

名古屋コーチンのおいしさを楽しむための取り扱い説明書

とりせつ

MAP

もりあげ隊オススメ!!

名古屋コーチン料理のお店を紹介♪

名古屋コーチングルメマップ

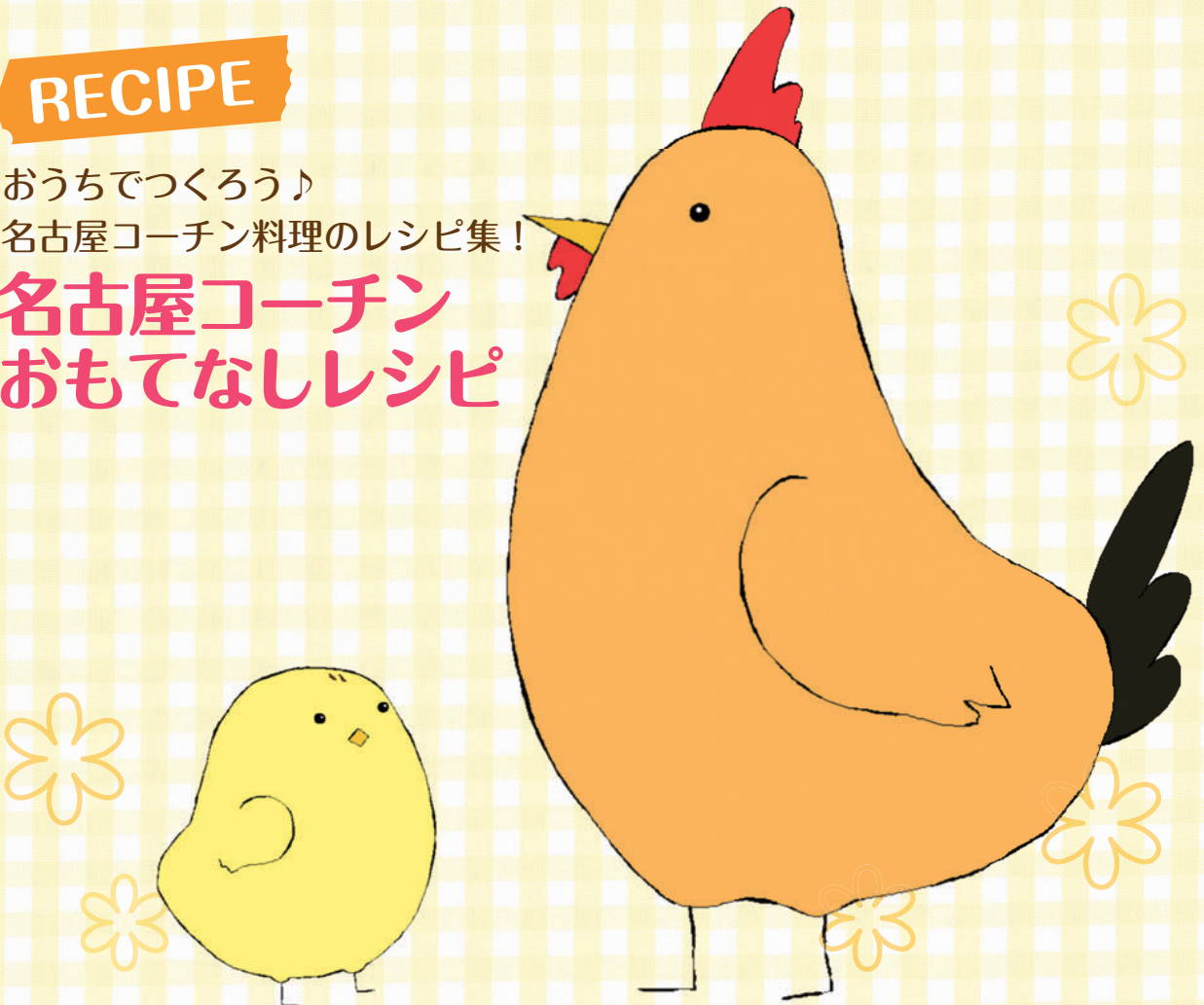
RECIPE

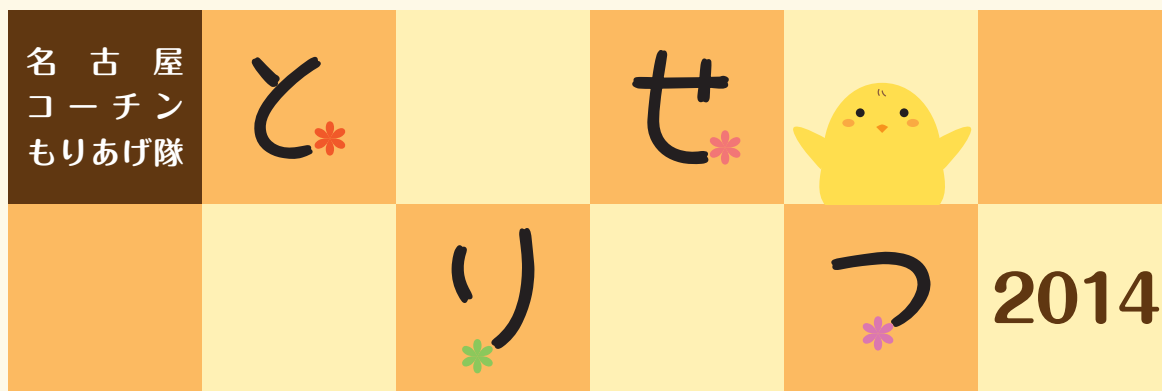
おうちでつくろう♪

名古屋コーチン料理のレシピ集!

名古屋コーチン おもてなしレシピ

愛知淑徳大学
名古屋コーチンもりあげ隊
presents

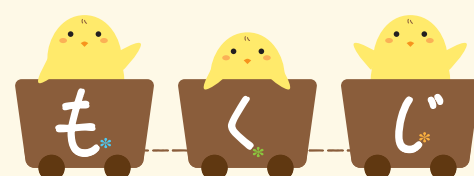




はじめに…

名古屋の代表的グルメ「名古屋コーチン」の知識、料理店、レシピなど美味しい情報が詰まっている情報誌。それが・・・「**とりせつ**」です!!!

