



## 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 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)



一般社団法人名古屋コーチン協会会員の皆様方におかれましては日頃より当協会に対し格別なるご支援ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。この名古屋コーチンプレスは設立当初13名の役員が持ち回りで担当する事に決めており早い物で今回で一回り致しました。

さて、我々の食品業界ではご周知の通り豚流行性下痢(PED)の世界的流行による豚肉の高騰や中国製品の安全性の問題も再発し更にはデフレからインフレによる消費者志向の変化で少々高くても良い物美味しい物を食べたいと言う風潮から私たちの名古屋コーチンは正に追い風ではないでしょうか。量販店や外食産業でも今までは取り扱っていなかった企業から名古屋コーチンを取り扱いたいとの問い合わせが多く見られます。平成25年度の名古屋コーチン肉用鶏と卵用鶏の生産量は104万羽で前年対比103.7%と皆様のご努力で順調に推移しました。名古屋コーチンの知名度は地鶏の中でも一番ですが食べたことが無いと言う人も多く、如何に全国の消費者の方々に食べてもらい生産量を110万羽・150万羽として行く事が私たちの使命ではないかと思えます。

そのためには全国にPRする事が必要ですがその中でも若い人達にもっと知って貰おうと愛知淑徳大学の学生さん達による「名古屋コーチンもりあげ隊」も結成され名古屋コーチンのPR活動に対し当協会としてもただただ敬意を表するばかりです。そして2020年には東京五輪の開催も決定しており世界中の人々に名古屋コーチンを知ってもらう大きなチャンスだと思います。会員の皆様と一致団結し更なる名古屋コーチンのPRと拡販に全力を尽くす次第ですので今後共一般社団法人名古屋コーチン協会を宜しく願い申し上げます。

## 会員の紹介 1

和のぬくもりを食にのせて、  
食文化の伝統を継承していきます。

株式会社サガミチェーン  
代表取締役社長 鎌田 敏行



弊社は、1970年の創業以来、「食文化を通じて地域社会に奉仕すること」、「企業を通じてお客様に奉仕すること」、「『食』と『職』の楽しさを創造する企業」という経営理念のもと、蕎麦とうどんを主体としたお食事を提供してまいりました。

おかげさまで現在「サガミ」は、蕎麦、うどんのチェーン店として中部地区最大規模にまで成長することができました。これからも街の風土や暮らし、味覚の志向を組み入れ、ひとつひとつの地域に、より深く根づいていきたいと考えており、「地産地消」にも積極的に取り組んでおります。愛知県西尾産の「抹茶」、愛西市産の「蓮根」、静岡県駿河湾産の「桜えび」などを使用し、各店舗が夫々の地域に密着した独自のメニューを提供することなどが評価され、「第21回優良外食産業表彰 地産地消推進部門」において農林水産大臣賞を受賞いたしました。



さがみ庭IONモール名古屋茶屋店

また本年4月にはイオンモール各務原、6月にはイオンモール名古屋茶屋に夫々、十割そばとみそ煮込の「さがみ庭」を出店いたしました。弊社店舗で提供する「みそ煮込」の数は、弊社調べで日本一、つまりは世界一であり、「さがみ庭」では、その弊社自慢のみそ煮込に日本三大地鶏のひとつ「名古屋コーチン」を併せて使用することで、味噌の旨味に「名古屋コーチン」のkokのある味と香り、歯ごたえの良さが加わり、絶妙な味わいを醸し出しております。

海外におきましては、本年4月にタイ・バンコクにASEAN第1号店、7月にはインドネシア・ジャカルタにASEAN第2号店を開店いたしました。6月にはブラジル リオデジャネイロにてジャパンプレゼンテーション事業に参画し、蕎麦を提供した他、来年2015年には、「食」をテーマとするイタリア・ミラノ博の日本館への出店も決まっており、優れたポリフェノールのルチンを含み、必須アミノ酸のバランスの良い摂取ができる蕎麦を今後も世界に向けて発信してまいります。

