



一般社団法人  
名古屋コーチン協会  
ロゴマーク

豊かな緑の大地とつがいの名古屋コーチンがモチーフ。向かい合うつがいの名古屋コーチンで消費者と真摯に向き合う姿勢と信頼の絆を、温かみのあるカラーリングで協会の誠実な活動を表現しました。上向きのモチーフを組み合わせることで、成長と発展をイメージしています。

## 協会の目的

究極のかしわ「名古屋コーチン」を皆様へ。一般社団法人名古屋コーチン協会は、名古屋コーチンのヒナや商品を取り扱う事業者が幅広く会員となり、歴史と伝統に裏付けられたブランドの更なる向上、そして食の安心と安全を第一に生産・流通の透明化を推進し、名古屋コーチンの信頼確保や食文化伝統に関する事業を行っています。



**3月10日は「名古屋コーチンの日」**  
優れた肉質や産卵能力が認められ、1905年(明治38年)3月10日、国内初の実用品種として認定されました。

事務所所在地

〒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

ホームページのご案内

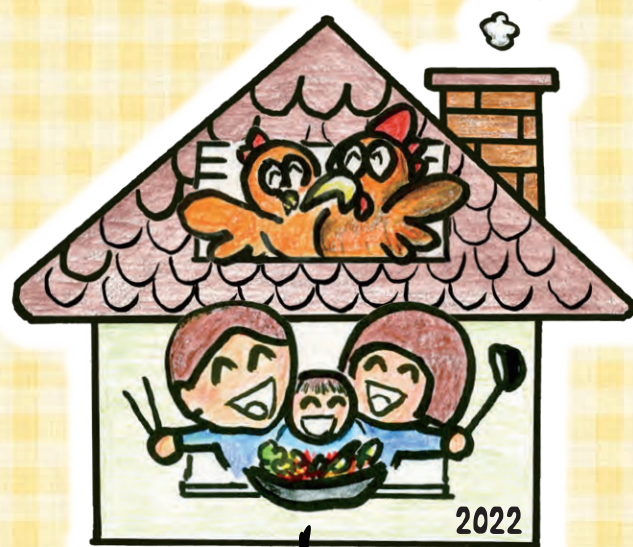
名古屋コーチンの生い立ち、名古屋コーチン取扱店、料理レシピ等の情報満載。詳しくは、ホームページをご覧ください。



<https://www.nagoya-cochin.jp/>

協力:交友倶楽部(新日本料理研究会)

お家で  
名古屋コーチン



**お家でたまにはプチ贅沢!!**  
名古屋コーチンを使った料理レシピも紹介いたします。



一般社団法人  
名古屋コーチン協会

## 名古屋コーチンの 大和炊き 菊華添え

### 材料(4人分)

- コーチンもも肉 …………… 2枚
- 菊花 …………… 適量
- 菊菜 …………… 適量

### 漬け込みタレ

- お酒 …………… 100cc
- 濃口醤油 …………… 100cc
- 玉葱 …………… 1個

### 作り方

- 1 もも肉は、筋を切って皮の方から包丁で刺すように何回かつつく事で、味が染みやすく、ちぢみが抑えられます。
- 2 漬け込みタレは、お酒、濃口醤油を合わせ煮立て冷やします。玉ねぎをスライスしたレに入れます。
- 3 タレができたら、1を2〜3時間漬け込みます。
- 4 菊花、菊菜は、色よく塩ゆでして冷水に漬け晒し、吸い地に漬けます。
- 5 3を串打ちし、弱火で皮がパリッとなるように焼き、盛り付けします。



## 名古屋コーチンの親子丼

### 材料(4人分)

- 名古屋コーチン(もも肉) …………… 250g
- 名古屋コーチン(卵) …………… 4個
- 白ネギ …………… 1本
- 三つ葉 …………… 1把
- 鰹だし汁 …………… 320cc