名古屋コーチンをもっともっと沢山の方に、知ってもらいたい! 楽しんでもらいたい! 味わってもらいたい! という想いを胸に活動している「名古屋コーチンもりあげ隊」が、2013年11月に行ったレシピコンテスト(本誌p11 参照)のあと、来場者の方々の「レシピの本がほしいな」という声から生まれました。



名古屋コーチンってなあに?	p. 2
私たち名古屋コーチンもりあげ隊!	
メンバー紹介	p. 3
HISTORY 主な活動内容	p. 4
名古屋コーチングルメマップ	
マップ全体図	p. 5-6
ガッツリ麺	p. 7
おてごろランチ	p. 8
ごほうびスイーツ	p. 9
よろこぶお土産	p.10



名古屋コーチンおもてなしレシピ	
おもてなしレシピコンテスト	p.11
SHOP LIST	p.12
おもてなしレシピ	
くるくるコーチンロールキャベツ	p.13-14
からだよろこぶ塩麹パエリア	p.15-16
コーチン DE ベネディクト	p.17-18
みんなで☆まきまきッ!	
名古屋コーチンクレープ	p.19-20
アイデア集	p.21
あとがき	p.22



* 名古屋コーチンってなあに? *



教えて! 渡辺さん

名古屋コーチン

Q&A

名古屋コーチンの美味しさの秘密



氏名
渡辺 正
職業
名古屋市農業センター
獣医師

Q 1

お肉のおいしさの秘密を教えてください!

A 1

名古屋コーチンは4~5か月の間、適度な運動をしながらじっくりと育ちます。そのため、こくのある旨みと弾力性のあるお肉に成長します。ちなみに普段食べる鶏肉はブロイラーという肉用鶏のお肉で、肥育期間は50日位です。名古屋コーチンのお肉は、ブロイラーのお肉に比べて蛋白質が多く含まれています。

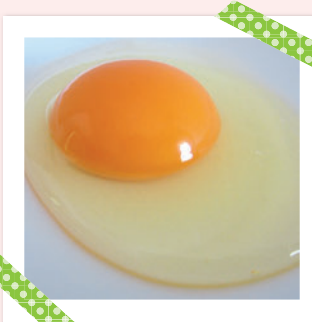


Q 2 卵のおいしさの秘密を教えてください!

A 2

名古屋コーチンの卵の殻は、美しい桜色をしています。ちなみに普段食べる白色の殻の卵を産むのは、白色レグホーンです。

名古屋コーチンの卵は、濃厚な味と粘りのある舌触りが楽しめます。また、名古屋コーチンの卵白は気泡性に優れているので、お菓子作りに使うとふっくらしたお菓子になります。一方、厚焼き玉子を作ると形がしっかりし、歯ごたえのある食感が楽しめます。



Q 3 名古屋コーチンは「地鶏の王様」と言われていますが、「地鶏」とは何ですか?

A 3

一般的に「地鶏」とは、在来鶏を利用した特色のある鶏のことを言います。これらは、ブロイラー肉とはひと味違う鶏肉の生産をめざしている鶏ですが、その特色を明確化するため、日本農林規格(特定JAS)で「地鶏肉」と表示できる規格を次のように定めています。

- 在来種の遺伝子割合が50%以上であること
 - ふ化日から80日以上飼育していること
 - 28日齢以降平飼いで飼育していること
 - 28日齢以降1㎡あたり10羽以下で飼育していること
- なお、「在来種」とは明治時代までに日本に成立・定着した鶏のことを言います。



＊ 私たち名古屋コーチンもりあげ隊！ ＊



名古屋コーチンもりあげ隊とは？

名古屋名物である「名古屋コーチン」を若い人たちに知ってもらう・楽しんでもらうためのイベントの企画や、ブース出展を行うなどの活動をしている愛知淑徳大学の学生団体です。イベント班・SNS班・とりせつ制作班の3つのチームに分かれて、それぞれのチームが創意工夫し、エネルギーに名古屋コーチンの魅力を伝えます。

とりせつ制作メンバーをご紹介



まほにゃん
心理学部



ふじもん
交流文化学部



せきちゃん
交流文化学部



かにゃん
交流文化学部



はるぽん
交流文化学部



きまつちゃん
交流文化学部



あいちゃん
メディアプロデュース学部



あいりん
交流文化学部

Q. この活動の魅力とは？

知れる！

大事大事

地域活力！

おいしい！

経験
生かせる！

つながる！

人と関わる！

HISTORY 主な活動内容

2013年度の結成時に集まった名古屋コーチンもりあげ隊のメンバーは計18人。

今年のテーマ「皆面食楽知創（皆に面白く食べてほしい、楽しんでほしい、知ってもらいたい、創りたい!）」をモットーに、名古屋コーチンを盛り上げるために、日々楽しく活動をしています。

2013年

- 7月 名古屋コーチンもりあげ隊 結成
- 8月 「選ぼうニッポンのうまい! 2013」
(麒麟ビールマーケティング社)
愛知県代表「殿様コロッケ」の
PR協力を開始
- 8月29日 名古屋市農業センター訪問
- 9月11日 河村市長を表敬訪問し、結成を報告
(名古屋市役所にて)
- 10月 6日 「星ヶ丘ガールズマルシェ+α(ワン)」
に出展(星ヶ丘テラスWEST 1F ウッ
ドデッキにて)
- 10月20日 東谷山フルーツパーク
「チャリティー・フルーツ・マーケット」
に出展
- 10月24日 テレビ愛知
「名古屋しゃほこ学園」に出演
- 10月26日 おもてなしレシピ書類選考会実施
- 11月 4日 名古屋市農業センター
「名古屋コーチン共和国」に参加
名古屋コーチンおもてなしレシピ
コンテスト決勝戦を開催!



