

焼き鳥専門店 前田屋 [お店紹介のページ]

素材へのこだわり

厳選された食材

当店の使用する鶏肉はすべて「純系名古屋コーチン」。純系名古屋コーチンとは、愛知県畜産総合センター種鶏場から供給された種鶏から、名古屋コーチン普及協会の会員が、名古屋周辺地域で生産した名古屋コーチンの肉・卵だけに許された呼称です。卵をよく産み、肉もおいしい「卵肉兼用種」に分類されています。現代では高級食材としてあつかわれています。

純系名古屋コーチンの歴史

元・尾張藩藩士であった海部壮平・正秀兄弟の手によって、明治初期に、旧・東春日井郡池林村池之内（現在の愛知県小牧市池之内）で誕生しました。中国産の「バフコーチン」という名前の鶏と、元々現在の名古屋市辺りで飼育されていた地鶏を交配させて作られた品種で、日本家禽協会によって、初の「国産実用鶏」として、1905年（明治38年）に認定されました。

純系名古屋コーチンの特徴

肉質

- 鶏肉用に飼育される名古屋コーチンは、通常メスで2.2～2.4kg（140日～170日飼育）、オスで2.4～2.6kg（120～130日飼育）で出荷となります。
- 名古屋コーチンの肉質は赤みを帯び、適度に香りの良い脂肪があり、弾力性・充実感があります。

卵

- 名古屋コーチンの卵は、白玉卵や赤玉卵とは違い、桜色をした卵殻となっています。
- 味は濃厚で卵黄の色は濃く、舌触りは滑らかで「こく」のある味です。

食器へのこだわり

食卓を彩る土のうつわ

当店の使用する食器はすべて「美濃焼」。店の雰囲気にも合うよう、美濃焼の職人と共同で企画した特注品です。塩味のメニューには「志野」、タレのメニューには「織部」を使用しています。

ご予約は下記お電話番号へお掛けください。

000-000-0000（営業時間 18:00～24:00）