



名古屋 コーチン プレス

2022 9月号 No.39

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 高橋 成一
タッキーフーズ株式会社 取締役

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

当協会の副理事長を務めさせていただいております、タッキーフーズ株式会社の高橋成一と申します。弊社は、2020年7月よりプリマハム株式会社の100%子会社となり新たなスタートをきった会社です。タッキーフーズ株式会社は名古屋コーチンの販売売上日本一を目標に協力会社にご協力を頂き赤鶏の生産を中止し全て名古屋コーチンの生産にきりかえ名古屋コーチン販売売上日本一を目標に体制を整えて参りました。その状況化におきまして新型コロナウイルス感染症が長期化し外食を中心に販売不振の日々が続き大変厳しい状況となっております。

また飼料の高騰や長引く円安により我々にとって更に厳しい状況となっております。

この様な状況において名古屋コーチンの美味しさを消費者の皆様にはいかにかんじて頂く事ができるか、名古屋コーチン協会と一体となって普及活動に努めて参りますので今後ともよろしくお願い申し上げます。

当社の目指す姿として「おいしさと感動で食文化と社会に貢献」世の中で「なくてはならない会社になろう」という言葉があります。

弊社は、名古屋コーチンの販売を拡大する事により、おいしさと感動で食文化と社会に貢献し、世の中になくてはならない会社を目指して参ります。

またプリマハムグループの経営理念として一、正直で基本に忠実 一、商品と品質は会社の命 一、絶えざる革新でお客様に貢献、があります。

経営理念を遵守し、名古屋コーチンの普及を第一と考え今後も名古屋コーチンの販売に努めて参る所存であります。

何卒ご指導ご鞭撻のほどお願い申し上げます。

2022 9月号 No.39

会員紹介

名古屋コーチンと相性抜群
「七福の白だし」七福醸造株式会社
代表取締役社長 犬塚元裕

「特選料亭白だし」と「だしの原料」



白だし唐揚げ

「私達のすべての基準は、それが世界中の子供子孫にとってよいことかどうかです。」を経営理念とし、「体に入る食品は絶対に良い物でなくてはならない、自分の子供に食べさせられる物しか売ってはならない」との想いの下、工場は有機JASの認定を受け、日本で唯一の「有機白醤油」を製造しています。

また、白醤油に出汁を加えた「白だし」を日本で最初に開発・販売した蔵元でもあり、白だしの品揃えは日本一を誇ります。

小さな会社ゆえ大手食品メーカーの低コスト路線とは土俵を離れた勝負が必要で、出汁の原料の鰹節には3度以上かび付けをした「本枯れ節」を使う等、原料には妥協を許さず、高価でも本当に安心・安全で、しかも美味しい「本物」を求めている方々に向けた商品を製造、販売しています。

「名古屋コーチン」と弊社の「白だし」のコラボのきっかけとなったのは、名古屋農業センターで開催されたイベントで販売した「名古屋コーチン唐揚げ」でした。

弾力に富み、よくしまつて歯ごたえがあり、その上「こく」のある旨みが特徴の名古屋コーチンは弊社の白だしと非常によく合い、だし感たっぷりの美味しい唐揚げに仕上がると好評をいただく事ができました。噛んだ時にジュワツと口に広がる旨みは、名古屋コーチンの食感と相まって、イベント会場では長蛇の列ができ供給が追いつかないほどの大人気商品となったのです。

その他、白だしをつゆにした「白だしうどん」に名古屋コーチンの「とり天」をトッピングした「とり天うどん」も好評で、改めて名古屋コーチンと白だしの相性の良さを再認識しているところです。

これからも名古屋コーチンの美味しさを活かすために、七福の白だしを使ったいろいろなメニュー開発に挑戦したいと考えています。

2022 9 月号 No.39

会員紹介

鶏がにわとりらしく・・・
そんな想いで始めた放し飼い養鶏

名古屋コーチン卵



放し飼い風景

egg ふぁーむ SUN 燦
代表取締役 大橋 辰紀

令和2年2月から愛知県半田市で名古屋コーチンを放し飼いで飼育しています。近年、日本の9割以上がバタリーケージで飼育されており、世界的にも問題になっています。その現状を知った私は、アニマルウェルフェア(動物福祉)に配慮した飼育方法である平飼い・放し飼いを採用しています。

