

岡崎おうはんについて



岡崎おうはんは岡崎生まれの純国産鶏。純国産鶏とは両親が日本国内で育種改良された日本生まれの鶏であり日本で飼養されている採卵鶏の3%程の普及状況となっています。普段スーパーで購入するような卵は国産ですが、その卵を産んだ鶏の97%は外国で育種され輸入した鶏の子孫が産んだ卵となっています。

岡崎おうはんのオスを鶏肉に活用

通常、卵用鶏で鶏肉になるのはメスでメスのほうが皮と身の間に脂肪がしっかりとついてジューシーと言われていています。卵用鶏の雄は肥育しても肉が付かないため利用されていません。しかし、岡崎おうはんは卵肉兼用種であり、オスも肉が付くため、SDGsの観点もあり、卵を産まないオスを鶏肉に使うことができます。

岡崎おうはんの鶏肉と卵の特長

肉質は弾力があり、噛めば噛むほど旨味が感じられます。地鶏・銘柄鶏 食味コンテストでは初出場にもかかわらず最優秀賞を受賞。卵は一般的なものより黄身が5%程大きく、濃厚な甘みとコクが感じられると評判です。

岡崎おでかけナビWEBサイト
「岡崎おうはん」を知る



岡崎おうはんPR動画
YouTube



愛知学泉大学家政学部ライフスタイル学科はスタジオという授業を通して地域活性・地域貢献を目的とした活動を展開しています。このプロジェクトでは大学で学んできた家政学の知識を活用し『岡崎おうはん』を用いた魅力あふれるレシピの考案に取り組んでいます。



愛知学泉大学 家政学部 ライフスタイル学科
〒444-0902 愛知県岡崎市触越町上川成28
<https://www.gakusen.ac.jp/u/department/lifestyle/>



岡崎おうはんブランド推進委員会
事務局：岡崎市農務課内
〒444-8601 愛知県岡崎市十王町2丁目9
<https://www.city.okazaki.lg.jp/>

岡崎
おうはん
レシピ2



岡崎
おうはん
ブランド
推進
委員会

×

愛知学泉大学家政学部
ライフスタイル学科

愛知学泉大学生が考えた
きみもきっと食べたいくなる岡崎おうはんレシピ

レモンパウンドケーキ



材 料(1本分)

無塩バター 110g	(レモングレーズ)
小麦粉 125g	粉砂糖 100g
砂糖 70g	レモン汁 15g
はちみつ 30g	レモンの皮適量
卵2個	
ベーキングパウダー 2g	
レモン汁40g	

作り方

- 1.柔らかくしたバターに砂糖と蜂蜜を加えて混ぜる。
- 2.バターに人肌程度まで温めた全卵を少しずつ加えながらヘラで混ぜる。
- 3.小麦粉とベーキングパウダーを加える。
- 4.レモン汁を加え、型に生地を入れる。
- 5.170度に余熱したオーブンで40分焼く。
- 6.レモングレーズをケーキの上からかけ、削ったレモンの皮を散らばせる。

愛知学泉大学生が考えた
きみもきっと食べたいくなる岡崎おうはんレシピ

フリッタータ



材 料(4人分)

卵 4個
きのこ 各種合わせて200g
パルミジャーノ・レッジャーノ(すりおろし) 大さじ1
塩、こしょう 各適量
オリーブ油 大さじ2
バター 10g

作り方

- 1.全卵を溶く。
- 2.パルミジャーノ・レッジャーノ、塩、胡椒を入れる。
- 3.バターと一緒にきのこを炒める。
- 4.1と2を混ぜる。
- 5.4を大さじ2のオリーブオイルでフライパンで焼く。
- 6.5の上に炒めたきのこをのせる。

愛知学泉大学生が考えた
きみもきっと食べたいくなる岡崎おうはんレシピ

肉巻き卵



材 料(4人分)

卵 4個
豚ロース薄切り 8枚
片栗粉 適量
みりん 大さじ1
砂糖 大さじ1 / 2
醤油 大さじ2
酒 大さじ1

作り方

- 1.沸騰したお湯で卵を6分ゆで、殻をむく。
- 2.ゆで卵1個に対し豚ロース2枚で巻いていく。
- 3.片栗粉を軽くまぶす。
- 4.みりん、砂糖、醤油を混ぜタレを作る。
- 5.片面に焼き色がつくまで焼く。
- 6.裏返して酒をかけ蓋をし弱火で3分蒸し焼き。
- 7.作っておいたタレをかけ、火にかけながらよく絡めたら完成。

