

新城鶏学会

ポータルサイト開設

準備中

奥三河の鶏でみんなをとりこに！

この度新城の鶏をPRするべく発足した新城鶏学会で新しく鶏のポータルサイトを開設しました！

まだまだ準備段階のページですが、イベントの告知や、各店舗の鶏情報の発信などこれから少しずつコンテンツを拡充していき、さまざまな方にとって使いやすい楽しいポータルサイトにしていきますのでぜひブックマークをお願いします。



こちらの
二次元バーコードを
読み込んでね♪

お問い合わせ先

新城鶏学会事務局:0536-24-3005

メニュー監修



料理研究家
長田 絢
(おさだ あや)

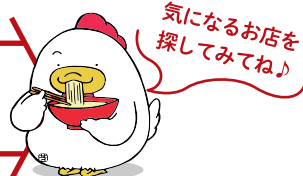
株式会社JapanFoodExpert代表取締役、栄養士、タレント。

テレビ番組のコメンテーターや料理番組、企業CMなど多数出演。

食の大切さを伝える講演会やセミナーなどを主宰、地方創生プランナーとして全国の地域活性化プロジェクトに取り組む。2人の息子の母親でもある。

著書:スーパーで買える肉を最高おいしく食べる100の方法(ダイヤモンド社刊)

他にも新城市には飲食店がたくさん！



唐揚げのスズヒロ新城店

☎ 10:00~21:00(LO.) 閉店 21:30
📅 年中無休 (年始を除く) ☎ 0536-25-7575
📍 愛知県新城市杉山字荒井 50 番地 4



木樽醤油、「下総醤油」とニンニクに漬けた、外はザクザク・中はジューシーな唐揚げが名物です。

かわじや

☎ 11:30~14:30
📅 毎週木曜・第2第4月曜 ☎ 0536-23-2305
📍 愛知県新城市川路字加生沢 9-5



出汁の効いた親子丼は 650 円と超お得。落着きのあるログハウス調の店内でゆっくりお召上がり下さい。

里味

☎ 11:00~15:00/17:00~21:00
📅 水曜日 ☎ 0536-23-8686
📍 愛知県新城市平井字藪添 15-9



辛子マヨチキン定食1200円はカラッと揚げたチキンカツに辛子のアクセントがとてもよく合う逸品です。

鳥長商店

☎ 0536-32-0059
📍 愛知県新城市長篠字峰貝津 27-2



味付き焼き肉の製造販売で有名なお店です。野菜と一緒にそのまま焼くだけです。地域のソウルフードを是非ご堪能下さい。店舗が市内の道の駅等で購入できます。

長篠設楽原 PA 下り

☎ 7:00~19:00 📅 年中無休 ☎ 0536-25-7710
📍 愛知県新城市富永住居田 33-3



長篠陣屋台(スナックコーナー)で販売する「鶏のわらじ揚げ」600 円は長篠設楽原 PA の名物です。大きさに驚き、味に感動間違いなしです。

うどん久五郎

☎ 11:00~23:00 ランチタイム 11:00~15:00
📅 年中無休 (1月1日を除く) ☎ 0536-22-3845
📍 愛知県新城市野田上市場 25-949



鶏唐揚げ御膳1320 円は柔らかなジューシーな唐揚げと自慢のうどんのセット。ボリュームもあり満足度の高いメニューです。

大文字

☎ 11:30~14:00/17:00~22:00
📅 年中無休 (臨時休あり) ☎ 0536-23-5477
📍 愛知県新城市西入船 1



京都出身の大将が作る料理はどれも繊細で丁寧。卵の旨味がよくわかるだし巻き卵 700円は絶品です。

新城は卵も有名！

株式会社吉川

☎ 0536-26-2288

📍 愛知県新城市中宇利字曾根川南376番地3



ウズラの卵生産量全国上位のこの地域で新鮮な卵を出荷しています。新城市内の道の駅、JA 直売所などで購入できます。

河合養鶏

☎ 0536-23-0059

📍 愛知県新城市富永字郷ノ内 50-7



卵出荷量全国トップクラスの新城市。河合養鶏の赤玉子「奥三河田舎育ち」はそこ中でも最高級の卵です。新城市内の道の駅、JA 直売所などで購入できます。

＼“鶏”にこだわったお店をご紹介します！／

新城市

Shinshiro City

鶏ガイド

Chicken Restaurant Guide

新城は鶏のまち!!