### 調味料

- 砂糖 …………… 25g(大さじ1)
- みりん …………… 40cc(大さじ2)
- 濃口しょうゆ …… 60cc(大さじ3)
- 酒 …………… 20cc(大さじ1)

### 作り方

- 1 もも肉はサイコロ状にカット、白ネギは厚さ2〜3mmくらいに笹切りにします。
- 2 用意した鰹だし汁に調味料を入れ(しょうゆは3分の2を入れる)一煮立ちさせます。
- 3 軽く煮立ったところへ、もも肉と白ネギを入れます。もも肉に火が通ったら、残りのしょうゆを入れ味を整えます。
- 4 鍋まわりが沸騰したら、溶いた卵を鍋ふちよりまわすように入れます。三つ葉は溶いた卵に入れて仕上げると簡単です。卵を入れたらあまり煮込まないようにします。余熱で火が入ります。

## 名古屋コーチンの もも肉甘味噌がけ

名古屋コーチンのもも肉はじっくり焼いて、甘味噌だれと白髪ネギで最強でしょう？  
味噌は時間を掛けて練ること。

### 材料(4人分)

- コーチンもも肉 大2枚 甘味噌
- 玉葱 …………… 適量
- お酒 …………… 適量
- レタス …………… 適量
- 葱 …………… 適量
- 塩胡椒 …………… 適量
- 八丁味噌 …… 100g
- 砂糖 …………… 50g
- お酒 …………… 適量
- 味醂 …………… 適量
- 卵黄 …………… 2個分

### 作り方

- 1 もも肉は縮まないようにする為、筋を切り皮の方から包丁で刺します。
- 2 お酒で一度洗い、塩胡椒をして下味を付けます。
- 3 味噌だれは分量を合わせ、鍋に入れて弱火で焦がさないように練りこみます。卵黄を入れる事でまろやかになり、八丁味噌独特の渋みが消えます。練っているうちに濃くなるので、鶏がらスープで調整すると良いでしょう。
- 4 もも肉は、火が通りにくいので弱火でじっくり焼きながら皮目をパリッとさせます。
- 5 焼けたら一口大に切り、レタスをひいた上にのせ、味噌だれをかけ葱のみじん切りを掛けます。

Y A M A T O Y A K I



A M A M I S O G A K E





## 名古屋コーチンってどんな鶏?

名古屋コーチンは愛知発祥のブランド鶏で、日本三大地鶏の一つです。100年以上前(明治時代の初め)、旧尾張藩のお侍さんだった海部壮平・正秀兄弟(東区出身)が作ったと伝えられています。



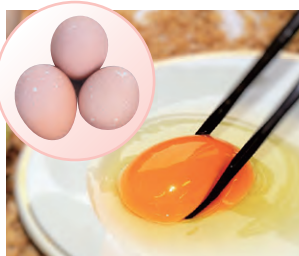
50年くらい前、外国の鶏に押されてほとんど姿を消したこともありましたが、県・名古屋市・民間事業者が協力し、復活させました!

### 肉の特徴



- うま味に優れ、コクがある味
- しっかりとした適度な歯ごたえ
- モモ肉は濃い赤色

### 卵の特徴



- 卵黄の色が濃く、味が濃厚
- とろとした舌触り
- 殻はきれいな桜色

食べたことがあるかな?

名古屋コーチンは、普通の鶏の2~3倍の期間を掛け、十分な運動をさせながら育てます。

だからおいしい!