バタリーケージの問題を実際に自分の目でみて、鶏に対して申し訳ない気持ちとこの現状をなんとかしたいと強く思いました。そこで、養鶏の本を読んだり、県外の平飼い・放し飼い養鶏農家さんを訪れ直接話を聞きながら知識を蓄え、高校卒業後は、愛知県岡崎市にある愛知県立農業大学校へ入学し、初めてケージ飼いの鶏をみて想像以上の環境で驚いたことを覚えています。農業大学校の授業の一貫で名古屋コーチンの種鶏場に1ヶ月ほど研修に行くことができました。そこでは、一棟約2,200羽を平飼いで飼育しており、農場長からは様々なことを教わることでとてもいい経験をさせていただきました。

その後、福島県相馬市にある平飼い養鶏農家さんのもとへ研修にいき実践的な経験を積み独立しました。飼育するにわとりを名古屋コーチンにした理由は、「愛知県で養鶏をするなら名古屋コーチンしかない!」と思ったからです。名古屋コーチンを放し飼いで飼育しているところは全国的にみても前例がなく不安の中始めたことを覚えています。egg ふぁーむ SUN 燦では、のびのびと過ごせるように1坪6羽と放牧場のスペースを確保しています。放し飼いで飼育されているにわとりは、太陽の光を存分に浴びながら走り回ったり砂遊びしたりと各々が好きなことを自由にすることができます。そんなにわとりの姿をみるととても幸せそうにしています。私が営むegg ふぁーむ SUN 燦を選んでくれたにわとりには幸せに過ごしてもらいたいと思っているためより自然に近い環境を再現しストレスが少なくのびのびと過ごせるような環境作りを目指しています。そんな放し飼いで育った名古屋コーチンが産んでくれたたまごは、生命力に溢れ他にはない味わいです。一人でも多くの方に食べていただき、名古屋コーチンのたまごの魅力と平飼い・放し飼いの存在を広めていきたいと思っています。

令和4年度出店型イベントの実施内容について ～事務局だより～

これまで、名古屋コーチンの一層の普及拡大を目標に、出店型のイベントに参加して名古屋コーチンの肉料理や卵、加工品等を年に数回、販売して参りました。令和4年度は、①名古屋市農業センター 秋の収穫祭、②ジブリパーク開園記念 あいち市町村まつりの2箇所に出店することになりましたので、その実施内容をお知らせします。

1 名古屋市農業センター 秋の収穫祭（於：名古屋市農業センター 10月29日（土）～30日（日））

今年度も（一社）日本食鳥協会 地鶏振興推進事業の支援を頂きながら、名古屋コーチンまつり（地鶏フェア）を開催します。参加者は協会も含めて10社、ここ数年、連続して開催していることもあり、来場者の方々にもこの開催を楽しみにしてみえる方も多いです。定番の唐揚げ、焼鳥、とり天うどんやコーチン卵を使ったお菓子に加えて、今年はコーチン肉まんやコーチン味噌煮込みうどん等も販売されます。クイズラリーも開催し、名古屋コーチンを見て、知って、食べて貰える1日にしたいと思っております。

2 あいち市町村フェア（於：愛地球博公園 11月11日（金）～13日（日））

11月1日にオープンするジブリパークの記念イベントとして、2022年11月から12月の6週末、愛知県と県内各市町村が連携して、県内の地域別に観光や飲食・特産品など、来園者に愛知の魅力を発信することを主旨としています。名古屋コーチン協会は、その第1回目の週末に参加することになっており、参加者は、協会を加えて20社が予定されています。初めてイベントに参加される業者の方も多く、またこのイベントのために新メニューも用意されるなど、かつてない規模のイベントになりそうです。他県からの来場者も多いと思われ、県外の来場者に「名古屋コーチンの美味しさ」をしっかりとアピールしていきたいと思っています。



会場となる愛地球博公園大芝生広場

（出店者や販売商品の詳細は、協会ホームページお知らせ/新着情報に掲載されています。）



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