

# えもんみっけ!

～市民レポーターのページ～

市民レポーターの皆さんが、市内のさまざまな場所に出かけて、市民ならではの視点から小牧の魅力や身近な話題について取材した様子を、毎月15日号で紹介していくコーナーです!



## 「小牧発祥!! 名古屋コーチン」デザート特集



3月10日は、名古屋コーチンの日です。名古屋コーチンは明治時代に元尾張藩士の海部壯平(兄)と正秀(弟)が小牧・池之内で誕生させた地鶏で、明治38年3月10日に日本家禽協会から国産実用品種第一号の鶏として正式に認可されました。秋田の比内地鶏、鹿児島の特産地鶏と共に、日本三大地鶏と言われています。

今回は、名古屋コーチンの卵を使ったいろいろなスイーツ・デザートを集めます。

名古屋コーチンの卵は、桜色をしていて、白い斑点が見られます。卵は小ぶりですが、卵黄の色は濃く、卵黄の占める割合が大きいのが特徴で、味も濃厚です。



### 名古屋コーチンのレモンケーキ



パティスリー トキワ



レモンミンチ、レモン果汁を入れました。しっとりとした食感と爽やかなレモンの香りを楽しんでください。



名古屋コーチンのレモンケーキ  
1個220円、8個(箱入) 2110円(税別)



爽やかな香りが口いっぱいに広がる、ほどよい甘さのレモンケーキ。材料の中でもコーチン卵が一番多く使われ、余分な物は使わず、パティシエの思いを感じます。

ちよこちゃん

### 河瀬養鶏

自社で飼育している名古屋コーチンを100%使用し、上品な生クリームを使っているのが、濃厚な味わいに仕上がっています。

### 名古屋コーチンのプリンアイス



名古屋コーチンのプリンアイス  
1個380円、ジェラート1個380円(税込)



なめらかプリンなのにアイス?と思ったけれど、濃厚なシャーベットのように美味しい!溶かして食べるとさらに卵とクリームの味わいが増して、超濃厚。2度楽しめて大満足の一品。

ヤンメイ

●住所: 常普請 3-115 ●電話: 39-6632  
●営業時間: 午前10時~午後7時 ●定休日: 水曜日、第1、3木曜日 ●HP: <http://www.instagram.com/tokiwa16> ●購入: 店舗

●住所: 大草 5715 ●電話: 79-3717 ●営業時間: 午前10時~正午、午後1時~5時 ●定休日: 日曜日  
●HP: <http://kawase-yk.co.jp> ●購入: 店舗、HP(卵)、楽天、JAグリーンセンター 桃花台店

※季節、仕入れにより食材が一部変更になる場合があります

※価格は店頭価格です。

尾張小牧コーチン黄金カステラ・  
小牧山バームクーヘン



コーチン卵をたっぷり使い  
コクのある風味とふんわり食  
感が人気のカステラ。バーム  
クーヘンは自家製で一層一層  
丁寧に焼き上げました。お土  
産としても最適です。

¥ カステラ 1個210  
円、5個(箱入)  
1204円、バームクーヘン  
1ホール1389円(税別)

●住所：岩崎 1061-5 ●電話：76-7232 ●営業時間：  
午前9時30分～午後7時 ●定休日：火曜日 ●HP：  
<https://foodplace.jp/anputi> ●購入：店舗 ●●●

アンプチベア・やぐま



壮平さんどら焼

濃厚でしっとりとし  
た生地に上品な白小豆  
の粒あんを挟みまし  
た。厚みのある皮とあんの  
バランスが絶妙です。



御菓子処  
えびすや



¥ 壮平さんどら焼き  
1個240円、5個  
(箱入) 1400円、10個  
(箱入) 2670円(税込)

●住所：池之内 685-1 ●電話：79-8106  
●営業時間：午前9時～午後6時 ●定休日：水曜日  
●HP：<http://www.komaki-ebisuya.com>  
●購入：店舗、みやげと ●●●

しっとりとし  
た優しい甘さ  
とザラメの食  
感が上品さを演出する  
カステラに、和三盆の  
優しい甘さがクセにな  
りそうなバームクーヘ  
ンです。パッケージも  
可愛しくて慶ばれるは  
ず！  
ムーミン

黄色に輝く  
カステラ部  
分。見た目は  
もっちり、食べるとし  
っとり。うっすらピン  
ク色の白小豆と皮との  
バランスもほどよくち  
ょうど良い甘さで、こ  
だわりを感じるどら焼  
きです。  
あんみつ

名古屋コーチンプロジェクト

みんなで食べよう！「名古屋コーチン」  
オンラインお土産サービス

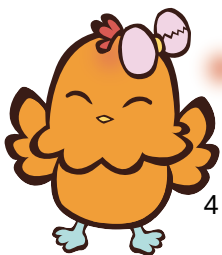


スマホ一つで、簡単にお土  
産を送れるオンラインギフト  
サービスです。



「みやげと」の利用方法

- 1、下記QRコードをスマホで読み取る
- 2、贈りたいコースを一覧から選ぶ
- 3、メールやSNSで贈りたい人にURLを送る
- 4、受け取った人が注文すると、後日、品物が届く



「みやげと」なら！

- 1、メールで贈れて荷物にならない。
- 2、住所を知らなくてもSNSで贈れる！
- 3、メッセージや写真・動画も送れる！
- 4、自分用のおみやげにもオススメです。

ご購入は  
QRコードから  
簡単アクセス！



「みやげと」のお問い合わせは

☎ 0120-507-905

(株)ギフトパッド

受付時間10:00~17:00※土日祝除く

くねこカフェ

名古屋コーチン卵だけを使い、金  
沢から取り寄せた金粉を散りばめ  
ました。和歌山で作った桐の箱に入  
れてお届けします。記念日や大切な  
日にどうぞ。要予約の商品です。



名古屋コーチンを使った  
至極のシフォンケーキ

見た目どお  
りフワフワの  
食感と優しい  
甘さ、キメの細かいス  
ポンジがとろけるよう  
なくちどけ。ほんわか  
幸せな気持ちになれる  
し、全体を覆うほどの  
金粉の豪華さは圧巻。  
まめうさ



¥ 名古屋コーチン  
を使った至極  
のシフォンケーキ1個  
6000円(税別)

●住所：小木東 1-260 ●電話：48-5355  
●営業時間：午前10時～午後7時※カフェは午前9時～  
※夏季(6～10月は午前9時30分～) ●定休日：火曜日  
●HP：<https://kunekocafe.jp/> ●購入：店舗、HP ●●●

※ ● はこまきプレミアム商品券「い〜なも券」が使えるお店で、● は「え〜なも券」が使えるお店です。