

じどり
地鶏のトップブランド

名古屋コーチン

愛知生まれの名古屋コーチンは、**日本三大地鶏**に数えられる全国的に有名な **鶏** です。

※日本三大地鶏：名古屋コーチン、比内地鶏、薩摩地鶏

お肉のひみつ



- 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、濃い赤い色
- ※名古屋コーチンは、普通の鶏の2～3倍の期間をかけ、十分な運動をさせながら育てるんだ。



卵のひみつ

- 味が濃厚
- 卵黄の色が濃く、とろっとした舌触り
- 殻は、きれいな桜色



名古屋コーチンには、
名古屋市農業センター（天白区）
で会えるよ♥

名古屋農業センターのキャラクター
なごっぴー



名古屋農業センターのキャラクター
こまちん

名古屋コーチンを作出した
海部養鶏場が小牧にあったから、
名古屋コーチン発祥の地とされて
いるんだよ～！

名古屋コーチンの代表的な料理



親子丼



ひきずり鍋

3月10日は名古屋コーチンの日

名古屋コーチンは、明治時代に旧尾張藩士の海部壮平・正秀兄弟によって作出された鶏の傑作で、その優れた肉質や産卵能力が認められ、明治38年3月10日、日本家禽協会から国産実用品種第1号として認定されました。この史実にちなみ、3月10日が「名古屋コーチンの日」となりました。

名古屋コーチンに絶滅危機があったって本当？

名古屋コーチンは、戦前には鶏の代名詞となるほど全国で飼われていましたが、昭和40年には外国の鶏に押されてほとんど姿を消しました。しかし、昔ながらのおいしい「かしわ肉」を求める声により、昭和40年代後半からさまざまな取り組みがなされ、現在はみなさんに食べてもらえるほどにまで復活しました。



一般社団法人名古屋コーチン協会 TEL 052-951-7510 FAX 052-253-6658
URL <https://nagoya-cochin.jp/>

名古屋コーチンの育成アプリ「コーカツ」がダウンロードできるのでぜひ一度アクセスしてみてくださいね！