せっかく新城来たなら鶏を食べなきゃ！

希少な **鶏とろ** と伝統の **親鶏** に

こだわったメニューをご紹介します！



鶏とろ とは？

鶏とろとは、胸肉と手羽元の間にある肩肉のことです。

鶏肉全体の3%にも満たないとても希少な部位で、肉質はとても柔らかくジューシーで、クセがなく幅広い料理に使えます。

一般にはほとんど流通しない肉ですが、新城では業務用として流通しています。

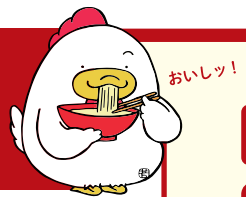


親鶏 とは？

卵を産まなくなった鶏を、「親鶏」や「廃鶏（はいけい）」と呼びます。

引き締まった肉質で、若鶏よりも味が濃いのが特徴です。古くから養鶏が盛んな新城市では、親鶏を味噌や麴に漬けて柔らかくしたり、細かく切ってこりこりの食感を残す調理法で食べられてきました。

各店舗のイチオシ 鶏料理が勢揃い!



たくさんの飲食店から鶏料理が出揃いました！
料理研究家長田絢さんとこだわって開発した
鶏料理をぜひ一度ご賞味ください♪



長田絢さんが全て実食！各店舗
メニューのおすすめポイントを解説！

鶏とろ使用!

鶏とろ

親鶏使用!

親鶏

01 鶏とろ和タコス



鶏とろ

700円(税込)

こんがり焼いた鶏とろステーキと
新城産の梅と豊橋産の大葉を
使用。食べ応えはしっかり、後味は
さっぱりヘルシーな和風タコス
です!

安兵衛

◎ 平日 17:00~23:00
土・日・祝 11:30~15:00/17:00~23:00
休 火曜日
📍 新城市大野小林 20

02 柚子香る親鳥団子と 奥三河野菜の豆乳スープ



親鶏

1,100円(税込)

新城の旬野菜を使用した優しい
味わいの豆乳スープです。親鶏の
つくね団子には柚子・椎茸入りで、
頬ばると口いっぱいに豊かな風味
が広がります。

奥三河蒸留所

◎ 10:30~15:30
※掲載メニュー提供時間 11:00~14:30
休 火・水・木・金 ☎ 0536-32-0237
📍 新城市能登瀬字北野 23-4
湯谷園地 1

03 鶏とろワッフルサンド



鶏とろ

700円(税込)

スパイスに付け込んだジャークチ
キン風の鶏とろを、自家製のアメリ
カンワッフル生地にはさみました。
香ばしくてジューシーなチキン、
フレッシュな野菜、爽やかなドレッ
シングがサクサクのワッフルと
相性抜群です。

craft burger BON

◎ 水~金 11:30~14:00/17:00~21:00
土・日 11:00~15:00/17:00~21:00
休 月・火 ☎ 0536-32-1059
📍 新城市大野上貝津 10-1

04 つくでとりとろ親子丼



鶏とろ

1,000円(税込)

作手高原の名産ミネアサヒ・ほう
れん草・たまごを使った、作手の
魅力が詰まった親子丼です。野菜
たっぷり優しい味わいです。
豊橋の柚子胡椒入り七味がアク
セントになっています。

恋して! 宇宙少年 CAFE

◎ 10:00~17:00
休 火・水 ☎ 0536-29-9485
📍 新城市作手高里稲場川 3-1

05 親鶏ももミソネギ風味



親鶏

400円(税込)

親鶏のもも肉を味噌で味付けしま
した。味噌の旨味がしみ込んだ親
鶏は皮目からカリッと焼いて、新城
産のネギの風味と共に香ばしさを
味わってください。

こんたく長篠
焼肉レストラン

◎ 平日 11:00~15:00
土・日 11:00~15:00/17:00~20:00
休 水曜日 ☎ 0536-32-0002
📍 新城市長篠字西野々 30

06 スパイシーチキンカレー



鶏とろ

800円(税込)

作手産高原トマト、高原牛乳、ミネア
サヒ米を使用。小麦粉を使わず
米粉とスパイスで仕上げたピリ辛
カレーです。爽やかなトマトと鶏とろ
の旨味が溶け込んだサラサラカレー
はあと引くおいしさです。

つくで手作り村 味彩館

◎ 9:00~17:00
※掲載メニュー提供時間
平日 10:00~15:00/土・日・祝 10:00~16:30
休 木曜日(祝日の場合営業)
☎ 0536-37-2772
📍 新城市作手清岳ナガラミ 10-2

07 絶品鶏トロカレーぱん



鶏とろ

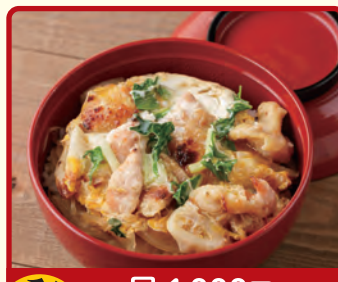
330円(税込)

香草でほんのりアクセントをつけた
鶏とろをゴロッと使用したカレーを、
お店で30年以上愛されるカレー
生地で包みました。カリッ、ふわっ、
もちっと究極に美味しい、毎日食べ
たくなるほどやみつきになる美味
しさです。

