴史をつないできました。他地域の方々が名古屋コーチンの料理を楽しみに訪れていただいております。しかし、地元の方々が名古屋コーチンを“食す”となると、まだまだ認知度の高さほど手が伸びていません。

そこで、名古屋コーチン協会として、更なるブランド力を強化して行くには、“食す”というテーマで、地元の方々からのサポート、食す機会の提案等が重要な課題となっています。他の地域の方々も地元のブランド創りに必死に取り組んでいる中で、名古屋コーチンも現在のブランドに甘えることなく、明確な目的を持って前進していくことが重要だと思っています。名古屋コーチン協会が様々な事項の本丸として、名古屋コーチンを地元の方々の愛情とともに育てていく、理想的な形を求めていければと思っています。

## 会員の紹介 1 株式会社鈴波 姉妹店「六行亭」のご紹介

代表取締役社長 鈴木昌義



大和屋守口漬の漬ける技を魚にいかして漬けたのが鈴波、そしてそのまた技術を使って名古屋コーチンを鶏肉粕漬にした製品を扱っているのが「六行亭」です。酒粕に味淋粕をブレンドした粕に醤油の風味を加え独特な鶏肉粕漬に仕上げました。焼くと酒粕の風味だけでなく醤油の香りと旨味が肉にのり、とてもジューシーです。お中元やお歳暮の贈り物に最適です。

飲食では名古屋駅のエスカ地下街でコーチン料理をお出ししています。とくに三大メイン料理として「コーチン親子丼」「コーチン鉄板焼」「コーチン釜飯」が人気があります。

またデパート店ではコーチンのミンチを甘辛く炊いた「コーチンそぼろ煮」をお弁当にし、コーチンそぼろ弁当を販売しています。お弁当の中でも根強い人気があります。



コーチン進物

現在「六行亭」は3店舗あります。六行亭本店、六行亭エスカ店 松坂屋六行亭と店舗を構えています。店に個性がでるように少しずつ扱っている料理メニューが異なります。

今後もコーチン製品を増やしていきたいと考えています。

※松坂屋六行亭は持ち帰りお弁当のみの扱いで、膳処はありません。



コーチンそぼろ釜飯

六行亭本店 〒460-0008 名古屋市中区栄3丁目7-23  
電話番号 052-261-1300

六行亭エスカ店 〒453-0015 名古屋市中村区椿町6-9先  
(エスカ地下街 新幹線名古屋駅西口地下街)  
電話番号 052-452-3239

松坂屋六行亭 〒460-0008 名古屋市中区栄3丁目16-1  
(松坂屋名古屋店 食品部 本館B1F)  
電話番号 052-264-3829

## 会員の紹介2 「株式会社茶福水産」

代表 下村全宏

心を伝えて 味一筋

季節を彩る味の数々、真心を込めてお届けします

弊社は大正末期に名古屋市中区にてかまぼこの製造販売を開始し、今日に至るまで、一貫してお客様のニーズと、季節に合わせた多種多様なオリジナル商品を提供してきました。

現在では、食のジャンルを問わず数多くの商品を製造しています。



弊社が自信をもってお勧めするのは四季折々の風物を巧みに取り入れたかまぼこ、とうふ、しんじょです。厳選された新鮮な素材にこだわり、伝統の味と技を活かしながらも、多様化する食のトレンドをキャッチし、日本全国で珍重される上質な味を創造しています。

弊社の技術は全国的にも高く評価され、昭和47年には高級珍味蒲鉾として宮内庁推薦により、皇太子殿下献上の栄を賜ったのをはじめ、品評会においては農林大臣賞、水産庁長官賞など、主要な賞を受賞しています。

また平成6年度には、食品衛生優良施設として、厚生大臣表彰を受けました。



名古屋コーチンを使用した製品としましては、椀種や煮物、焼き物、揚げ物にご利用いただけるつみれや松風焼、あるいはガランティンなどを製造しています。

特に、鶏の風味をしっかりと残しながら、山芋と魚肉すり身を絶妙な配合で合わせたつみれは、吸い物や鍋料理、照り焼きや煮物に大変ご好評をいただいております。

製造は名古屋市港区の本社工場においてまた名古屋市中村区の柳橋中央市場には直売店を置いております。



住所 名古屋市港区正徳町6-82  
電話 052-381-8129  
Fax 052-383-4526



## 絶品名古屋コーチン 殿様コロッケ

名古屋市農業センター

平成24年度愛知県農業振興基金の助成事業で名古屋コーチンの鶏肉を使った新商品「絶品名古屋コーチン 殿様コロッケ」の開発に農業センターも参加しました。

開発段階で愛知淑徳大学や東海学園大学のご協力を得ることができました。東海学園大学の学生さんにはコロッケ開発の初期段階で、試作したコロッケを試食してもらい、いろいろなご意見やご要望を聞かせてもらいました。愛知淑徳大学の学生さんには、コロッケの名称、コロッケ袋のデザイン、四コマ漫画などを製作してもらいました。「殿様コロッケ」という名称にした理由は、最近の名古屋は、おもてなし武将隊などの「武将」というイメージがあること。また、殿様の好きな食べ物は「高級」というイメージで、名古屋コーチンのイメージ(高級、美味しい)にも重なるためです。

学生さんと名古屋コーチンの組み合わせが新鮮に映ったためか、開発段階からマスコミに取り上げていただくことができました。販売開始後も多くの皆様に食べていただいています。

今回の新商品開発の目的(名古屋コーチンに馴染みの薄い子どもたちや若い世代が、名古屋コーチンに興味・関心を持っていただけるきっかけを作ること)が少し達成できたかなと思っています。



ピリ辛みそ味とうましお味のコロッケ



殿様コロバーガー

心を伝えて 味一筋  
頼れる助っ人 茶福水産

名古屋コーチンつみれ



料理そのものの繊細な持ち味を  
伝承の技術で磨き上げ創り出す

茶福の“料理しんじょ”



455-0075 名古屋市港区正徳町6-82  
TEL 052-381-8129 FAX 052-383-4526

KIRIN

昔っから、  
決まっとる。



ナゴヤに感謝、ナゴヤに乾杯。キリンビール