2013年8月29日
名古屋市農業センターにて
名古屋コーチンの歴史や文化、特徴について学習



2013年11月4日
「名古屋コーチン共和国」に参加
名古屋コーチンおもてなしレシピコンテスト



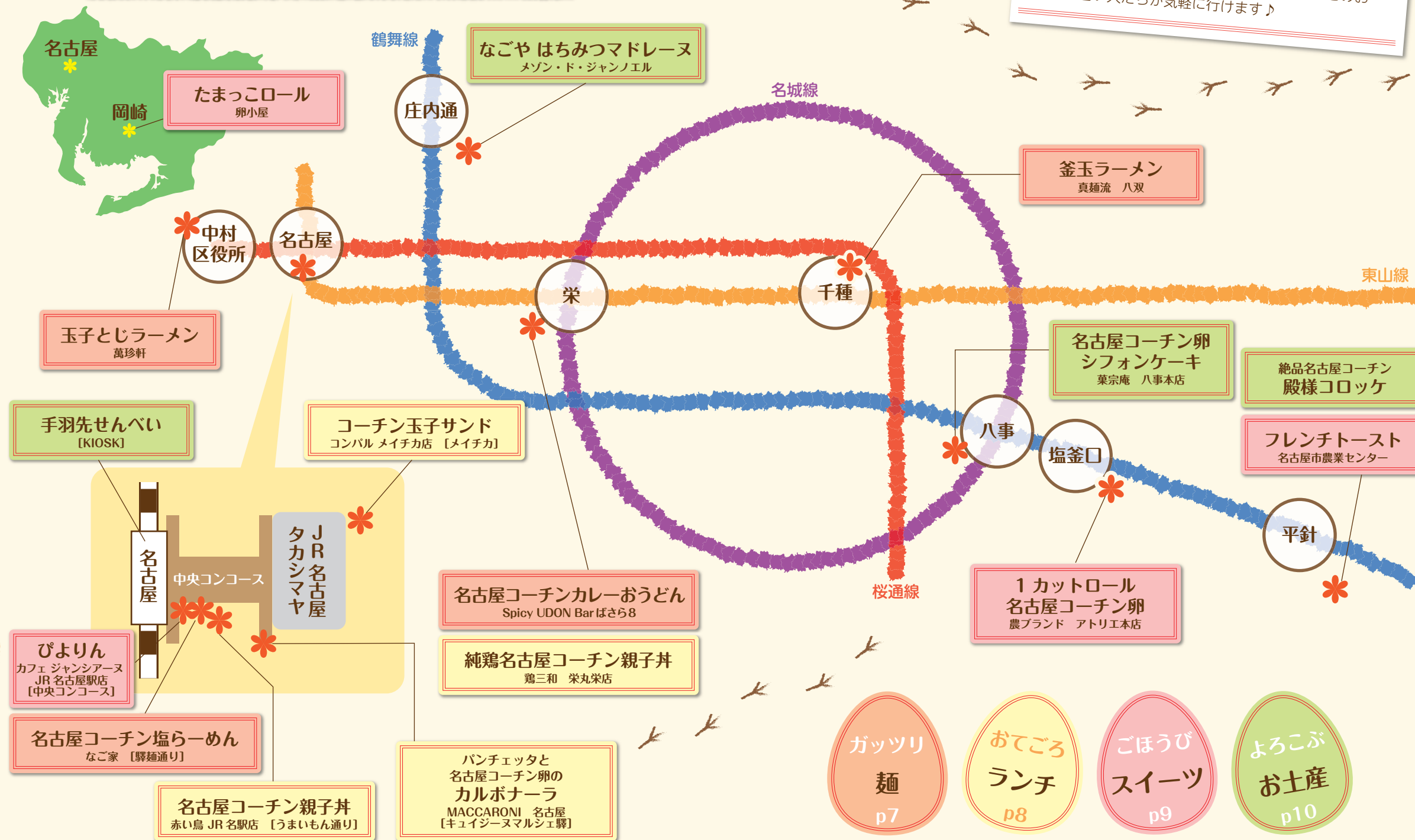
2013年9月11日
名古屋市役所にて
河村市長を表敬訪問

もりあげ隊が行ってきました！

＊名古屋コーチングルメマップ＊

in 愛知

もりあげ隊が実際に食べに行き、美味しいと思った名古屋コーチン・グルメをたくさん紹介しています。メンバーのコメント付きです。どのお店も若い人たちが気軽に行けます♪



ガッツリ 麺



ガッツリ食べたいなら…?!
麺でしょ!!!
みんなが大好きなラーメンや
うどんでも、名古屋コーチンが
味わえるんです!

きまっちゃん
☆オススメ☆

玉子とじラーメン



スープの光、麺のツヤ、
香り。ついよだれが
(笑)こってりかつあっ
さりな名古屋コーチン
を使ったスープが麺
に絡み、麺をすすれば
最後まで箸がとまら
ない!

店名 萬珍軒
住所 名古屋市中村区太閤通4-38
営業時間 17:30 ~ 2:30
(L.O.2:00)
定休日 日曜日・第3月曜日
値段 680円*



ふじもん
☆オススメ☆

名古屋コーチンカレーうどん



バーのようなオシャレ
な雰囲気の中でいた
だくうどんは、ク
リーミーなスープに、
モチモチのうどんと
プリプリのコーチン
のお肉がからんで、ま
さに美味!

店名 Spicy UDON Bar ばさら8
住所 名古屋市中区栄3-9-28
営業時間 18:00 ~ 3:00
(金土祝前日~5:00)
定休日 日曜日
値段 1,300円



あいりん
☆オススメ☆

釜玉ラーメン



鯉ダシがきいていて
名古屋コーチンの卵
黄の濃厚さが味や口
当たりをマイルドにし
てくれます♪3段階で
ラーメンを味わうとい
う楽しみ方が新鮮で
す!

店名 真麺流 八双
住所 名古屋市中村区山3-20-19
営業時間 11:00 ~ 14:00
18:00 ~ 23:00
(スープ切れ終了)
定休日 日曜日
値段 750円



せきちゃん
☆オススメ☆

名古屋コーチン塩らーめん



名古屋コーチンのみ
で摂ったスープは
あっさり、ダシの甘
みが絶妙! スープのと
ろみが細麺に絡みま
す。なんと卵、チャー
シューもコーチンな
のです!

店名 なご家
住所 名古屋市中村区名駅1-1-4
名古屋駅 驛通
営業時間 11:00 ~ 23:00
(L.O.22:30)
定休日 無休
値段 906円



※印の付いた商品価格は平成26年3月現在のものです。平成26年4月以降、価格変更の予定があります。

それは、おてごろランチ。スペシャルランチ。
Enjoy ランチ!

バラエティーにとんだ名古屋コーチンのお料理が
あなたのランチタイムを彩ってくれるハズ!

おてごろ ランチ

あいりん
☆オススメ☆

純鶏名古屋コーチン親子丼



とろとろでふわふわ
な卵が最高。お肉は
大きめで触感、味が
楽しめます!
ご飯に卵が絡んで、
卵の味、香りが味わ
える親子丼です!

店名 鶏三和 栄丸栄店
住所 名古屋市中区栄3-3-1
丸栄百貨店B1F
営業時間 11:00 ~ 21:00
定休日 不定休
値段 780円*



ふじもん
☆オススメ☆

パンチェッタと名古屋コーチン卵の カルボナーラ



濃厚な卵とパンチェッ
タのクリーミーさが、
クリームソースを引き
立てます。
濃厚なカルボナーラ
好きには、たまりませ
ん!!!

