

報道関係者各位

2021年10月18日
株式会社一鳳

創業68年の名古屋コーチン専門店「弐鳥(いっちょう)」が
約120日間かけて育てた名古屋コーチンの卵と秘伝の味噌を使った
新しい名古屋飯「名古屋コーチンたまご味噌カツサンド」を
「一鳳本店」と「弐鳥虎ノ門店」で10月18日(月)から販売開始

創業68年の名古屋コーチン専門店を運営する株式会社一鳳(本社:愛知県名古屋市中区 代表取締役社長:今津邦博)は、2021年10月18日(月)より、「一鳳本店」(<https://ichiou.com/>)と「弐鳥虎ノ門店」(<https://tora.shunsai-icchou.com/>)の2店舗で、新しい名古屋飯「名古屋コーチンたまご味噌カツサンド」(税込:1,500円)を発売します。予約のみでの販売となるため、2日前までに電話予約が必要です。また手軽に名古屋コーチンのたまご味噌カツサンドを楽しんでいただきたいため、名鉄金山駅で10月18日(月)~24日(日)で開催するミュージアム金山のぶらっと駅弁フェアでも税込800円で発売いたします。(一鳳本店と弐鳥虎ノ門店で発売するものとは仕様が異なります。)



名古屋コーチンたまご味噌カツサンド(税込1,500円)

「名古屋コーチンたまご味噌カツサンド」は、に使用するの、一鳳グループが創業当時から提携する名古屋コーチン専門養鶏場とともに、常により良い品質を求めて丁寧に育てた純系名古屋コーチンの卵です。また飼育には、オリジナルの餌を使いストレスフリーな環境で約120日間かけて育てた名古屋コーチンの卵を油の中でカラッと揚げ、そこに創業から足し続けているオリジナルの秘伝の味噌をたっぷり合わせたサンドイッチです。こだわりの育て方で育てた名古屋コーチンの卵は、味が濃く卵本来味の味を味わってほしいという思いから、厚さにもこだわりました。

たまご味噌カツサンドは、「新型コロナウイルスの影響で旅行に行けないけれど、自宅で本格的なご当地料理を楽しみたい」というお客様の声にお応えして開発しました。

一鳳グループ丁目いっちょうでは自動販売機を使った一鳳監修名古屋コーチン参鶏湯(自動販売機専用商品)を販売するなど、今後も名古屋にお住まいの方以外にも本格的な名古屋コーチンの味を手軽に楽しんでいただくため、様々な商品を開発していきます。

料理長のコメント

「名古屋コーチンの知名度に負けず劣らぬように、一鳳グループは日々名古屋コーチンの質をこだわり抜き、より美味しく提供出来る料理を考えて参りました。この度、名古屋コーチンたまごカツサンドは極上のたまごを引き立てる油、パンの厚さ、卵の厚み、オリジナル味噌の量、全てを徹底的にこだわり抜きました。新しい名古屋飯として、皆様に食べて頂ける日をととも楽しみにしています」

「式鳥(いっちょう)」について

昭和28年に名古屋に創業してから68年間「名古屋コーチン」の専門店として、一鳳本店をはじめとし、愛知県名古屋を中心に店舗を展開しています。各店舗では、水炊き鍋のコースや、串焼き、炭火焼き、お造りなど名古屋コーチンづくしの料理を提供しています。

2021年6月には一鳳グループ旗艦店として、東京初出店となる「式鳥虎ノ門店」もオープンしました。創業以来、鶏肉一筋で本当に美味しい鶏肉を求め名古屋コーチンの飼育から調理まで一貫通貫して行ってきております。飼育は、餌も高タンパクで脂質分を抑えたオリジナル飼料を使用し、無理に太らすことをせずストレスフリーの放牧で鶏を育てているため、純系名古屋コーチン*の弾力ある最高の食感とあとを引くコク、最高のうまみをお届けしています。

純系名古屋コーチンとは

<http://www.koutin.com/rekishi/rekishi02.html>

<店舗一覧>

一鳳 <https://ichiou.com/>

一鳳にしき <https://ichiou.com/nishiki/>

名古屋コーチン式鳥(本店) <https://www.shunsai-icchou.com/>

名古屋コーチン式鳥(グローバルゲート) <https://www.shunsai-icchou.com/gg/>

名古屋コーチン式鳥(長谷川) <https://hasegawa.shunsai-icchou.com/>

名古屋コーチン式鳥(虎ノ門) <https://tora.shunsai-icchou.com/>

名古屋コーチン一丁目いっちょう <https://shunsai-icchou.com/myuplat/>

<株式会社一鳳 概要>

代表取締役社長 今津邦博

本社住所: 愛知県名古屋市中区金山1丁目14番9号長谷川ビル8階

事業内容: 飲食業

<このリリースに関するお問い合わせ先>

株式会社一鳳(いちおう)

担当: 堀場 (ichiou@irh.co.jp)

電話 052-253-8820 FAX 052-253-8810