名古屋コーチンプレス



〒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 2014年 **6月号** No.14

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 花井 千治 (有限会社花井養鶏場代表取締役)



一般社団法人名古屋コーチン協会会員の皆様方には、それぞれのお立場で名古屋コーチンのブランド化向上と協会活動にご理解ご尽力賜り感謝申し上げます。

さて私たち鶏に携わるものに取りましては大変不安な年の幕開けとなりました。1月に韓国南西部にあるアヒル農家で発生したH5N8型の高病原性鳥インフルエンザが韓国西部全土に広がり、更に4月には熊本県多良木町のブロイラー農家に発生が確認されました。また消費税増税、飼料の高止まり、環太平洋連携協定(TPP)での日米協議、とりわけ牛肉、豚肉の輸入関税の扱いによっては鶏肉、鶏卵の消費にも影響しかねません。

私が初めて名古屋コーチンと出会ったのは平成元年頃でした。卵用鶏を50羽ほど飼育しました。今は改良されていますが、当時は卵は小さく、日に30個ほど産めば多い方だったと記憶しております。卵黄は大きく、濃厚で甘味を感じる味でした。産直で販売していましたが、珍しさとグルメ高級志向に助けられて販売が増加し、平成5年頃には500羽、平成20年は5000羽程にまで飼育数を増やしてまいりました。

しかしリーマンショック以後、消費の落ち込みやデフレスパイラルの中、高額な名古屋 コーチン卵は他の卵以上に販売数量が落ち込んでいきました。真のブランド卵ならこん な落ち込みはしないと、改めて名古屋コーチン卵のブランド化を模索しはじめました。

平成22年に飼料米利用など資源循環型農業に取り組む知多養鶏組合有志5名で「ごんの会」を組織し名古屋コーチン卵「ごんのたまご」を共通ブランドとして生産販売する運びになり、名古屋、東京、大阪等のPRイベントにも積極的に参加をしております。肉の認知度の高さに比べ卵はまだまだですが、名古屋コーチンという名前の認知度の高さから名古屋コーチン卵がブランド卵になる可能性はかなり高いとの手応えを感じています。

愛知県並びに名古屋市の関係機関、各種関係団体のご支援により名古屋コーチンを 普及促進する環境は年々向上しています。こうした環境は他にはない好条件であり、先 人のご尽力と情熱の賜物と名古屋コーチン卵の生産者、会員として深く感謝していま す。

会員の紹介1 株式会社オーエイトインターナショナル



代表取締役 豊田 宗隆



当社は日本の伝統素材を使用した商品の企画販売している会社です。

当社が運営している店舗では、尾張の八丁味噌・伊豆のイカ墨・桑名ハマグリなど昔からその地域を支える代表的な素材を使用したラーメンを数多く発売してきました。その中でも2012年に発売した「名古屋コーチン釜玉ラーメン」は名古屋グルメ選手権(NAGO1グランプリ)では優勝させていただきました。

この商品は店舗で使用している濃厚つけ麺スープに、100年以上前から変わらない醸造方法で製造されている、三河の溜しょうゆ・みりん・豆味噌をブレンドした奥深い出汁に、しっかり麺が絡む名古屋コーチンとの相性がよく高い評価を頂くことができました。

気軽に食べる事ができるラーメンに、高級卵の名 古屋コーチンを使用することで、幅広い年代のお 客様に食べていただく事ができました。



当社が所有している移動販売車で、多くのイベントに出店することで 一人でも多くの方に名古屋コーチンの釜玉ラーメンを食べていただき たいと思っています。

愛知を代表する商品になれるように2014年度より「釜玉の素」を商品 化します。ぜひ名古屋コーチンの卵と一緒にお召し上がりください。

今後も更に愛知の食文化を牽引していける、オンリーワン商品を創造し、産業の発展や文化の継承のお手伝いができるよう励んでまいります。



名古屋市千種区内山3-20-19 真麺流 八双

会員の紹介2『名古屋コーチン・旬菜 一鳳』

名古屋コーチン・旬菜 一鳳にしき 料理長 磯村 清



創業昭和28年。より良い鶏肉を求め鶏肉一筋に約60年の歴史を歩んでまいりました。おかげ様で、『名古屋コーチン・旬菜一鳳』『名古屋コーチン 弌鳥』など名古屋市内に5店舗展開させて頂いております。