店名 MACCARONI 名古屋
住所 名古屋市中村区名駅1-1-4
名古屋駅構内キューズナルシェ内
営業時間 [月~金]7:00 ~ 23:00
[土・祝]8:30 ~ 23:00
定休日 不定休
値段 1,200円+税



ふじもん
☆オススメ☆

コーチン玉子サンド



シンプルなサンドだか
らこそ、名古屋コー
チンの卵を楽しめる
のです!
厚みのある卵焼きは、
とにかくボリューム満
点!

店名 コンパル メイチカ店
住所 名古屋市中村区名駅3-14-15先
メイチカ 名駅地下街
営業時間 8:00 ~ 21:00
定休日 なし
値段 630円



あいちゃん
☆オススメ☆

名古屋コーチン親子丼



とろとろの卵・歯ご
たえのいいお肉。具だ
くさんで贅沢な親子
丼! 出汁がきいて本
当に美味しい! 他に、
もも焼きなどの名古
屋コーチン料理あり!

店名 赤い鳥 JR名駅店
住所 名古屋市中村区名駅1-1-4
名古屋駅構内キューズナルシェ内
営業時間 10:30 ~ 22:30
(L.O.22:00)
定休日 なし
値段 1,000円



※印の付いた商品価格は平成26年3月現在のものです。平成26年4月以降、価格変更の予定があります。

ごほうび スイーツ

やっぱり甘いものだよね♡スウィー——ーツ！
名古屋コーチンの濃厚な卵を使っちゃいました♪
スイーツで濃く甘い時間を過ごしてみては？

ふじもん
☆オススメ☆

ぴよりん



きゅんっ♡見た目の可愛さにやられます。濃厚なプリンにやわらかいスポンジ、ちょうどよい甘さで、可愛い見た目にマッチした優しいお味のするプリンです♪

店名 カフェ ジャンシアース JR名古屋駅店
住所 名古屋市中村区名駅1-1-4
JR名古屋駅 名古屋中央コンコース
営業時間 7:00 ~ 22:00
(L.O. 21:30)
定休日 無休
値段 320円



ふじもん
☆オススメ☆

たまっこロール



クリームとふわふわのスポンジのバランスが完璧。最後の一口まで、こだわりが感じられる一品です♪

店名 卵小屋
住所 岡崎市
井ノ口新町7-6
営業時間 9:00 ~ 19:00
定休日 火曜・第3月曜日
値段 800円



せきちゃん
☆オススメ☆

1カットロール 名古屋コーチン卵



生地は軽く、ふわふわ♪卵の甘み、味がよく感じられるロールケーキです！名古屋コーチンの卵だからこそ味わえる美味しさです。

店名 農ブランド アトリエ本店
住所 名古屋市天白区
植田西3-901
営業時間 10:00 ~ 18:00
定休日 無休
値段 280円



はるぼん
☆オススメ☆

フレンチトースト



ぜ、贅沢！名古屋コーチンの卵と、絞りたての牛乳を使ったフレンチトースト&アイス！このコンビ…おいしいはずがないです♡

店名 名古屋市農業センター内 レストラン
住所 名古屋市天白区
天白町平針黒石2872-3
営業時間 9:00 ~ 16:30
定休日 毎週月曜日（祝日の場合はその翌平日）
値段 400円



※印の付いた商品価格は平成26年3月現在のものです。平成26年4月以降、価格変更の予定があります。

よろこぶ お土産

名古屋のお土産なら、
名古屋コーチンのお土産しかないでしょ！
「名古屋コーチン?!」って、きっとあの子も喜んでくれるはず♡あなたの期待、裏切りません！

ふじもん
☆オススメ☆

手羽先せんべい



見た目に騙されてはいけません…このせんべい、やばいです。一度食べるとやみつきです！香ばしい香りに、手羽先タレの味、ぱりっの食感、うまい。

店名 名古屋駅コンコース「Kiosk」
営業時間 6:15 ~ 22:00
定休日 無休
値段 18枚入り 648円
30枚入り 1,080円
(販売者 ㈱東海寿)

あいりん
☆オススメ☆

なごや はちみつマドレーヌ



ふわっと舌の上でなくなる生地…口どけが印象のマドレーヌ。蜂蜜の甘みに、卵の味がよくマッチしています。

店名 メゾン・ド・ジャンノエル
住所 名古屋市中区
香呑町4-73
営業時間 10:00 ~ 20:00 (L.O.19:00)
定休日 無休
値段 6個入り 790円

はるぼん
☆オススメ☆

名古屋コーチン卵シフォンケーキ



ふわふわ！口の中に入れた瞬間とける生地に感動！優しいほんのりとした甘みなので、甘いものが苦手な方にもおすすめしたい一品です！

店名 菓宗庵 八事本店
住所 名古屋市昭和区
広路町石坂36
営業時間 9:30 ~ 18:30
定休日 毎週火曜
値段 レギュラーサイズ
1,944円



かにゃん
☆オススメ☆

絶品名古屋コーチン 殿様コロッケ



お肉がごろっと入っていて、ボリューム！塩味とスパイシーな味付けのピリ辛みそ味があり、何個食べてもあきません。さめてもおいしいから、うれしい♪

調理・販売 農業センター
東谷山フルーツパーク
東山動物園

値段 200円



※印の付いた商品価格は平成26年3月現在のものです。平成26年4月以降、価格変更の予定があります。

＊名古屋コーチンおもてなしレシピ＊

名古屋コーチン料理は、外でしか食べられない…なんて思っていないですか？名古屋コーチン料理、家庭でも作れるんです！友達、家族、恋人、日頃お世話になっている人…大切な人に感謝の気持ちを込めて、名古屋コーチン料理でおもてなししよう♪

今回は、名古屋コーチンもりあげ隊主催の「おもてなしレシピコンテスト」入賞作品3点のほか、「作ってみた〜い」との声も多かった応募作品もご紹介！



名古屋コーチンおもてなしレシピコンテストとは？

2013年11月4日、名古屋市農業センターで行われた「名古屋コーチン共和国」のイベントの一つとして、私たち名古屋コーチンもりあげ隊主催である「名古屋コーチンおもてなしレシピコンテスト」の決勝戦を開催しました。

このコンテストは、もっと名古屋コーチンを身近に感じてもらうために、名古屋コーチンは特別なときに外食して食べるものというイメージを持つだけでなく、家でも気軽に食べてほしい…！という思いからスタート!!

