



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。

県民の皆様方におかれましては、健やかに新年をお迎えのことと存じます。

貴協会並びに会員の皆様方におかれましては、日頃から名古屋コーチンの普及推進と県行政の各般にわたり格段のご理解とご協力を賜り深く感謝申し上げます。

昨年は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をいただいております。ふるさと全国県人会まつりを始め、畜産フェスタ、あいちの農林水産フェアなど数多くの県の行事にご協力いただきました。県といたしましても、名古屋コーチンのブランドの更なる飛躍のため、今後も名古屋コーチンの系統造成から生産、消費拡大まで幅広い支援に努めてまいります。

県行政全般に関しましては、昨年は、円高是正、デフレ脱却に向けた政策が進められる中、愛知が我が国の産業経済を牽引していくとの決意のもと、産業競争力の強化に全力で取り組んでまいりました。

今年は、こうした取組を一層発展させ、愛知の活力と豊かさを更に高めていくとともに、リニア中央新幹線の開業等を視野に入れた地域づくりを進めてまいります。

このため、企業立地や研究開発に対する支援、航空宇宙を始めとする次世代産業の育成・振興、規制改革の実現、モノづくり人材・グローバル人材の育成などに全力で取り組むほか、利便性の高い交通体系の形成や農業の高付加価値化、観光魅力のPR強化、女性の活躍推進、子育て支援、福祉・医療の充実、交通安全、地震防災対策、スポーツ・文化面等の魅力向上などに力を注いでまいります。

また、秋の「ESDに関するユネスコ世界会議」「技能五輪全国大会・全国アビリンピック」を成功に導き、愛知の魅力を全国・世界に発信してまいります。

これらの取組を通じて、「日本一元気な愛知」と豊かさを実感できる県民生活の実現を目指してまいりますので、一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

平成26年元旦

会員の紹介 1 新年のご挨拶と名古屋コーチン



株式会社 鳥芳

代表取締役会長 井元 弘

(全国食鳥肉販売衛生同業組合連合会 会長)

明けましておめでとうございます。昨年は名古屋コーチンを通じ、多くの皆さんとお会いできました。今年も名古屋コーチンを通じ、新しい売り上げを求め知恵を出し合いましょう。

ご挨拶代わりに、私が10歳の頃から今日までの約70年間に名古屋コーチンとの関わりがいろいろあったことを紹介します。和歌山県日高郡に小さい別荘を持っていました。母の出生地でもありました。その家の敷地内に10羽程度収容できる鶏舎がありコーチン雄1羽、雌6羽を飼っていました。この時一年に2〜3度ほど巣籠もりました(種卵を20日間程抱えると雛が誕生する)。名古屋コーチンは巣籠もることの多い鶏であることはかねがね聞いており、この鶏の特徴であることを知りました。次は、昭和50年頃だろうと思いますが、西武百貨店が幻のとりと名称をつけ、販売を始めたのが全く売れず、私共に助けを求められ売りました。数量は約5トン前後と記憶しております。また、一般社団法人日本食鳥協会が一般若どり、銘柄どり、地鶏の市場調査を全国で5ヶ年程度行ったことがあります。全ての報告に名古屋コーチンの名称があり、流石だと関係者一同驚きました。随分昔にある方からお聞きしたことです。名古屋コーチンは採卵鶏で肉用鶏ではないので味覚が劣ると耳にしたことがあります。今や時もたち優秀な肉用鶏に改良されていると存じますが、折角優秀なものであり乍ら疑いをもたれるのは非常に残念でありますから、改良の姿を広くPRすることが販売の拡大に繋がるものと思っています。



阪急うめだ本店鶏肉売場 地鶏・諸鳥「鳥芳」



阪急うめだ本店鶏肉売場 鳥芳生肉陳列



阪急うめだ本店チキンデリ売場 チキンデリTORIYOSHI鳥づくし



阪急うめだ本店やきとり売場 やきとり鳥芳

会員の紹介2 ～謹賀新年～



株式会社 プログレ

代表取締役社長 西村 和則

(襟開炭焼 鳥開)

昨年は格別の御厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。
本年も社員一同、皆様にご満足頂けるサービスを心がける所存でございますので、
何とぞ昨年同様のご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。