私共の経営理念は『幸せの提供』です。ご来店頂いたお客様

が、当店にて幸せな時を過ごして頂くことが出来るよう、スタッフは常に務めております。 幸せを提供するため、笑顔で気持ちの良いサービスはもちろん、料理は、和食職人が名古屋コーチンをはじめとした食材、水や備長炭、塩にまでこだわり、数多くのメニューを提供させて頂いております。また、立地や建屋にもこだわり、全ての店舗が地下鉄の駅より徒歩5分以内にございます。その中でも一鳳本店は情緒ある数寄屋作りの建屋の個室でゆったりとした時間をお過ごし頂く事ができ、一鳳にしきはカウンター席、個室、椅子席をご用意させて頂いておりますので、用途に合わせてお選び頂けます。最近では遠方のお客様、芸能人や各界の著名人の方々まで数多くご来店頂いており、メディアにも多く取り上げられております。また、私どもは社員・スタッフ・その家族まで当店に関わる全ての方に『幸せを提供』できるよう考えております。食を通じて幸せの連鎖が我々『一鳳』『弌鳥』から出来たら、こんな素敵なことはありません。

今後はこの理念を守りつつ、名古屋コーチンをさらに日本中に広げていきたいと思っております。名古屋コーチンは愛知県で生まれた名品中の名品です。この名品の旨み・コク・歯ごたえを多くの方に知って頂き、美味しい幸せを感じて頂きたい。愛知に来たら、日本に来たら、名古屋コーチンを食さねばと思っていただくことが出来るよう、また、日本の名古屋コーチンと言われるまで尽力していく所存でございます。

最後に、わたくし共が美味しい名古屋コーチン料理が提供できるのも、養鶏業者や名古屋コーチン協会の方々のお力添えがあってこそと深く感謝しております。今後ともよろしくお願い申し上げます。



水炊き鍋



名古屋コーチン親子丼

一鳳本店(金山)



一鳳にしき



名古屋コーチン・旬菜 一鳳 〒456-0002 名古屋市熱田区金山町 2-2-1 **四**052-684-1002

http://ichiou.com/

名古屋コーチンのおいしさを楽しむための取扱説明書「とりせつ」& 紙芝居「なごやこーちんのひよこ なごっぴーのぼうけん」



名古屋市農業センター 堀越喜美子

名古屋コーチンのおいしさを楽しむための取扱説明書「とりせつ」



名古屋・愛知が誇る名古屋コーチン。その名古屋コーチンのことを若い人にも知ってほしいという想いをもって活動している「名古屋コーチンもりあげ隊」。このもりあげ隊は、愛知淑徳大学の学生有志による団体で、結成は昨年7月になります。もりあげ隊が、この約1年活動してきたことの集大成となる冊子「とりせつ」を作成しました。内容は、「名古屋コーチンってなあに?」「グルメマップ」「おもてなしレシピ」などです。冊子は、名古屋

市内の観光案内所(名古屋駅、金山、オアシス21)、いくつかの大学、農業センターなどで配布しています。

紙芝居「なごやこーちんのひよこ なごっぴーのぼうけん」

愛知淑徳大学福祉貢献学部白石ゼミ、名古屋コーチン協会、農業センターが共同で制作(脚本:愛

知淑徳大学白石ゼミの4年生)。内容は、名古屋コーチンのヒヨコ「な ごっぴー」のちょっとした冒険の物語で、なごっぴーがお使いに出か けたお母さんを名古屋コーチンの特徴を頼りに探すというストーリー です。紙芝居は、幼保育園、図書館などに寄付していただきました。



※「とりせつ」、紙芝居どちらも、名古屋コーチン協会に制作していただき、協会のホームページからダウンロードすることもできます。学生たちの頑張りの成果です。是非ご覧ください。