本選に勝ち上がったのは、丹下恵美さんの「からだよろこぶ塩麹パエリア」、山崎里加子さんの「くるくるコーチンロールキャベツ」。この2作品は、応募していただいた全14作品の中から、東谷山フルーツパークにて行われた選考会で、シェフや管理栄養士、農業センター職員の皆さまによって厳正なる審査のもと、選ばれました。

本選当日は、それぞれ100食分用意。「名古屋コーチン共和国」にお越しいただいた皆さまに試食審査していただきました♪

優勝したのは、「くるくるコーチンロールキャベツ」！お子さんやお年寄りの方から、特にご好評でした!!

ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました。



丹下さんにもお越しいただき
試食づくりに
参加していただきました！

入賞者には、
賞状と名古屋コーチン詰め合わせが
贈られました。



SHOP LIST

名古屋コーチンの
鶏肉買えます！

その他道府県のお店は
こちらから



千種区

- スーパーヤマナカ 覚王山フランテ
- スーパーヤマナカ 富士見台フランテ
- 鶏三和 星が丘三越店
- 株式会社 鳥重

西区

- スーパーヤマナカ庄内通店
- 有限会社 鳥幸
- 合資会社 鶏久本店

中区

- スギモト 本店
- 中日チキン 丸栄店
- 有限会社 鳥さん
- 鶏三和 名古屋松坂屋本店
- 鶏三和 栄三越店
- 鶏三和 栄丸栄店
- 株式会社 宮田精肉店

中村区

- 尾張さんわ屋 J R名古屋高島屋店
- 若鶏のさんわ 名鉄本店
- スーパーヤマナカ 八田フランテ館
- 中日チキン メルサ店
- 有限会社 鳥勝
- 株式会社 鳥重商店
- 鳥秀商店

昭和区

- スギモト 御器所直売店
- 鳥庄 鶏肉専門小売店

熱田区

- 有限会社 鳥庄
- 名古屋市南部食鶏加工協同組合

港区

- 丸三食肉株式会社

名東区

- スーパーヤマナカ 極楽フランテ

天白区

- スーパーヤマナカ 八事フランテ
- 名古屋市農業センター売店

愛知県内

- 鳥網 鶏肉専門店
- 名古屋コーチンの店「鳥滝商店」
- 有限会社 稲垣種鶏場
- スーパーヤマナカ 勝川フランテ
- 池ヶ平牧場
- お肉の専門店 スギモト
- スギモト 松坂屋豊田店
- 株式会社 福地孵化場
- 鶏三和 中部国際空港セントレア店
- サンシン百貨店
- 名古屋コーチンの店 鳥勝
- スーパーヤマナカ 西枇杷島フランテ館
- 肉の専門店 石川精肉店

愛知県外

- スーパーヤマナカ 多治見フランテ
- スギモト 松坂屋静岡店
- スギモト 松坂屋銀座店
- スギモト 大丸神戸店

くるくるコーチンロールキャベツ

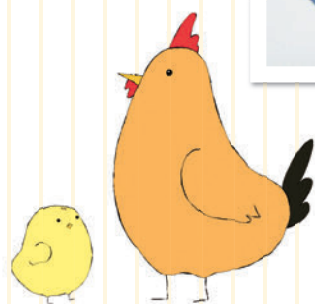
発案者 ☆ 山崎 里加子さん

調理時間
60分



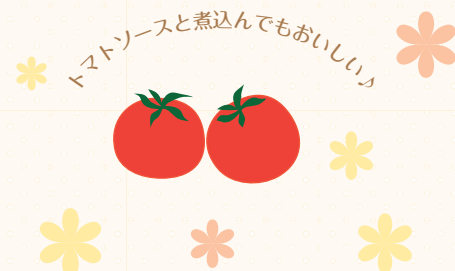
For♡ 10代から20代の
女子から恋人に

定番の彼女ごはん!!
とろとろに煮込んで
召し上がれ♪



材料(4人分)

- キャベツの葉 4枚
- ひき肉(名古屋コーチン) 100g
- 玉ねぎ 1/4個
- にんじん 1/4個
- パン粉 25ml
- 牛乳 大さじ1
- 溶き卵(名古屋コーチン) 2個分
- 塩コショウ 少々
- 水 600ml
- だしパック 1つ
- みりん 大さじ1/2
- 醤油 大さじ1
- 水溶き片栗粉 適宜



作り方

①下ごしらえをする

1. キャベツの芯の周りに四角く包丁を入れ、順に葉をはがし、沸騰したお湯(分量外)で2~3分茹でる。冷めたら芯を平らになるようにそぎ落とし、そぎ落とした芯をみじん切りにする
2. 玉ねぎとにんじんをみじん切りにし、電子レンジで2分ほど加熱
3. パン粉は牛乳に浸しておく

②タネを作る

ボウルにひき肉、玉ねぎ、にんじん、キャベツの芯をみじん切りにしたもの、塩、コショウ、溶き卵(1個分)、パン粉を入れてよく混ぜる

③タネを煮る

1. ②のタネを①1のキャベツの葉で包む
2. だしパックを水に入れて沸騰させ、2分後に取り出す。醤油とみりんを入れ、ロールキャベツの巻き終わりを下にして鍋に入れる。煮立ったら弱火で煮込む

④仕上げ

1. ロールキャベツを皿に盛る
2. 煮汁に水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵(1個分)を菜箸につたわせて流し入れ、すぐに火を止める。ロールキャベツの上から煮汁をかける

こんなレシピもいかが？

名古屋コーチンの親子おむすび 発案者 ☆ 戸田 千佳子さん

材料 10個分

[煮卵]

- 卵(名古屋コーチン) 5個
- ・みりん 50cc
- ・しょうゆ 50cc
- ・酢 50cc
- ・水 50cc
- ・砂糖 小さじ1

[炊き込みごはん]

- もも肉(名古屋コーチン) 100g
- にんじん 60g
- ごぼう 65g
- ミツバ 10g
- 米 2合
- ・だし汁 1カップ
- ・醤油 大さじ1.5
- ・酒 大さじ2
- ・塩 小さじ1/4
- 焼き海苔 全形1枚と1/4枚
- 大葉 5枚

