

## 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方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、雄も肉が付くため、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

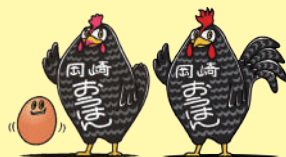
肉質は弾力があり、噛めば噛むほど旨味が感じられます。地鶏・銘柄鶏 食味コンテストでは初出場にもかかわらず最優秀賞を受賞。卵は一般的なものより黄身が5%程大きく、濃厚な甘みとコクが感じられると評判です。



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



岡崎おうはんブランド推進委員会

岡崎  
おうはん  
レシピ



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くなる岡崎おうはんレシピ

## エッグベネディクト



### 材 料(1人前)

イングリッシュマフィン1個  
ベーコン 2枚            卵 1個  
バター 20g                レモン汁 小さじ1  
卵黄 1個                   マヨネーズ 大さじ1/2  
ベビリーフ 適量           ミニトマト 3個

### 作り方

- 1.ポーチドエッグを作る。
- 2.バターをレンジで15~20秒温める。
- 3.温めたバターに卵黄とレモン汁、マヨネーズを加えて混ぜる。
- 4.イングリッシュマフィンを半分にし、軽く焼き色をつけ別のフライパンでベーコンを焼く。
- 5.イングリッシュマフィンの上にベーコン、ポーチドエッグの順にのせ、ソースとブラックペッパーをかける。

愛知学泉大学生が考えた  
きみもきっと食べたくなる岡崎おうはんレシピ

## デビルドエッグ



### 材 料(1人前)

卵2個  
冷凍えび 1尾  
パセリ適量  
Aマヨネーズ大さじ1  
Aマスタード小さじ1    Bコンソメ適量  
A酢大さじ2分の1      Bベーコン厚切りブロック  
A塩 黒胡椒 ひとつまみ Bマヨネーズ大さじ1

### 作り方

- 1.ゆで卵をかために作る。
- 2.海老は臭みをとって粗くみじん切りにする。
- 3.ゆで卵を半分に切り黄身をぬく。
- 4.黄身をAの方とBの方を合わせる。
- 5.AとBを作ったら白身のくぼみに入れる。
- 6.ベーコンと海老をそれぞれ飾る。

愛知学泉大学生が考えた  
きみもきっと食べたくなる岡崎おうはんレシピ

## たまごサンド



### 材 料(1人前)

食パン 6枚切り 2枚  
A卵 4個 A水 100ml  
A顆粒だし 小さじ1    A塩 ふたつまみ  
A砂糖 小さじ1         サラダ油 小さじ1  
Bマヨネーズ 大さじ1    Bねりからし 小さじ1  
乾燥パセリ 適量

### 作り方

- 1.ボウルにAを入れ白身を切るように混ぜ、タマゴを漉す。
- 2.卵焼きをパンのサイズに合わせて焼く。
- 3.卵焼きは冷まして置く。
- 4.Bを混ぜてパンに塗る。
- 5.サンド後、ラップをして10分ほど置き、包んだまま耳を切り落とす。