手作りの店 ぱんやさん

◎ 7:30~19:00 休 日曜日
☎ 0536-23-6354
📍 新城市平井字若杉 1-3

08 塩麴のとりトロ親子丼



鶏とろ

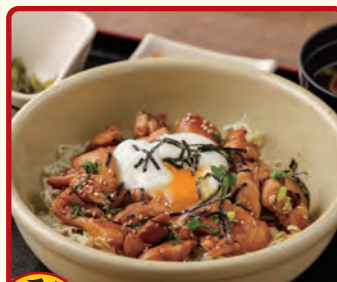
昼 1,000円(税込)
夜 1,300円(税込)

鶏とろを自家製の塩麴に漬け込み、
旨味を引き出しました。
鶏とろを香ばしく焼いてから卵で
とじているので、深みのある味わい
の親子丼に仕上がっています。

長篠食堂

◎ 11:00~14:00/17:00~21:00
休 木曜日
☎ 0536-32-0505
📍 新城市長篠矢貝津 13-4

09 とりとろの焼き鳥丼



鶏とろ

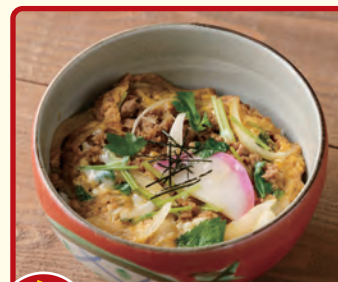
1,000円(税込)

お店特製の照り焼きタレで仕上げ
た焼き鳥を乗せ、河合養鶏の卵を
使用した温玉を添えました。
絶妙な甘辛味にとろ〜り温玉で、
ごはんが止まらなくなる味です。

フィールドエスコート

◎ 8:00~16:00
※掲載メニュー提供時間 11:00~16:00
※限定 10 食
休 水曜日 ☎ 0536-23-6695
📍 新城市杉山フロコシ 25-1

10 親鳥ひき肉の親子丼



親鶏

850円(税込)

米や卵は新城産にこだわり、ダシ
は三河三石秘伝の井タレを使用
した、親鶏のコリコリとした食感が
特徴的な親子丼。濃厚な旨味の
親鶏、トロトロの卵、だくだくの出汁
つゆが三位一体の味わいです。

道の駅鳳来三河三石

◎ 9:00~17:00 ※掲載メニュー提供時間
平日 11:00~14:30
休 木曜日(祝日の場合営業)
☎ 0536-34-0139
📍 新城市下吉田田中 106-1

11 鶏とろ味噌カツ



鶏とろ

190円(税込)/本
(2本売り)

サクサクの衣とジューシーな鶏とろ
の相性が抜群!味の決め手は味噌
ダレです。他では食べられない、
ビールやサワーが進む究極のおつ
まみです。

まぐろダイニング美蔵
新城店

◎ 17:00~23:30
休 なし
☎ 050-5576-8010
📍 新城市字的場 25-12

12 鶏とろきのこ汁と五平餅セット



鶏とろ

950円(税込)

鶏とろ、きのこ、自家製豆味噌の旨
味があふれる味噌汁です。新城産
しいたけ、鳳来きくらげ黒と白など
たっぷりのきのこを使用。自家製
味噌だれを使用した自慢の五平餅
が付いたお得なセットです。

丸山荘 鳳来寺山頂店

◎ 10:00~16:00 休 火・水・木・金
☎ 0536-35-0484
📍 新城市門谷字鳳来寺 7-27
鳳来寺山頂駐車場横

13 かしわトロ鍋 ※写真は2人前



鶏とろ

3,000円(税込)
(1人前)

柔らかな鶏とろと野菜の出汁
たっぷりの具たくさん鍋。柔らかな
鶏とろ肉と野菜の相性は抜群です。
シメのうどんは、旨味が染み込んだ
極上の味です。冬期は味噌仕立て、
春からは醤油仕立てで提供します。

三河猪家 ししや

◎ 11:00~19:00L.O
(要予約 21:00L.O)
休 水曜日 ☎ 0536-22-4429
📍 新城市矢部字広見 53-5

14 鶏とろ重(鶏とろ汁付)



親鶏
鶏とろ

1,100円(税込)

もつくる特製の照り焼きタレで仕
上げた鶏とろと、うま味あふれる親鶏
のそぼろを使用した、鶏とろと親鶏
を一気に味わえる贅沢重です。
根菜たっぷりの鶏とろ汁付で、
満足出来ること間違いなし。

道の駅もつくる新城

◎ 8:00~18:00
※掲載メニュー提供時間
11:00~17:00
休 なし ☎ 0536-24-3005
📍 新城市八束穂 五反田 329-7

15 彩鶏どりよくばり丼



親鶏
鶏とろ

1,300円(税込)

甘口タレで煮た鶏チャーシュー、
柚子みそを入れた親鶏のつくね、
カレー粉をまぶした鶏とろの唐揚げ
が入った欲張りな丼です。温泉卵
をからめてお召し上がりください。

レストラン花遊

◎ 11:00~14:00
休 不定休
☎ 0536-35-0044
📍 新城市玖老勢字新井 9