



とり五鐵 [店舗情報]

住所/中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ13F  
TEL/052-433-5102  
営業時間/11:00~16:00(15:30L.O.)、17:00~23:00(22:00L.O.)  
定休日/無休



名古屋コーチンの  
旨みが溶け込んだ  
秘伝の割り下が絶品！

名古屋コーチン親子丼 1,500円(税込)

### 名古屋コーチン

なごやめしのルーツを探る

名古屋コーチンは、1882年頃、尾張藩士の海部壮平・正秀兄弟によって生み出されました。体が大きくて卵をよく産む中国産のパフコーチンと尾張地方の地鶏を交配させ、誕生までに10年以上の歳月がかかったそうです。

海部兄弟に倣って尾張藩士たちは京都や大阪にその鶏を持ち込んで養鶏場を開きました。そこで名古屋地方から来た鶏ということで、「名古屋コーチン」という名が定着したのです。

1962年以降、外国産の鶏に押され、絶滅の危機に瀕したことも。しかし、昔ながらの美味しさを求める消費者のニーズに応え、1980年頃から需要が増加しています。

名古屋コーチンは、ブロイラーの約3倍の日数をかけて育てています。そのため、鶏本来の旨みが凝縮されているのが特徴です。鍋や焼鳥、唐揚げなど様々な料理に用いられています。

名古屋市中村区  
とり五鐵

## 名古屋の味を 研究して作り上げた 渾身の親子丼



『玉ひで』八代目当主・山田耕之亮氏

### 名

古屋めしは、美味しい上に安くて気軽に楽しめるイメージがあります。高級食材である名古屋コーチンはその対極にあり、他の名古屋めしとは完全に一線を画しています。地元に住んでいても食べたことがないという話もたまに耳にします。

名古屋コーチンを使った料理は、2000年代初頭くらいまで味噌鍋や水炊きなど老舗の鳥料理店でしか食べられませんでした。近年では扱う店や料理の種類も増えてきました。中でも私は、JR名古屋駅直上JRセントラルタワーズ13階にある『とり五鐵』がお気に入りです。

ここは東京・人形町にある1760年創業の老舗『玉ひで』の八代目当主、山田耕之亮氏が監修した鳥料理店。『玉ひで』は親子丼の発祥店でもありますから、美味しい親子丼への探究心は並々ならぬものがあります。

『フチの親子丼』をそのまま持ってきたら簡単なんです。でも、それでは面白くないじゃないですか。名古屋の人々が好む味を研究して、地元産の醤油やみりんを使って割り下を仕上げました」と、山田氏。

そんなこだわりが詰まったとり五鐵名物が「名古屋コーチン親子丼」です。絶妙な火加減で仕上げたフワトロの卵の上には、濃厚な味わいのもも肉と繊細な旨みを感じる胸肉がのっています。特筆すべきは、名古屋コーチンの旨みが染み出した割り下の美味しさ。これが2種類の肉と卵、ご飯を見事なまでに一体化させているのです。さすがは親子丼の元祖。思わず脱帽です。

聞くところによると、調理をするのは『玉ひで』で研修を受け、山田氏に技術を認められた人しか許されないとか。また、山田氏自身も定期的に店を訪れているそう。味のチェックに余念がありません。そんな姿勢から老舗が掲げる看板の重みが伝わってきます。

#### 筆者Profile



フードライター&カメラマン 永谷 正樹  
名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。  
なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。  
ブログ「永谷正樹のなごやめし生活」<http://nagoya-meshi.hateblo.jp/>を毎日更新中。

