



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

2016. 9月号 No.21

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 **平 田 享 司**
(丸トポトリー食品株式会社 代表取締役)



私は静岡、愛知、長野の3県が接しているような静岡県の佐久間町に生まれ、幼少期を過ごしました。1970年に豊橋飼料（株）に入社して、その後グループ会社である丸トポトリー食品（株）に転籍して今日に至っております。

初めての鶏肉との出会いは、父親が卵を産まなくなった鶏を料理して食べさせてくれたのが始まりでした。現在ではなかなか味わう事の出来ない歯ごたえのある「かしわの味」だったことを思い出します。丸トポトリー食品（株）では営業部に配属され、浜松方面

にルートセールスに出ていた時に、ケンタッキーのチキンを食べる機会があり、ファーストフードの美味しさと単価に大きな衝撃を受けたこともありました。その後、名古屋コーチンとの出会いがあり、弊社も名古屋コーチンを育成して、販売を手掛けるようになりました。最初の試食会で名古屋コーチンを口にした時の歯ごたえや肉の味は、在りし日に父親が食べさせてくれたあの懐かしい触感にそっくりでした。

弊社も協会の一員として名古屋コーチンの普及に一役担うことになり、会員の皆様と共に愛知万博にも出展しました。数か月に渡り商品を展示して試食催事を行いました。日本や世界の各地からお見えになったお客様に名古屋コーチンを食して頂いて、「美味しいね!」、「初めて食べた!」などの嬉しい言葉を頂いた感動が走馬灯の様に思い出されます。

今では、全国を統一した一般社団法人名古屋コーチン協会という立派な組織になり、多くのイベント活動に参加して、皆様と一緒に名古屋コーチンの普及活動に取り組んでいます。

これら一つ一つの思い出を大切に、さらなる普及促進に努力して参る所存です。全国のお客様の要望に応えるべく、名古屋コーチンを始めとする生産農場の整備にも全力で取り組み、安定供給に取り組めます。名古屋コーチンの生産と販売に関わる関係者様のさらなる発展を心より祈念いたします。

会員紹介

豊かな楽しい食文化を求め 「名古屋コーチン」に辿り着きました！



株式会社イーフィールド

代表取締役 長谷川 研二

2016年、創業42年を迎えるわが社は、名古屋の地において、人と人が集う場所を提供し飲食店は究極のコミュニティ広場であり続けなければならない事を実現してまいりました。

それには五感を（視覚・聴覚・味覚・触覚・嗅覚）満たすサービス（料理・飲み物・接客を極めなければなりません。その中でもお客様の時間・空間を素晴らしい時にする事が出来るのは「美味しいお料理」の開発、提供であると考え、日々取り組んでおります。そして辿り着いたのは「名古屋コーチン」と言う名古屋のブランド地鶏でした。

名古屋コーチンの肉質は弾力に富み、よくしまつて歯ごたえがあり、「こく」のある旨みあります。そして、名古屋コーチンの卵は卵黄の色は濃く、味も濃厚で舌触りが違います。そんな名古屋コーチンを我が社が運営する居酒屋「我楽多文庫」各店では名古屋めしメニューとして「名古屋コーチンの手羽唐」「名古屋コーチンのねぎま焼き」とポピュラーな品揃えでお客様に「名古屋コーチン」の美味しさを味わっていただいております。また、MODERN和食店「互坐」はメイン料理を「名古屋コーチン料理」と題して30アイテムの品揃えでお客様をお迎えしている店舗です。中でも一番人気のメニュー「名古屋コーチンの出し巻き玉子」は注文が入ってから1本ずつ職人の技で焼き上げます。あつあつジューシーな「名古屋コーチンの出し巻き玉子」は「コク」の旨みが違います。自慢の逸品としては、鶏がらを8時間かけて煮込みコラーゲンたっぷりの白湯スープで召し上がっていただく「名古屋コーチンの水炊き」。栄養満点な絶品鍋です。

9月は我が社の創業祭と題したイベントにて「名古屋コーチンと松茸のひきずり鍋」を全店で販売いたします。コーチンと松茸のハーモニー、ぜひ一度ご賞味ください。今後も豊かな楽しい食文化を求め「名古屋コーチン」と共にお客様に喜ばれる店舗運営に努めます。「食の幸せ」のために！



