

会員のごあいさつ

一般社団法人名古屋コーチン協会

監事 牧野 信一

(株式会社 丸文牧野商店 代表取締役)



平成21年に発足した一般社団法人名古屋コーチン協会も当初、会員数100社強でスタートしたものの、現在では250社を超える会員数となりました。

これも偏に愛知県、名古屋市のご助力、全会員のご協力そして事務局の尽力と深く感謝いたします。

さて、日本地鶏の3指に入る名古屋コーチンは「肉用」として知られていますが、元来「卵肉兼用種」であり、おいしい卵を産む鶏であります。

しかしながら卵用名古屋コーチンは雛の発生が少なく、まだまだ知名度が低いというのが現状のようです。

弊社は親鳥専門の処理場であります。従って弊社の取り扱う名古屋コーチンも卵を産み終わった「親鳥名古屋コーチン」であります。

当然、日令も500日を越えるものが大半でありますので、通常120日出荷の名古屋コーチンと比べ、肉質は硬くなっておりますが、その反面「良いスープがとれる」とラーメン専門店やエキス抽出メーカーからは高い評価を得ております。

また最近では親鳥自体の味に興味を持たれ、焼鳥にも使ってみようという店もはじまりました。

こういった親鳥名古屋コーチンの付加価値付けを行いながら、少しでも卵用名古屋コーチンを飼育する生産農家の一助になれば、と考えております。今後ともよろしく願いいたします。

会員の紹介 1 (株)直久 と 新業態「麺処直久」のご紹介

麺処直久 新橋 中川一成

(株)直久は、東京都内に店舗を構えて50年以上の、老舗らーめん屋です。昭和42年、銀座東芝ビル(現在は改装中)に「直久 銀座すきや橋店」をオープンし、その後新橋、青山一丁目と拡大し、営業してきました。



直久の特徴は、あっさりとした醤油スープと、しこしことした麺にあり、いわゆる「昔ながら」の伝統を大切にしたらーめん作りを行ってきました。いつも変わらぬ安心できる味を提供したいと思っております。

このたび、私共は「麺処(めんどころ)直久」と銘打ち、新業態を開発し、店舗を展開しております。本年6月水道橋店の新業態移行を皮切りに、8月には新橋店も新業態への移行を行いました。



「麺処直久」は、より広くお客様に直久を知って好きになっていただきたいと願い、開発した業態です。「鶏へのこだわり」は大事にしつつ、より広い年齢層のお客様をターゲットに据え、価格・味・店舗内装などをデザインしなおしました。

肝心のスープも名古屋コーチンを中心として、鶏を5種使用しており、トリガラ主体の「昔ながら」のイメージを踏襲しつつも、新しい一面を表現する味構成になっています。

お陰様で8月のリニューアル以降順調に成績を伸ばしており、今後の展開が楽しみです。

新橋店はJR・地下鉄の連絡通路に隣接しており、大変利便性のより立地の店舗ですので、お近くにお立ち降りの際には、ぜひご利用ください。

麺処直久 新橋

TEL : 03-3574-7279

住所 : 東京都港区新橋2丁目地下街1号ウイング新橋

年中無休

(月~水 11:00~23:00 木・金11:00~23:30 土日祝11:00~22:00

※ラストオーダーは閉店30分前)



会員の紹介2 「地鶏やきとり おしどり」

代表 松尾 勇

平成12年12月「地鶏ごちそう処 おしどり。」として開業しました。現在、奈良県下に9店舗展開中です。

全国から地鶏・銘柄鶏を仕入れており、部位によって使い分けております。その中でも、名古屋コーチンを使った料理はたいへん御好評いただいております。

当店は、名古屋コーチンの中でも、親鳥を使用しています。普通の親鳥とは違い、ちょうどいい歯ごたえと、なんといっても脂の美味しさが名古屋コーチンの特有であり、人気の要因では、と思います。



