

名古屋コーチンの美味しさの秘密とは？

秘密1 締まりのある肉質

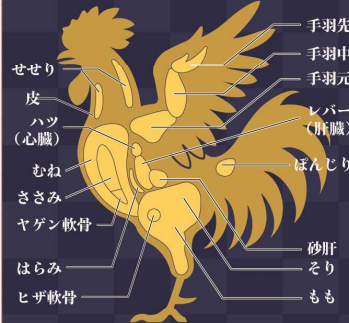
弾力性があり、しつかりとした歯ごたえ

秘密2 豊かな旨味

噛みしめるほど肉の甘味と旨味を楽しめる

秘密3 高たんぱく低脂肪

ブロイラーと比較して高たんぱくで低脂肪



鶏の部位

名古屋コーチン 焼鳥(各一本)

部位

- はらみ 一羽わずか20gしかない希少な部位。コリコリした食感がクセになる味。 三九〇円
- そり もも肉の付け根の一番美味しい部分。プリプリな弾力と適度な脂身が特徴。 三九〇円

おすすめ

- レバー 三七〇円
- ねぎま 三七〇円
- 月見つくね 三九〇円

- もも 三七〇円
- ささみ山葵 三四〇円
- 皮 三三〇円
- 砂肝 三三〇円
- ぼんじり 三三〇円
- せせり 三三〇円

名古屋コーチン一品料理

- だし巻きたまご 四二〇円
- 自家製ポテトサラダ 四二〇円
- パリパリ鶏皮チツプ 四四〇円
- 塩こうじ唐揚 四八〇円
- 名古屋名物手羽唐 四八〇円
- むねスモーク(黒胡椒) 五二〇円
- ささみスモーク 五二〇円

店長おすすめの
3種盛り合わせ 一,〇三〇円

野菜串(各一本)
5種盛り合わせ 一,五三〇円

- 厚揚げ 一八〇円
- しいたけ 一八〇円
- ししとう 一八〇円
- 塩ゆで枝豆 二八〇円
- 和風トマトスライス 二八〇円
- 冷奴 二八〇円
- ポリポリいぶりがっこ 三八〇円

名古屋コーチンお食事

特上親子丼 一,五三〇円
名古屋コーチンの歯ごたえと旨味をお楽しみ頂ける親子丼です。厳選した素材を使った「かえし」にもこだわって仕上げた鶏肉専門店ならではの味をお楽しみください。

特上焼鳥重 一,六三〇円
こだわりの焼鳥やつくねをひとつのお重にしました。名古屋コーチンの焼鳥が持つ独特の旨味をシュニーさを堪能できる贅沢な逸品です。

卵かけごはん 五四〇円
名古屋コーチンの新鮮な卵は、シンプルに食べるのがおすすめ。カラダもよくなる、鶏の旨味がたっぷりのスープ 二二〇円



特上親子丼 1,530円



だし巻きたまご 420円



塩こうじ唐揚 480円



レバー 370円



はらみ 390円



特上焼鳥重 1,630円



自家製ポテトサラダ 420円



名古屋名物手羽唐 480円



月見つくね(卵黄付き) 390円



そり 390円

※月見つくね、焼鳥重、特上焼鳥重は一部に国産鶏肉を使用しております。 ※だし巻きたまごは一部に国産鶏卵を使用しております。 ※価格は全て税込価格です。

お飲み物メニュー

生ビール

アサヒスーパードライ

六五〇円

ハイボール

ブラックニッカ ハイボール

五五〇円

ジンジャーハイボール

五五〇円

日本酒 冷酒

醸し人九平次 純米大吟醸 (愛知)



口に含んだ時の爽やかな香り、優しさと言みわたるような味わい、綺麗な酸味。

グラス 八五〇円 アカント 一, 七〇〇円

作 穂乃智 純米 (三重)



甘いフルーツの香りで喉越しが良く後味はすっきりとキレイが良い純米酒

グラス 七五〇円 アカント 一, 五〇〇円

天狗舞 山麿純米酒 (石川)



