

名古屋コーチン卵品質評価会（ご案内）

◇主催

愛知県農業総合試験場

◇開催協力

小牧市

小牧商工会議所

一般社団法人名古屋コーチン協会

◇日時

平成26年11月4日(火)

午後1時から午後3時30分まで

◇場所

小牧中部公民館（小牧商工会議所と併設）

小牧市小牧五丁目253番地

◇内容

(1) 講演

ア 消費者学習支援冊子「たまご選びのヒント」での試食会を通じて～卵かけご飯にあう卵は？～

講師：公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会

中部支部 食生活研究会

消費生活アドバイザー 柴田 智子 先生

イ 名古屋コーチン卵の科学的特徴について

講師：愛知県農業総合試験場 畜産研究部 養鶏研究室

主任研究員 美濃口 直和 先生

(2) 食味試験及びアンケート

◇公共交通機関でのアクセス

(1) 名鉄小牧線小牧駅下車、西口より徒歩 15分

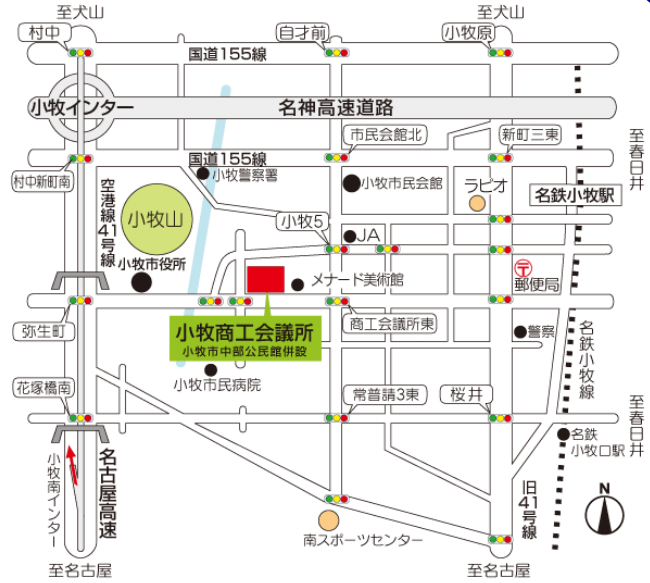
(2) 名鉄バス「小牧市民病院北」下車、徒歩 3分

(3) 名鉄バス・こまき巡回バス・ピーチバス「メナード美術館前」下車、徒歩 1分

問い合わせ先

愛知県農業総合試験場 企画普及部 広域指導室（中村）

電話 0561-62-0085（内線 333） FAX 0561-63-0815



名古屋コーチン卵で作製した菓子と白色卵で作製した菓子との食べ比べを行います！

名古屋コーチン卵品質評価会参加申込書

平成 年 月 日

事業所名			部署名		
所在地					
TEL	()		FAX	()	
参加者 ①	役職		参加者 ②	役職	
	氏名			氏名	

愛知県農業総合試験場 企画普及部広域指導室 中村行き FAX: 0561-63-0815

お手数ですが、10月24日(金)までにご連絡ください。

※記入いただいた個人情報は厳重に保管し、同講演会に関するお客様との連絡以外には使用いたしません。

名古屋コーチン卵の特徴



「桜吹雪」模様の名古屋コーチン卵の特徴をご紹介します！

特徴1



コーチン卵

褐色卵

白色卵

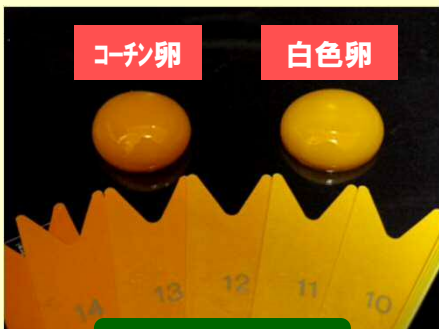
卵殻の色は鮮やかな桜色

特徴2



卵の多くには卵殻表面に白い斑点がみられる

特徴3



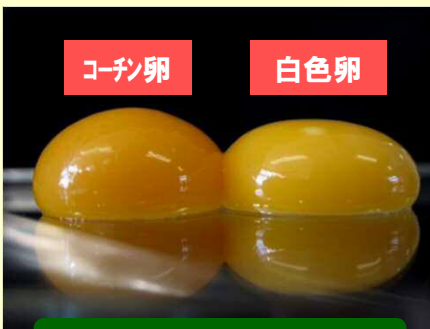
コーチン卵

白色卵

卵黄の色が濃い

同じ飼料を給与した場合

特徴4



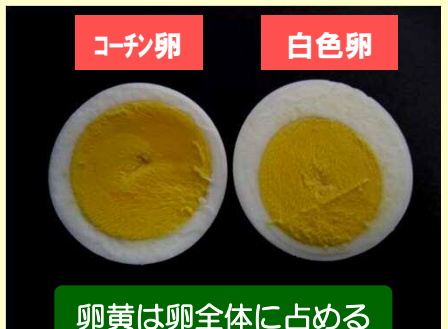
コーチン卵

白色卵

卵黄の盛り上がりが良い

同じ重さの卵で比較

特徴5



コーチン卵

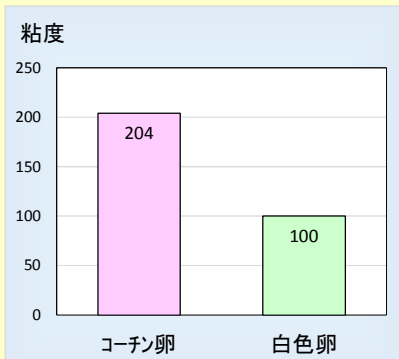
白色卵

卵黄は卵全体に占める割合が大きい

同じ重さの卵で比較

特徴6

卵黄



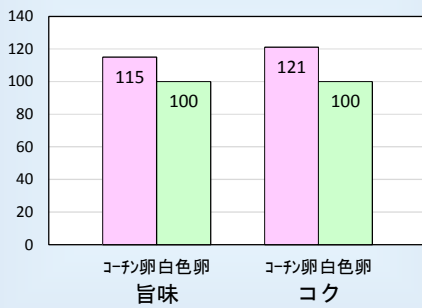
卵黄の粘りが高い

粘度計による比較
(白色卵の数値を100とした場合)

特徴7

卵黄

味推定濃度 (%)



卵黄の旨味とコクが優れる

味覚センサーによる比較
(白色卵の数値を100%とした場合)



名古屋コーチンは明治時代初期に尾張武士であった海部壮平・正秀兄弟によって生み出された鶏の傑作品で、純粋種のまま肉も卵も利用されています。羽はバフ色（淡い黄褐色）、脚は鉛色（灰色）という特徴があります。