日本の伝統を基盤にした新しい食文化を毎日の生活の中に創造し、和のぬくもりを食にのせて、食文化の伝統を継承していきます。



名古屋コーチンみそ煮込 1,250円（税込1,350円）

## 会員の紹介 2 株式会社オールドリバーの紹介



株式会社オールドリバー  
執行役員 天野 学

株式会社オールドリバーは、さんわコーポレーショングループの一員で、直営チェーン店舗の運営を担っています。

現在の店舗網は、北は仙台から西は福岡までの49店舗を運営。

立地・お客様ニーズに合わせ物販(精肉・惣菜)と飲食を組み合わせた業態で 出店しています。品揃えは屋号にも掲載しているよう『名古屋コーチン』をメイン商材とし展開。



本部商品開発のメンバーは『名古屋コーチン』をいかに多くのお客様に美味しく召し上がって頂けるかを考え商品開発に取り組んでいます。

今年3月に東京日本橋のコレド室町店に出店。当社飲食業態として最大の店舗で名古屋コーチン親子丼をメイン商品として提供しています。



今後も親子丼をメインとした飲食業態の店舗を出店する計画をしています。

『名古屋コーチン』を日本全国のお客様に召し上がって頂けるよう、今後も全社一丸となってがんばっていきます。



# 卵かけご飯にあう卵は？ なんと「名古屋コーチン」！ ～冊子『たまご選びのヒント』での試食会を通じて～

公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会

中部支部 食生活研究会 柴田智子



数年前、卵かけご飯についてメディアなどでよく目にしたところ、私たちの研究会でも「おいしい卵かけごはんってどういふものだろう」ということが話題になりました。これをきっかけに普通の買い手である消費者の視線で鶏卵を学習し始めました。平成22年4月のことです。

安売りや高価格な卵、栄養成分を強調した特殊卵、飼育方法の特徴をPRした卵などいろいろなタイプが小売店に並び、選ぶときに迷うこともあります。そこで、鶏卵の食品表示や生食の安全性について整理し、鶏卵関連の事業者の方々を訪問し、理解を深めるよう努める中で、「卵かけご飯にあう卵は？」というテーマで研究会メンバーによる試食会（外観および風味評価）を行いました。

愛知県内の小売店や通販で鶏卵 10 商品を購入し、白米を炊き、醤油のみ加えた卵かけご飯にして試食をし、結果をまとめました（図1）。白米は県内産「あいちのかおり」、醤油（こいくち / 本醸造）は県内メーカーの一般的な商品を用いました。

●30代～50代主婦8名（研究会メンバー）による官能評価（外観および風味評価） ●2011年3月19日実施 ●各卵に乱数表示を行い、パッケージ・価格・品種のイメージが評価に影響を及ぼさないよう配慮 ●同一条件となるよう、卵・ごはん・醤油の割合、それぞれの温度を統一 ●評価は順位法で点数付けを行い、クレーマー検定による統計的有意差を確認 ●飼育方法・飼料は、生産者・小売店などに電話で聞き取った内容をもとに記載

卵外観 鶏品種	産地 (産卵期)	剥卵後 産卵日 経過日数	卵かけごはん 出欠 量	価格 円	飼育方法	飼料	パック 数 (個)	製法、産卵 時の感想
A 388円 /6個 名古屋コーチン	産地なし	産卵後 1日経過	1 * 10*	56.3	ケージ飼	トウモロコシを主体とした飼料に飼料米を混合	未確認	黄身が濃く感じた
B 388円 /6個 ことうもろこし 産卵期	産地なし	産卵後 10日経過	10 *	66.3	平飼 日のおたる小屋 産卵期におがく もみ殻を敷く 小屋内で自由 に産卵	トウモロコシ(遺伝子組み換えなし) 時々自家栽培の大豆やコマなどを混合	2011 4.16 (賞味 期限)	弾力が低く感じた

図1

ブラインドによる試食会では、黄身の色が濃い方が好まれるということを確認。一方、味についての評価がメンバーの間で異なり、かなり驚きましたが、そんな中、見た目や味の順位において両方とも一番だったのが、なんと「名古屋コーチン」！高価格な銘柄鶏の卵といったイメージから、割卵時の見た目も、味もよい品質の高い卵。卵かけご飯にするとおいしい卵。そんな印象を抱きました。

なお、試食会の段取り上、食べる時にはやや冷めてしまったので、「あつあつのご飯で卵かけご飯にしたら…」や「どの卵もおいしい」という感想も聞かれました。

学んだことを消費者学習支援の冊子として『たまご選びのヒント』(図2)にまとめ、平成24年秋に発表しました。愛知県農業総合試験場などの資料をもとに「名古屋コーチン」についての記事も取り上げています。



図2

**KAKINO CORPORATION**

印刷物の企画、デザインから製品まで、幅広い技術力でサポートします。

**KAKINO CORPORATION**

有限会社 カキノコーポレーション  
〒492-8215 愛知県稲沢市大塚北1-94  
TEL.0587-24-7313 FAX.0587-24-1661

**KIRIN**

昔っから、決まってる。

ナゴヤに感謝、ナゴヤに乾杯。キリンビール