For♡愛知県から遠方へ出かけて行く方

愛知県から日本各地へ、海外へ出かけて行く方、愛知県の食材は味わっていただけただけでしょうか？最後に天むすを買って...と言いたところですが、愛知が誇る地鶏「名古屋コーチン」のお肉と煮卵を使った親子おむすびをぜひ！食べてみてください。(また、遠方から帰省しているごどもさんにお土産として作ってもらえたら嬉しいです！)

作り方

①煮卵を作る

1. 塩水(分量外)に生卵を入れ加熱し、沸騰後5分ゆでる
2. 別のなべにAを入れ一煮たちしたら、殻をむいた卵を入れ、1分程転がしながら汁をからめる
3. 2をポリ袋に入れて空気を抜いて結び、氷水などで1時間以上冷やす

②炊き込みごはんを作る

1. にんじんは3cmの薄い短冊切りにし、ごぼうはさがきにしてお酢水につける。もも肉は一口大に切り、さっとお湯をかける
2. 炊飯器に米とBを入れ、水(分量外)を加えて2合分の水量に合わせ、1を入れて炊く
3. ミツバを2cm程度に切り、炊けたご飯に混ぜ込む

③おむすびを作る

1. 煮卵は縦に半分に切る
2. ラップに炊き込みごはんを約100gのせ、煮卵の先が少し出るのをイメージし煮卵をのせ三角に握る
3. 焼きのりまたは、大葉を巻き、完成



入賞作品
準グランプリ

からだよろこぶ塩麹パエリア

発案者 ☆ 丹下 恵美さん

調理時間
90分



For♡ 祖父・祖母

ニコニコ笑顔が似合うおばあちゃん、いつもオシャレでカッコいいおじいちゃん(^ ^)
最近では忙しくてあまり会えないけど、いつも私のことを気にかけてくれてありがとうね。
直接だとなかなか言えませんが そんな2人が大好きです！これからも身体には気を
付けて、いつまでも元気で優しい私のおばあちゃん・おじいちゃんにいて下さい！

材料(4人分)

- | | |
|------------------------|----------------------|
| ● 白米 …………… 2合 | ● 生姜 …………… 5g |
| ● 雑穀米(十六穀米) …………… 30g | ■ A |
| ● もも肉(名古屋コーチン) …… 300g | ● 水 …………… 450ml |
| ● 塩麹 …………… 大さじ1.5 | ● ターメリック …………… 小さじ1 |
| ● はちみつ …………… 大さじ1 | ● 塩麹 …………… 小さじ1 |
| ● オリーブオイル …………… 大さじ1 | ● 昆布茶 …………… 小さじ1 |
| ● 酢 …………… 大さじ1 | ● 白だし …………… 大さじ2 |
| ● れんこん …………… 60g | ● 白ワイン …………… 大さじ3 |
| ● いんげん …………… 30g | ● 塩コショウ …………… 0.1g |
| ● まいたけ …………… 30g | ■ B |
| ● しめじ …………… 30g | ● 大葉 …………… 2g |
| ● ミニトマト …………… 40g | ● えごま …………… 小さじ2 |
| ● かぼちゃ …………… 150g | ● かぼす …………… 1個(100g) |
| ● 卵(名古屋コーチン) …………… 2個 | |

作り方

①下準備をする

1. もも肉を一口大に切って袋の中に入れ、塩麹とはちみつを混ぜ、30分以上置いておく

2. 野菜等の準備をする

- れんこん→いちょう切りにし酢水につける
- いんげん→茹でておく
- まいたけ、しめじ→好みの大きさにほぐす
- ミニトマト→半分に切る
- かぼちゃ→6枚くらいに薄く切る
- 生姜→みじん切りにする
- 卵→茹で卵にする。4等分に切っておく
- かぼす→6等分のくし型にきる
- 大葉→細切りにする

②フライパンにオリーブオイルをひき、①1のもも肉を中火で焼き、火が通ったら白米と雑穀米を加える

③米が透き通った色になるまで炒めたら、■A・生姜を加え、かぼちゃを上にならべてフタをし、弱火でそのまま20分加熱する

④その間に、れんこん・まいたけ・しめじを別のフライパンで炒めておく

⑤20分経ったら③のフタを開け、上にいんげん・ミニトマトと④を並べ、再びフタをして10分蒸らす

⑥最後に■Bを盛り付けて完成

こんなレシピもいかが？

野菜たっぷりかば焼き丼 発案者 ☆ 松川 友見さん

材料 2人分

【具】

- ごはん …………… 丼2杯分
- 胸肉(名古屋コーチン) …… 1枚
- 卵 …………… 1個
- 大根 …………… 2cmほど
- にんじん …………… 2cmほど
- カイワレ大根 …… 2cmほど
- れんこん …………… 2cmほど
- しめじ …………… 1/4株
- 塩コショウ …………… 適宜
- ごま …………… 適宜

【かば焼きのタレ】

- 醤油 …………… 大さじ2
- みりん …………… 大さじ1
- 砂糖 …………… 大さじ1
- 酒 …………… 大さじ1

For♡主人

いつも遅くまでお仕事お疲れ様です。ちびの世話で手いっぱいになってしまい、PaPaさんのごはんが手抜きになっているのが気になってはいるのですが…遅い時間でも野菜たっぷりですと食べられる丼をどうぞ！

作り方

①かば焼きのタレを作る

かば焼きのタレの調味料を合わせ、鍋でひと煮立ちさせ少し煮詰めておく

②具を作る

1. 胸肉は薄くそいで塩コショウをする
2. 大根とにんじんは千切り、カイワレ大根は根元を切り2cm程度に切り、水につけ、ぱりっとさせ、水を切る
3. れんこんは半月切りにし、油でカリッとすると揚げるとしめじも油で揚げる
4. 1の胸肉に溶き卵をつけ、表面がカリッと焼けたら、①のかば焼きのタレ大さじ2とごまを加え、香ばしく焼きつける
5. ご飯の上に①のタレ適量をかけた後、4のをせ、その上に2と3を盛り付ける。野菜の上からも①のタレを少量かける

※主人はネギ類が嫌いなので入れませんが、盛り付けの野菜には白髪ねぎ、水菜、オニオンスライス、ベビーリーフ、茹でもやしなどに変更したり、組み合わせをかわしたりしてもよいと思います。

入賞作品
特別賞

コーチンDEベネディクト

発案者 ☆ 加藤 玲奈さん

調理時間
35分



For♡ 県外に住む友人(宿泊をした翌日の朝食として)

名古屋と言えば味噌カツ、味噌おでん、味噌煮込みきしめん…あんかけスパゲティー、小倉トースト。ちょっと待って!!名古屋には「こく」のある旨み・「こく」のある美味しさを持つ名古屋コーチンの「鶏肉」・「卵」があるんだよ!!今日は、そのどちらの「こく」も味わえる料理を作ったから、ぜひ一味違った名古屋を味わってね♪これぞ名古屋の「モーニング」文化!!