鳥開総本家名駅南店



私たち株式会社プログレは、「旨い鳥・焼き・揚げ専門店」の鳥料理専門店【鳥開】を、名古屋を中心に名駅エリア、栄エリア、東京エリアに計9店舗展開しております。私たちは名古屋で生まれ、名古屋によって育まれてきました。感謝の気持ちを忘れず「地産地消」の心で地元「愛知」で作られた食材を積極的に取り入れております。

私たちは創業以来、基本を大切に「厳選された素材と職人の技の妙技」・「楽しくこちよいサービス空間の提供」を原理原則に徹底することはもちろん、素材・材料・調理法などを幾度となく試行錯誤し、こだわりのある商品提供を心がけております。日本三大地鶏である「名古屋コーチン」を使用し、私どもが自信を持ってご提供しております「名古屋コーチン手羽先唐揚げ」は、日本唐揚協会が行っている「からあげグランプリ手羽先部門」で3年連続で最高金賞を受賞させていただきました。素材を大切にし、塩、タレにこだわり創業からの味を守り続け、お客様に信頼していただけた結果だと思っております。

一人でも多くのお客様の“笑顔のありがとう”を追い続ける事が私たちの誇りです。

一人でも多くの方々に「旨さ」を味わい、「食」を楽しんでいただき、“鳥料理といえば鳥開”と認知していただけるよう常に精進してまいります。

また、いろいろな形態に対応した鳥料理で全国展開を模索し、継続のための適性利潤を確保しつつわずかでも食文化・地域社会に持続可能な貢献ができる事が、当社の使命であり存在価値だと考えています。



名古屋コーチン
手羽先唐揚げ



名古屋コーチン
親子丼

卵もおいしい!名古屋コーチン

愛知県畜産総合センター種鶏場
種鶏課長 木野勝敏



卵かけご飯、卵焼き、スクランブルエッグ、目玉焼き、温泉卵、ゆで卵・・・、みなさんはどんな卵料理がお好みでしょうか？卵は栄養面でも価格面でもとても優等生。そんな卵の中でも名古屋コーチンの卵の味は格別です！

名古屋コーチンと言えば一般的にはお肉のイメージが強いかもかもしれませんが、卵もおいしい！ということで、平成12年から卵用名古屋コーチンの普及を始めました。そして平成25年春には新しいタイプの卵用名古屋コーチンが普及され、秋頃から卵殻色がより鮮やかになった卵が消費者の方々に届き始めました。

名古屋コーチンの卵は、箸でつまめる程卵黄が濃厚で、コクがあっておいしいと言われています。

例えば「卵かけご飯」、濃厚な卵黄があたたかいご飯にしっかりからんで、まったり・・・日本人ならではの卵の楽しみ方でしょう。

「卵焼き」や「ゆで卵」、熱を加えることでより固くなるため、しっかりとした歯ごたえが楽しめます。



世界にも通用する究極のお土産ノミネート商品（観光庁）
菓宗庵 名古屋コーチンカステラ

「カステラ」や「ケーキ」では、卵白の泡立ち性が高いことから、ふわふわとした食感が楽しめます。

「親子丼」や「ひきずり(すき焼き)」では、名古屋コーチンのお肉と組み合わせれば、濃厚な卵黄がお肉のおいしさをさらに引き立てます。

他の卵に比べるとやや高価でなかなか手が出ないと思われるかもしれませんが、名古屋コーチンの卵でこんなに幸せな気分になれるのなら、安いとは思いませんか？名古屋コーチンの卵で「プチ贅沢」なんていかがでしょう。

是非いろいろな食べ方で、名古屋コーチンの卵のおいしさを堪能してください。



あいちの農林水産フェア 2013
イトインコーナー売上 第1位

さんわ
名古屋コーチン親子丼
(愛知県知事が試食)



第2回名古屋グルメ選手権 第1位
真麺流八双
名古屋コーチン釜玉ラーメン

KIRIN

昔っから、
決まっとる。



ナギヤに感謝、ナギヤに乾杯。キリンビール

人々の食する楽しみ・・・満足感を充実させる空間



襟懐炭焼 鳥開

いらっしゃいませ！名古屋コーチン、三河地鶏などの鶏料理

- | | |
|-----------------|-------------|
| 鳥開総本店 名駅西口店 | 鳥開総本店 ラシック店 |
| 焼酎とコーチン料理専門店 | 鳥開総本店 金山店 |
| 鳥開総本家 名駅南店 | 鳥開 伏見店 |
| 鳥開総本家 ルーセントタワー店 | 鳥開総本家 霞ヶ関店 |
| 鳥開総本家 錦店 | |