当店で一番人気メニューは「鶏てっちゃん」です。親名古屋コーチンの首皮を一口大に切り、長年継ぎ足している焼き鳥のたれに丸1日漬け込み炭焼きで仕上げる一品。ほとんどのお客様が、一番にオーダーする品です。



「親名古屋コーチン炭焼き」は、ぶつ切りにした身を土佐備長炭で豪快に焼き上げた一品。柚子こしょうを添えて、お召し上がりいただきます。

「チキン南蛮フライ」は胸肉を開いて衣をつけてカラッと揚げ、特製マヨネーズソースをかけてお出します。酸味のあるソースと抜群の口当たりが、小さいお子様からお年寄りまで大変人気です。



そして「鶏ガララーメン」は、長年の大人気商品ですが、名古屋コーチンの丸鳥・手羽先などからじっくり出汁を取るようになってからは、ラーメン専門店の方からも絶賛されるほどの味になりました。

今後も、ここ奈良県で、名古屋コーチンを使った商品開発に力を入れていこうと思っています。

地鶏やきとり	おしどり	天理本店	0743-64-5540
地鶏やきとり	ぢどりや	上牧店	0745-76-5509
地鶏やきとり	おしどり	小泉店	0743-54-3822
地鶏やきとり	おしどり	平端店	0743-56-3996
地鶏やきとり	おしどり	天理インター店	0743-65-3530
地鶏やきとり	ぢどりや	大和高田店	0745-22-0559

愛知デジタルコンテンツコンテスト応募作品(デザイン)の二次的活用について

愛知県産業労働部産業振興課次世代産業室 松崎 洋

愛知県では、将来を担う若いクリエイターの発掘を目的として、「愛知デジタルコンテンツコンテスト」を平成19年度から実施し、地元の大学・専門学校を中心に、毎年多数の作品の応募をいただいています。

このコンテストには、静止画と動画の二部門があり、それぞれ最も優れた作品に知事賞を交付しています。静止画部門については、作品のテーマを「愛知県の地域産業資源」(県内各地域の観光資源、農林水産、生産に係る技術)としております。

これまでに“名古屋コーチン”をテーマとした作品も複数ご応募いただいております。平成23年度の第5回コンテストでは、次の2件が特別賞を受賞しております。



右:(社)愛知広告協会会長賞受賞作品

「名古屋コーチン」

名古屋学芸大学短期大学部

中村あずささん

左:名古屋商工会議所会頭賞

「名古屋コーチン」

愛知工業大学

木村 功さん

県では、制作者のモチベーションを高めるとともに、テーマに関連した地域資源のPRにも資することから、これらの若手クリエイターの入選作品について、デザインの二次的活用を推進しています。

是非、イベントでのポスター掲出や、業界PRチラシ等に入選作品を御活用ください。

二次的活用については、以下の連絡先までお気軽にお問い合わせください。



【連絡先】愛知県産業労働部産業振興課
次世代産業室次世代産業第二グループ(電話:052-954-6352)

左の写真は「あいち陶磁の丘作家市」(平成24年10月7、8日)の「とれたて市
県農業総合試験場ブース」でのパネル掲示

活用をご希望の方は名古屋コーチン協会へ申し込んで下さい。

電話 052-951-7510

「街の酸素になりたい」

OTEC
株式会社 **オーテック**

本社/〒441-8077 豊橋市神野新田町字チノ割25-1
TEL 0532-33-2200(代表) FAX 0532-33-2208
URL <http://www.otec.jp>

カーライフサポート事業部

【ハートランド曙SS・ハートランド岩田SS・ハートランド緑地公園前SS・
ハートランド豊橋南高校前SS・ハートランド豊橋卸センターSS・ハートラ
ンド豊川TCS・ハートランド千両SS】/LPガス事業部/建設事業部

お客さまから愛され、信頼される

金融機関をめざします

岡崎信用金庫

<http://www.okashin.co.jp/>