材料(4人分)

- イングリッシュマフィン …… 4個
- レタス …… 2枚
- トマト …… 大1/2個
- ゴーダチーズ …… 4枚
- マーガリン …… 小さじ4

[オリーブオイル焼き]

- もも肉(名古屋コーチン) …… 200g
- 塩麹 …… 大さじ1
- オリーブオイル …… 小さじ2

[ポーチドエッグ]

- 卵(名古屋コーチン) …… 4個
- 酢 …… 大さじ4
- 塩 …… 小さじ2

[ジェノバソース]=A

- バジルの葉 …… 15g
- パルメザンチーズ …… 15g
- 松の実 …… 15g
- にんにく …… 1/4カケ
- オリーブオイル …… 75cc
- 塩 …… 小さじ1/4

作り方

①オリーブオイル焼きを作る

1. もも肉を塩麹に漬ける。表面に残った塩麹をふき取り、1cm弱にスライスする
2. 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、中火で1の両面を焼く

②ジェノバソースを作る

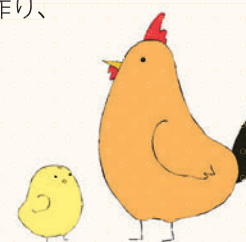
1. Aのバジルの葉以外の材料をフードプロセッサーにかけ、ペースト状にする
2. 1にバジルの葉を加えてフードプロセッサーにかけ、なめらかにする

③ポーチドエッグを作る

1. 鍋にお湯2ℓ(分量外)をわかし、酢・塩を加える
2. 鍋の火を弱火～中火にし、沸騰したお湯にお玉などで渦状の流れを作り、その真ん中に卵を割り落として2分半～3分火を通す
3. 2の卵を冷水に取り、水分を取る

④レタスをちぎり、トマトは1cmの厚さにスライスする

- ⑤マフィンを半分にスライスし、片面にゴーダチーズを乗せ、スライスしたマフィンをすべてフライパンで温める。チーズが乗っていない方のマフィンにマーガリンを塗り、①②③④をはさむ



こんなレシピもいかが?

名古屋コーチン・チャーシュー 発案者 ☆ 太田 征樹(食の未来を考える市民会議)

材料

[チャーシュー]

- 皮付き胸肉(名古屋コーチン) …… 250g
- 皮付きもも肉(名古屋コーチン) …… 250g
- サラダ菜 …… 6枚
- サラダ油 …… 大さじ1/2
- 塩・コショウ …… 適宜
- チキンブイヨン(固形) …… 1/2個

[ソース]

- ニンニク …… 1カケ
(すりおろしておく)
- だし汁(ゆで汁) …… 大さじ4
- 醤油 …… 大さじ1と1/2
- オイスターソース …… 大さじ1
- ケチャップ …… 大さじ1
- みりん …… 大さじ1
- 砂糖 …… 小さじ1

For♡友人たちとのランチ・パーティー

名古屋コーチン肉のヘルシーさと香ばしい歯ごたえを存分に楽しんでいただく「オ・モ・テ・ナ・シ。」

作り方

1. 胸肉の皮を肉から外し、胸肉ともも肉の表面に塩・コショウをすり込み、2分ほど置く
2. 胸肉をまな板に広げ、肉の凹凸があれば凸部に切り込みを入れ、全体を平らにする。もも肉も同様にする
3. もも肉の上に胸肉を重ね、二枚あわせてロール状に巻き、胸肉から外した皮を外側に巻きつけ、タコ糸でロール全体を縛る
4. フライパンにサラダ油を入れて熱し、3の肉を入れ、全体に焼き色がつくよう回転させながら焼く(徐々に中火から弱火に落とす)
5. 鍋に湯をわかし、チキンブイヨンを溶かし、4の肉を入れて5分ほど茹でる
6. 茹でた5の肉の水分をふき、厚さ5～6mmに切り分ける
7. フライパンにサラダ油を入れ、6で切り分けた肉の表裏に焼き目がつくように焼く
8. サラダ菜をしいた皿に盛りつける
9. ソースは、材料をフライパンに入れて弱火で煮詰め、ドロツとしたら完成

みんなで☆まきまきっ♪
名古屋コーチンクレープ

発案者 ☆ 名古屋コーチンもりあげ隊 木全 朱耶奈

調理時間
30分



For♡ 家族

いともお手伝いしてくれました。いつの間にかお手伝いできる歳になってたんだなあとと思うと感慨深いです。ありがとう！またお手伝いしてね♪いつまでも家族全員で、食卓囲んでワイワイご飯食べたいです！みんな元気でいてね☆

材料(7人分)

【クレープ生地】

- 米粉 50ml
- 小麦粉 150ml
- 塩 2つまみ
- 卵 (名古屋コーチン) 2個
- 水 200ml

【具】

- きゅうり 1本
- プチトマト 1パック
- ささみ (名古屋コーチン) 2本

【みそマヨソース】

- マヨネーズ 適量
- みそ 適量
- 豆板醤 お好みで

【ポン酢ソース】

- ポン酢 適量
- わけぎ (小口切り) 適量

作り方

① 具を作る

1. ささみを3分ほどゆがき、割く
2. きゅうりを細切りに、プチトマトをくし切りにする

② クレープを作る

1. 米粉と小麦粉をボールにふるい入れる
2. 1に卵、水、塩を入れて、ダマにならないように混ぜる
3. 2の生地をお玉にすくって、ホットプレートに流し入れ、丸くのばして焼く

③ みそマヨソース、ポン酢ソースのそれぞれの材料を混ぜて、ソースを作る

④ お好みの具をクレープで巻いて、お好みのソースにつけて食べる

※クレープ生地を焼くとき、フライパンでも大丈夫ですが、ホットプレートだとお子様もお手伝いしやすいですよ

こんなレシピもいかが？

名古屋コーチンもも肉のチーズのせステーキと
岩塩焼きサンチュ巻き 発案者 ☆ 服部 謙吾さん

材料

【チーズのせステーキ】

- もも肉 (名古屋コーチン) 1枚
- トマト・パセリ・レタス 付け合わせ
- 塩 少々
- 黒コショウ 少々
- オリーブオイル... 大さじ1
- カットとろけるチーズ 適量 (お好み)