コーチンと松茸のひきずり鍋



だし巻き玉子



コーチン手羽先

会員紹介

本格備長炭とりやすへようこそ



とりやす

鳥居恭光

名古屋市営地下鉄東山線中村公園駅の近くにある中村公園は、豊臣秀吉の誕生を記念して明治18年に建てられた豊国神社を中心に整備された純日本風廻遊式林泉庭園をもつ公園で、園内には秀吉、加藤清正と、二人の生きた時代を紹介する歴史博物館「名古屋市秀吉清正博物館」などがあり、フジの名所でもあります。

この中村公園の近くにお店を開いて3年。少しずつですがお客様も増えてきており、大変嬉しく思っております。当店は美味しいものをリーズナブルな価格で召し上がっていただけるようお客様目線での低価格設定となっております。その中でも地元特産の名古屋コーチンのたたきが一押しです。新鮮な名古屋コーチンを炭火で軽く炙り特製のタレでさっぱりと召し上がっていただきます。適度な歯ごたえとこくのある旨味を是非ご堪能下さい。

他にも炭火で一本一本丁寧に焼きあげたコーチン串やメにあっさり仕上げたコーチン雑炊なども人気となっております。毎月変わるご当地フェアでは、1ヶ月ごとに様々な都道府県のご当地商品をメニューに取り入れ何度来て頂いても飽きがなく楽しんで頂けるよう取り組んでいます。お一人様でも来店しやすいアットホームな空間になっており、お子様連れのお客様への気配りなど、味はもちろん笑顔で丁寧な接客を心がけています。

お客様に心から満足して頂き、また行きたいと思えるお店に、これからも誠心誠意尽くしていきます。

名古屋市中村区豊国通り1-20 TEL 052-485-7077



名古屋コーチン記念日を創設します ～ 3月10日は名古屋コーチンの日～



一般社団法人 名古屋コーチン協会 名古屋コーチンの日実行委員会

日本にはさまざまな記念日がありますが、それは歴史であり、文化のひとつコマひとつコマです。記念日により日々の生活に潤いが生まれ、歴史が刻まれ、産業が盛んになり、社会的に大切な情報が多くの人に届き、精神的にも個人と社会を豊かにすると言われています。愛知県と名古屋コーチン協会は、共同で一般社団法人日本記念日協会に記念日の登録申請をし、認定される運びとなっています。

名古屋コーチンは、明治15年頃に旧尾張藩士であった海部壮平・正秀兄弟が、尾張地方で飼われていた地鶏と中国から輸入した「バフコーチン」を交配させて誕生しました。丈夫で卵を良く産むことから、全国で飼育されるようになり、瞬く間に有名になりました。

明治38年3月10日には、日本家禽協会から国産実用品種第一号の鶏として正式に認定されています。このことを記念し、「3月10日」を「名古屋コーチンの日」として創設するものです。

「名古屋コーチンの日」が社会に広く浸透するようイベント等を開催しPRしていきますので、会員皆様のイベント参加等の協力をお願いします。なお、イベント詳細は後日お知らせする予定です。

①3月4日に記念イベントの開催

平成29年3月4日（土）に金山総合駅連絡通路に特設会場を設営します。愛知県知事の記念日創設宣言、記念品の配布、「名古屋コーチン物語」の上映など、記念イベントを開催します。会員皆様の出席をお願いします。

②飲食店等名古屋コーチン会員店による協賛イベント

名古屋コーチン協会会員店舗の参加を募り、平成29年3月4日（土）～3月12日（日）に各店舗で記念日協賛イベントを開催していただきます。

③名古屋コーチン協会からPR資材の配布

名古屋コーチンの日をPRする資材として、のぼり、ステッカー、はっぴ、ポスターを配布します。のぼりを店頭に掲示して下さい。

④名古屋コーチンPR大使「なごっぴー」

名古屋市農業センターが所有する「なごっぴー」をPR大使に任命し、名古屋コーチンテーマソングにあわせて楽しい踊りを披露し「名古屋コーチンの日」をPRします。



「なごっぴー」

KIRIN

昔ッから、決まッとる。



ナゴヤに感謝、ナゴヤに乾杯。キリンビール

錦 爽 名 古 屋 コー チ ン
三河赤鶏・水郷赤鶏・錦爽どり

 **丸トボトリ 食品株式会社**



□ 本社・中部支店 〒441-8087 愛知県豊橋市牟田呂町字扇田14
TEL: (0532) 45-2989・FAX: (0532) 45-7250

□ 関東支店 〒287-0013 千葉県香取市大倉字側高5708-2
TEL: (0478) 57-0111・FAX: (0478) 57-0114

□ 松阪支店 〒515-2121 三重県松阪市市場庄町1172-1-6
TEL: (0598) 56-9567・FAX: (0598) 56-6888