## 名古屋コーチンを使って「夏のひきずり」を作ってみよう

「ひきずり」はこの地方の郷土料理で、鶏肉を使ったすき焼き鍋です。夏に鍋!?...と思われるかもしれませんが、冷房などで体も冷えやすく、食欲も低下しがちな夏にもおすすめです。

### 材料(4人分)

- 名古屋コーチン (もも肉・むね肉など) 400g
- タマネギ ..... 1個
- トマト ..... 2個
- ナス ..... 1本
- ズッキーニ ..... 1/2本
- ニンジン ..... 1/2本
- ピーマン ..... 2個
- しらたき ..... 200g
- 厚揚げ ..... 1丁
- 葉野菜やキノコもお好みで
- 卵 ..... 4個

### 下ごしらえ

- 肉・野菜・キノコは食べやすい大きさに切ります。
- ズッキーニは小麦粉をまぶして、ナスは水気を拭いて、160~170℃に熱した油で1分ほど揚げます。
- しらたきは沸騰した湯で1分ほど下ゆでし、食べやすい長さに切ります。
- 厚揚げは油抜きし、食べやすい大きさに切ります。

名古屋コーチンの卵を使うと、おいしさアップ!

### 割り下

- しょうゆ ..... 100cc
- みりん ..... 50cc
- 酒 ..... 50cc
- 水 ..... 300cc

### 作り方



こまちん(「小牧発祥!名古屋コーチン」PRキャラクター)

## 名古屋コーチン肉団子白あんかけ

### 材料(4人分)

- コーチンひき肉 240g
- 玉葱 ..... 1/2個
- 卵 ..... 1個
- パン粉 ..... 20g
- ジャガイモ ..... 1個
- 牛乳 ..... 100cc

調味料 ●砂糖 ●塩 ●しょうゆ ..... 適量

### 作り方

- 1 玉葱は細かくみじん切りにして、洗って絞ります。
- 2 ひき肉をボールに入れ良く練り、パン粉、卵、玉葱をあわせませます。下味に砂糖、しょうゆを少しずつ入れ、適当な大きさに丸めます。
- 3 白餡を作ります。ジャガイモは茹でて皮を剥き、熱いうちに裏ごしします。鍋にいれ牛乳でのばし、温めながら塩で味付けします。
- 4 鍋に調味料を入れて2を煮ます。
- 5 煮あがったら器に盛り、白あんかけ3をかけます。

### N I K U D A N G O



### K U S H I Y A K I

## 名古屋コーチンの串焼き

### 材料

- 名古屋コーチンのお肉 (もも・胸・ささみなどどの部位でもOK) .. 適量
- 塩・コショウ ..... 適量

### 作り方

- 1 名古屋コーチンのお肉を一口大に切ります。
- 2 1のお肉を竹串に刺します。このとき自分の手に串を刺さないように注意しましょう。串をなめ下に向けて刺すと、力も入れやすく刺しやすくなります。
- 3 2に塩、コショウをふります。
- 4 グリル、フライパン、ホットプレート、炭などで焼きます。
- 5 焼きたてを食べます。



### M I Z O R E A E

## コーチン胸肉のみぞれ和え 輪りんごにのせて

りんごを磨り下ろす時に黒く変色しないように檸檬酢を混ぜながら磨り下ろします。

### 材料(4人分)

- コーチンむね肉 ... 2枚
- 塩コショウ ..... 少々
- 白ワイン ..... 適量
- 胡瓜 ..... 1/2個
- 菊花 ..... 適量
- りんご ..... 2個
- レモン酢

### 作り方

- 1 名古屋コーチンのむね肉は、塩コショウをして少しの時間置いておく。
- 2 白ワインを、ひたひたにして低温70度で30分蒸しあげ、常温まで冷ます。
- 3 蒸しあげただしは、濾してレモン酢と合わせる。
- 4 菊花は、沸騰してきたお湯に塩を少々、酢を少し入れて軽く茹でて冷水に落とす。よく水気を切り、吸い地に漬ける。
- 5 胡瓜は小さめのさいの目に切り、立て塩に漬ける。
- 6 りんごは1個分は輪切りにし土台にする。もう1個は皮を剥き種を取り磨り下ろす。この時に3のだしの磨り下ろしたりんごを漬け込む。5の胡瓜もまぜあわせ、ほぐしたむね肉も混ぜる。
- 7 器に輪切りのりんごをのせ、その上に6の混ぜ合わせた物を水分を調節しながら、味も調えて盛り付ける。天盛りに菊花を盛る。