



一般社団法人

名古屋コーチン協会

〒460-0002 名古屋市中区丸の内3-4-10 大津橋ビル  
TEL/052-951-7510 FAX/052-253-6658

2015.6月号 No.17

## 理事長就任ごあいさつ

一般社団法人名古屋コーチン協会 理事長 鈴木 忠



この度、前 多田 実 理事長の後任として新理事長を仰せつかりました 鈴木 忠でございます。

2009年に名古屋コーチンブランドを守る統一組織として名古屋コーチン普及協会が発展的に解消し一般社団法人名古屋コーチン協会が設立されて6年が経過いたしました。おかげさまで、100社を目標に設立した当協会の会員数は、現在では274社と順調に増加しています。この間、愛知県や名古屋市の深いご理解とご支援の下、名古屋コーチンのブランドの更なる向上、食の安全と安心を考慮した生産・流通の透明化を図ることを主眼に取り組んでまいりました。協会設立後の名古屋コーチンの普及羽数は、会員各位のご努力により順調に増加し、この3年間の卵用と肉用を合わせたヒナ出荷羽数は100万羽を超えて推移しております。卵黄がとても美味しいと高い評価を受けている卵用名古屋コーチンにおきましては、昨年は過去最高となる10万羽を超えるヒナが出荷されました。私は当協会の事業に販売面において関与いたしておりますが、今後の課題といたしまして、名古屋コーチンのクオリティを高く維持し、販売面において小売力を向上し、さらなる販売量の増大を達成することと考えています。明治に愛知県で生まれ育った名古屋コーチンという伝統を、日本の大切な文化資産として未来に向かって更に大きく守り育てていくことが、私たち名古屋コーチン協会会員の重要な役割であると思っています。どのような環境下であろうとも、名古屋コーチン協会会員が一丸となってこれらを成し遂げていこうではありませんか。

消費者の皆様安心して名古屋コーチンの美味しさをご堪能していただけるよう、また、名古屋コーチン協会のさらなる発展のため日々努力してまいりたいと思いますので、今後とも宜しくお願い申し上げます。

役 職	氏 名	所 属	備 考
理 事 長 (新)	鈴木 忠	有限会社鳥さん代表取締役	食品部会長
副 理 事 長	古川 隆二	株式会社さんわコーポレーション代表取締役社長	鶏肉部会長
副理事長 (新)	多田 実	丸トポトリー食品株式会社取締役営業部長	
副理事長 (新)	中川 次郎	株式会社スリーエム社長	ふ卵部会長
副 理 事 長	花井 千治	有限会社花井養鶏場代表取締役	鶏卵部会長
副 理 事 長	杉本 勇	名古屋市南部食鶏加工協同組合理事長	
常 務 理 事	大塚 勝正	学識経験者	
理 事	稲垣 利幸	有限会社稲垣種鶏場代表取締役	
理 事	天野 國重	有限会社名研代表取締役	
理 事	星野 明	愛知県経済農業協同組合畜産部	
理 事	梶野 剛弘	愛知県料理生活衛生同業組合常務理事 (とり要代表)	
理 事	大橋 敏勝	株式会社 菓宗庵代表取締役社長	
監 事	小出 友則	タッキーフーズ株式会社代表取締役	
監 事	牧野 信一	株式会社丸文牧野商店代表取締役	
相 談 役	石本 佳之	前名古屋コーチン協会常務理事	
顧 問 (新)	加藤 正人	愛知県農林水産部長	
顧 問	早川 高明	名古屋市緑政土木局副局長	

会員紹介

# 名古屋コーチン料理 鳥銀本店

二代目店主 舞 賢治



今日でこそ、多くの名古屋コーチン料理店ができましたが、当店が創業を開始した1971年頃は、まだ殆どございませんでした。

当店は創業以来、四十有余年に渡り、名古屋コーチン料理の専門店として、名古屋コーチンのおいしさを少しでも多くの方に知って頂ければと思い、当店の看板料理『名古屋コーチン鍋』や『名古屋コーチン刺身盛合せ』をはじめ、様々な独自のコーチン料理を創り出してまいりました。また、テレビCM等を通じて、