【岩塩焼きサンチュ巻き】

- もも肉 (名古屋コーチン) 1枚
- 岩塩 少々
- サンチュ 2枚
- カイワレ大根... 付け合わせ
- 大葉 2枚
- コチュジャン お好み
- テンメジャン お好み

For♡お父さん・お母さん・お子様など・いつもお世話になってる家族の皆へ
(夕ご飯のおかずからビールのおつまみにも最適です！)

【チーズのせステーキ】

ご飯もすすむ！お酒もすすむ！
簡単調理で急なおもてなしでも一品できちゃいます！
ディナーのメインディッシュにいかがでしょうか♪

【岩塩焼きサンチュ巻き】

ありがとう！いつも言えない感謝の気持ちを料理に込めて。
シンプルだからこそ際立つ素材の味！
一口サイズだから会話も弾む。
楽しい団欒のひと時を。

作り方

【チーズのせステーキ】

- ① もも肉に、塩、黒コショウを少々ふり、10分間ほど常温で置く
※この間に付け合せの野菜をカットして盛り付けておく
- ② 熱したフライパンにオリーブオイルをしき、味付した肉 (①) を投入し、時々ひっくりかえしながら両面がこんがりするまで焼く
- ③ とろけるチーズを②の肉の上に寄せ、フライパンにフタをする。1分ほど加熱して火を止め、①でカットした付け合せの野菜と一緒に盛り付ける

【岩塩焼きサンチュ巻き】

- ① もも肉を一口大に切り、岩塩を振って冷蔵で1時間程度味付ける
- ② オープンの鉄板にクッキングシートを敷き、肉を並べてグリルで15分程焼く
(焼き具合は中まで火が通り、表面にこげ目が付くくらい)
- ③ 皿にサンチュを敷き大葉、カイワレ大根と一緒に焼いた肉を巻いて食べる

※お好みに応じてコチュジャン、テンメンジャン (甘味噌) を付けて食べても美味しいです。

アイデア集

名古屋コーチン オイルコーティング焼き！

胸肉に塩コショウとローズマリーで味を付け、オリーブオイルをかけてグリルで焼き、レモンを絞る

For♡若い女性

北垣 かなえさん

名古屋コーチン、知っていますか？食べるなら目でも口でもおいしいものがいいいですね。ということで、おしゃれな感じにしてみました。でも愛情はたくさん入れていますよ。(^^)

玉子かけごはん コーチンのせ

玉子かけごはんの上に、しょうゆで炒めた肉を乗せる

For♡お泊りに来てくれた友達

平田 莉菜さん

わざわざ遠くから泊りに来てくれた友達に。これを食べて名古屋っぽさを味わってくれ！

コーチン飯（天津飯）

名古屋コーチンの卵を使って、天津飯を作る

For♡老若男女

松永 秀人さん

普通の卵の物と食べ比べしてみてください。

そのほか、こんなレシピはいかがでしょう？
レシピ名と、おもてなし対象の方へのメッセージを添えてご紹介いたします♪
みなさま、たくさんのご応募 誠にありがとうございました!!

煎餅衣のライスコロッケ

梅肉を混ぜた梅ごはんに大葉としょうゆで味付けした肉を乗せて、小麦粉・溶き卵・砕いた煎餅をつけて油で揚げる

For♡子ども・若者

鶴見 彩さん

小さな子どもや若い世代が、ナイフやフォークを使わず、手軽に食べられるコーチン料理。学校帰りなどに買って食べて欲しい。

コーチン・プルプル・キューブ

鶏ガラスープに、ささみ（燻製）と三つ葉を入れ、冷やし固める

For♡30代の女友達（未婚）

小早川 真衣子さん

コーチンのだしで作ったにごりで、翌日のお肌はプルプルです。勝負の前日にはぜひこれを。

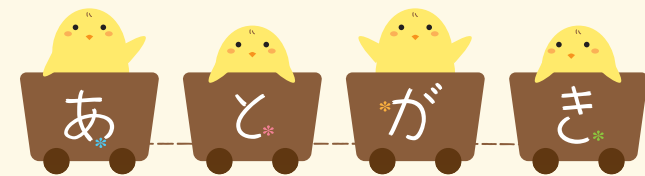
みそコーチンマン

みそで味付けしたひき肉（名古屋コーチン）で肉まんの具を作り、鶏の形に成形して蒸す

For♡20代の女子大生

中道 敦美さん

肉まんのような見た目のかわいさから入ってもらって、愛知県の名産である「みそ」と「名古屋コーチン」のおいしさを知ってもらいたい。



名古屋コーチンもりあげ隊の今年度の活動の集大成が、この「とりせつ」!!
もともとマップを作る予定でしたが、あれも伝えたい!これも載せたい!と
なって、だんだん内容が膨らんでいきました(笑) 時間がない中で、みんな
が自分のできることを探して頑張った結晶です!

個人的に、取材と称しておいしいものがたくさん食べられたのがうれし
かったです(笑) もりあげ隊に入ってから我が家でも名古屋コーチン料理が
たまに出るようになりました…! (感動) 名古屋コーチン料理はやっぱりお
いしいっ! みなさんもこの「とりせつ」を見ながら、食べに行ったり作って
みたりしてくださいね☆

きまっちゃん

2013年度 名古屋コーチンもりあげ隊メンバー (結成時 2013 年 7 月)

- 揚張 晴菜 ● 天野 祐治 ● 落合 真帆 ● 石川真梨奈 ● 関谷 祐加 ● 木下 明子
 - 木全朱耶奈 ● 佐藤 七海 ● 柴田 花奈 ● 鷹巣 奈央 ● 高原 沙英 ● 武田えりな
 - 西山 典佑 ● 原田 憲吾 ● 藤本 涼子 ● 細川 愛理 ● 山口 藍 ● 横井 遥
- 計 18 名 (五十音順)

『とりせつ』

発行年 2014 年
執筆・構成 名古屋コーチンもりあげ隊
表紙デザイン 山口 藍 (愛知淑徳大学メディアプロデュース学部)
編集・デザイン・印刷 株式会社マルワ
〒468-0011
名古屋市天白区平針四丁目 211 番地
協力 愛知淑徳大学コミュニティ・コラボレーションセンター
名古屋市農業センター
発行元 一般社団法人名古屋コーチン協会
〒460-0002
愛知県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
(平成 26 年度公益財団法人愛知県農業振興基金助成事業)



Tor[✿]isetsu 