山麿仕込特有の濃厚な香味と酸味の調和がとれた個性豊かな純米酒

グラス 六五〇円 アカント 一, 三〇〇円

くどき上手 ばくれん 吟醸 超辛口 (山形)
華やかながらすっきりとした香りと、口当たり柔らかくめらかな旨味。



グラス 五五〇円 アカント 一, 一〇〇円

濃姫の里 隠し吟醸 (愛知)



吟醸酒特有のフルーティーで芳醇な香りと、淡麗でスッキリした上品な味が楽しめる珠玉の逸品

グラス 五五〇円 アカント 一, 一〇〇円

焼酎 ロック・水割り

黒霧島 [芋] (宮崎)



創業当時の黒霧仕込みのトロツとしたあまみ、キリッとした後切れが特徴の焼酎

中々 [麦] (宮崎)



キヤラメルの様な風味が繊細に口中に広がり、程よく軽やかなさのある味わい。

五五〇円

ワイン

ロシユマゼ ピノノワール (赤)



ベリー系の華やかな香りやフレッシュ感、しつかりとした骨格が特徴。

グラス 六五〇円 ボトル 二, 九八〇円

ロシユマゼ シヤルドネ (白)



コクがありまろやか、香り豊かでバランスのよいワイン。どんなリアージュでも楽しめる。

グラス 六五〇円 ボトル 二, 九八〇円

耐ハイ

日の丸サワー 五五〇円

ウーロン茶 三三〇円

梅サワー 五〇〇円

カルピスウオーター 三三〇円

カルピスサワー 五〇〇円

ジンジャーエール(辛口) 三三〇円

レモンサワー 五〇〇円

ウーロンハイ 五〇〇円

ウーロンハイ 五〇〇円

創業一九〇〇年
伊藤和四郎商店は
これからも安全・安心で
変わらぬ美味しさをお届けします

安心・安全の生産体制

一、種鶏場 (愛知県安城市)

愛知県畜産総合センター
名古屋コーチンの原種鶏は
愛知県が管理。
原種鶏から生まれた卵が種鶏として供給

二、ふ化場 (愛知県指定ふ化場)

種鶏の有精卵をふ化します。
ふ卵機は温度・湿度を自動制御にて
健康なヒナが生まれるように管理、
健康状態のチェック後飼育場へ。

三、飼育生産農場 (愛知県・岐阜県)

飼育産地は生産者が目の行き届く規模の
さんわグループを始めとした
コーチン専用農場にて一羽一羽丁寧に
飼育しております。

四、食鳥加工場

名古屋コーチンは職人が一羽一羽検品しながら
昔ながらの手さばきで調理加工。
食鳥検査員が三段階の検査をし
合格した鶏肉のみを鮮度保持して出荷。

五、調理加工

その日のうちに各直売所へ仕分けられ、
配送されます。調理品はこの鶏肉を原料に、
食品安全に特化したISO2200を
認証取得した本社プロセスセンターにて
調理加工して出荷。

純鶏名古屋コーチンの定義

名古屋コーチンを取り扱う
「さんわグループ」では、
愛知県産のヒナを中部地区で
130日前後飼育した
食肉専用の名古屋コーチン
(「産鶏・種鶏等不使用」のみを「純鶏」と称し、
純鶏名古屋コーチンと表示しています。

名古屋コーチン協会



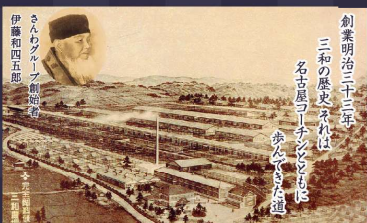
伊藤和四郎商店創業当時の仲間達



三和農場の飼料倉庫と給水塔



伊藤和四郎商店飼料出荷風景



三和農場とさんわグループ創始者 伊藤和四郎