名古屋コーチンの普及に尽力して参りました。

またもう一つ、創業当時より大切にしている事が、お客様への「おもてなしの心」です。それを体現すべく、創業当時より今日まで行っているのが「女将の挨拶まわり」。毎日女将自らが、できうる限り全ての席へ赴き、ご来店頂いたお客様へ直接ご挨拶を行っております。お客様に感謝の気持ちを伝える為、また喜んで頂く為に行っている挨拶まわりですが、その際にお客様から頂く「美味しかったよ」「また来るね」等の温かいお言葉が、我々の活力、原動力にもなっております。

そういった努力の甲斐あってか、今日ではご常連様をはじめ、全国からご旅行で名古屋へいらした方、また多数の著名人の方々からも支持を得る事ができるようになり、深く感銘を覚えております。

これからも初心を忘れる事なく、名古屋の食文化の一旦を担う老舗店としての誇りを胸に、日々精進してまいりたいと思います。



鳥銀本店



コーチン刺身盛り合わせとコーチン鍋

# 名古屋コーチン卵の特徴

愛知県農業総合試験場企画普及部広域指導室

専門員 中村 明 弘



「桜吹雪」模様名古屋コーチン卵の特徴をご紹介します！

1 卵殻

コーチン卵 褐色卵 白色卵

卵殻の色は鮮やかな桜色

2 卵殻

卵の多くには卵殻表面に白い斑点がみられる

3 卵黄

コーチン卵 白色卵

卵黄は卵全体に占める割合が大きい

同じ重量の卵で比較

4 卵黄

コーチン卵 白色卵

卵黄の色が濃い

同じ飼料を給与した場合

5 卵黄

コーチン卵 白色卵

卵黄の盛り上がりが良い

同じ重量の卵で比較

6 卵黄

### 卵黄の粘度

(単位 : Pa·S)

コーチン卵	白色卵
4.76	2.60

卵黄の粘りが高い

粘度計による比較

7 卵黄 卵白

### ゆで卵の卵黄・卵白の硬さ

(単位 :  $\times 10^3 \text{Pa}$ )

卵黄		卵白	
コーチン卵	白色卵	コーチン卵	白色卵
25.2	23.6	35.8	33.6

ゆで卵にした時に歯ごたえがある

レオメータによる比較

**8** **卵黄**

### 卵黄中の飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸の割合

(単位：%)

	コーチン卵	白色卵
飽和脂肪酸	30.6	32.2
不飽和脂肪酸	69.4	67.8

**不飽和脂肪酸割合で優れる**

**9** **卵黄**

### 味覚センサーによる卵黄の味覚推定差

□ 名古屋コーチン卵黄平均値 ■ 白色レグホーン卵黄平均値

白色卵の卵黄の味覚推定値を0とした相对比较

味覚差1.0は大多数の人が異なる味わいと感じる差

味覚差0.5は味覚に鋭敏な人なら知覚できる差

**卵黄の旨味とコクが優れる**

平成24年度財団法人旗影会 研究助成を受けて実施

**10** **加工品**

### 白色卵で作製したプリンと比較して、コーチン卵で作製したプリンを官能評価した結果 (回答数：118人)

**色**

**風味**

**硬さ**

(単位：%)

**加工品の種類によっては、コーチン卵の特徴が反映される**

上記のデータは、すべて同じ飼料を給与し、同じ日齢で産んだ卵を用いて比較した結果である

作成：愛知県農業総合試験場企画普及部広域指導室・畜産研究部養鶏研究室  
平成26年度新品種・新技術活用型産地育成支援事業（産地ブランド発掘事業）

**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

あなたのリスクも 会社のリスクも まとめて  
**リスクチェックサービス実施中！**

損害保険ジャパン日本興亜(株) あいおいニッセイ同和損害保険(株)  
 そんぽ24損害保険(株) 富士火災海上保険(株) 三井住友海上火災保険(株)  
 損保ジャパン日本興亜ひまわり生命保険(株)  
 三井住友海上あいおい生命保険(株) 第一生命保険(株) 代理店

**有限会社 名宝保険事務所**

〒461-0022 名古屋市東区東大曾根町37番1号 高松ビル4階  
 TEL 052(939)0300 FAX 052(939)0322  
 E-mail: meihou@dream.ocn.ne.jp