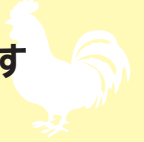




文化庁「100年フード」に「名古屋コーチンの食文化」が認定されました

その食文化の一つである「いわくら TKG」を紹介します



## いわくら TKG とは

いわくら TKG は、「名古屋コーチンの卵」と石塚硝子株式会社製「ADERIA てびねり片口豆鉢」を使用した卵かけごはんのことを一般的には指します。

その他にも、「オール岩倉産いわくら TKG」と呼ばれる関戸養鶏人工孵化場産「名古屋コーチンの卵」、岩倉市産の米「あいちのかおり」、「ADERIA てびねり片口豆鉢」に加え、佐藤醸造株式会社産の「尾張醤油」または「本たまり」（瓶が石塚硝子社製）を使用した「岩倉」にこだわったものもあります。



## いわくら TKG 運営委員会委員にインタビューしました!!

いわくら TKG 運営委員会とは、「いわくら TKG」の周知および名古屋コーチンの PR を目的とする団体です。「いわくら TKG」提供店の認定や市内提供店を巡る「いわくら TKG スタンプラリー」、お家で作った「いわくら TKG フォトコンテスト」などのイベントを通じて、「いわくら TKG」の普及に努めています。

今回、いわくら TKG 運営委員会委員の金井透さんに「いわくら TKG」の魅力について語っていただきました。

令和 4 年度文化庁 100 年フードに「名古屋コーチンの食文化」が選ばれ、「いわくら TKG」もその食文化の一つとして認められたということに非常に嬉しく感じています。

名古屋コーチンは日本三大地鶏として、また尾張のブランド鶏としても有名です。その卵殻は美しい桜色をしており、「桜吹雪」と呼ばれる白い斑点が付いているものもあります。卵はやや小ぶりですが一般的な卵と比べると卵黄の割合が多く、卵黄がふっくらと盛り上がっているのが特徴です。卵黄の色は濃く、舌触りは滑らか、味は濃厚で「こく」があります。この卵を使った「いわくら TKG」は、まず卵を ADERIA てびねり片口豆鉢に割り落として目で楽しみ、溶いてご飯の上にかけてお米とのコラボレーションを一口味わい、それから醤油等を回し入れかき混ぜて食べる。この食べ方も「いわくら TKG」の魅力の一つとなっています。

「いわくら TKG」は卵を通して更なる名古屋コーチンの普及のお手伝いのできればと考えていますので、皆さんもぜひ一度ご賞味ください。



いわくら TKG 運営委員会委員  
金井 透さん

## いわくら TKG を味わおう

問合先 いわくら観光振興会（観光情報ステーション ☎ 81-3368）

実際に「いわくら TKG」を知ってもらい、名古屋コーチンの卵のおいしさを味わってもらうことを目的に試食会を実施します。市内の「いわくら TKG」認定店「名古屋コーチン料理 千成」で卵かけごはんを食べながら、改めて地元の誇る食文化に触れてみませんか。

また、参加者には、「いわくら TKG」に欠かせない石塚硝子株式会社の「ADERIA てびねり片口豆鉢」をプレゼントします。

- とき 6月17日(土)午前11時15分～午後1時
- ところ 名古屋コーチン料理 千成
- 参加費 1人1,500円
- メニュー 「いわくら TKG」と「千成オリジナル名古屋コーチン TKG」を食べ比べます。

- 定員 4組程度（最大12人）  
※応募者多数の場合は抽選となります。
- 申し込み 6月2日(金)午後5時までにメール (mail@iwakura-kanko.com) または窓口で直接お申し込みください。