

『いわくらの味』を お楽しみください

岩倉市では、かつての一大生産地であった名古屋コーチンの普及を目的として、昭和60年度に設立されました岩倉市名古屋コーチン振興組合とともにその振興に取り組んできました。

昭和30年代後半から都市化の波と経済性の高い外国鶏に押され、衰退の一途をたどった名古屋コーチンでしたが、昔懐かしい味を求める声や、愛知県の努力もあり、今や国内地鶏の中でも唯一の純粋な地鶏として最も高い人気を得、日本を代表する鶏となりました。

岩倉でも鶏自体の持つ素材のすばらしさに加え、岩倉でお求めいただける鶏肉は、振興組合員が一律となって、精肉店での販売から料理店での調理にいたるまで、「フレッシュ肉」をキャッチフレーズに、うまみを最大限に生かしていますので、大変おいしく召し上がっていただけると思います。組合ではほかに、料理方法の研究や県の指定を受けたふ化・養鶏業者が全国に名古屋コーチンの産の発送を行っています。

ぜひ、ご家庭で、また、取り扱い料理店で『いわくらの味』をお楽しみください。



岩倉市長 片岡恵一

水たき&しゃぶしゃぶ風

名古屋コーチンの持ち味を生かした、あっさり味の鍋物。寒い夜、身も心も暖まります。



さしみ

あっさりとした、しょうががじょうゆで、名古屋コーチンのおいしさが伝わってきます。



やきとり

味つけは塩又はタレ（醤油、みりん、砂糖）もめてもおいしくいただけます。



とり皮のから揚げ

酒の肴に最高。子どもも喜んで食べます。簡単にできておいしい一品。



五目ごはん

名古屋コーチンのこくとうまみがご飯と調和します。



ひきずり

名古屋コーチンのすき焼きを、この地方では昔からひきずりと呼びます。



おいしい
ヘルシー
いわくらの
名古屋コーチン

〈ささみ〉



ささみは中央の筋を除きます。丸い方の先から出ている白い筋をつまむ。まな板の上で、包丁を肉と筋の間にあて、しごくようにして筋を引っ張りながら肉と離していきます。適当な大きさにスライスします。

〈手羽肉〉



手羽肉は、まず皮をむきます。次に皮のついていなかった方を上にして、薄めにスライスします。

〈もも肉〉



身の下半分は筋が多く、さしみにには向きませんので除きます。皮をむいて脂を取り除きます。さらに、たてに半分にきり、それぞれをスライスします。

〈砂肝〉



脂を取り除き中央から2つに分け、外に向かってさらに2つにそぎ落とします。残った部分は固いので除きます。白い部分を取り除き、さらにスライスします。

いわくらの味 名古屋コーチン

岩倉といえは市内中央を南北に流れる五条川、その両岸に植えられた桜並木、そして古くから産地としての歴史をもつ名古屋コーチン。グルメ志向の高まりの中、誇るべき「いわくらの味」です。

名古屋コーチンは明治維新が生んだ豚肉兼用の初の国産実用鶏です。旧尾張藩士の海部杜平、正秀兄弟の手により尾張の地鶏と中国のパコウチンとの交配改良から作り出されました。戦後、外国鶏の進出により激減するという時期を経て、今、再び名古屋コーチンは熱い注目を浴びています。

ブライワーに比べる倍の飼育日数を掛るため、ほどよい「こく」と「歯ごたえ」があり、とてもヘルシーでおいしい鶏肉です。また、岩倉市名古屋コーチン振興組合を設立し、常に新鮮でおいしい鶏肉を召し上がっていただけますよう努力を続けております。ぜひ、一度岩倉の名古屋コーチンをお試しくください。

THE SPECIAL FLAVOR OF IWAKURA : NAGOYA COCHIN

When we think of Iwakura, we think of the Gojo River running north to south through the center of town, both banks lined with Cherry trees, as well as the historical farming of Nagoya Cochin. As the demand for gourmet cuisine increases, "Iwakura's special flavor" is gathering attention. Nagoya Cochin, initially raised just after the Meiji Restoration, was the first domestic bird used both for its eggs and its meat. Feudal Owari clan scholar, Sobei Kaiyu and his brother Masahide, first came up with the plan to cross-breed the local Owari birds with the Chinese Buff Cochin. After a postwar period of marked decline in popularity due to the mass importation of inexpensive foreign poultry, Nagoya Cochin is once again enjoying the spotlight. Compared to broiler poultry, Nagoya Cochin takes twice as long to raise. It has a rich flavor and its meat is very nutritious. Furthermore, the Iwakura City Nagoya Cochin Promotional Association will continue to make every effort to ensure the high quality of the poultry. Next time, try Iwakura's Nagoya Cochin and see why it's our "special flavor."

