

秋田比内や 商品紹介

肉パック

- 比内地鶏中抜きと体
- 比内地鶏むね肉パック
- 比内地鶏キンカン卵管パック
- 比内地鶏正肉パック
- 比内地鶏ささみパック
- 比内地鶏もも肉パック
- 比内地鶏手羽先パック

串物

- 比内地鶏ねぎま串
- 比内地鶏むね肉串
- 比内地鶏レバー串
- 比内地鶏正肉串
- 比内地鶏むね皮串
- 比内地鶏砂肝串
- 比内地鶏ぼんどり串
- 比内地鶏もも肉串
- 比内地鶏手羽いかだ串
- 比内地鶏皮串
- 比内地鶏つくね串

ミンチ

- 比内地鶏鍋用ミンチ
- 比内や鍋用ミンチ(※1)
- 比内地鶏つくね用味付ミンチ
- 比内や味付つくねミンチ(※1)

※1は比内地鶏30%使用

鶏加工品

- 比内地鶏 親子丼の素
- 比内地鶏 ハンバーグ
- 珍味各種
- 比内地鶏 ぎょうざ
- 比内地鶏 厚焼き玉子
- 鶏チャーシュー

豚加工品

- 桃豚バラ肉スライス
- 豚そぼろ
- 桃豚キャベツ餃子
- チャーシュー



スープ加工品

- 比内地鶏ガラスープ
- 比内地鶏水炊きスープ
- 比内地鶏エキス

委託加工品

- 比内地鶏レバーソーセージ
- 比内地鶏ソーセージ
- 比内地鶏炊き込みめしの素
- 比内地鶏しゅうまい(※2)
- たまごアイスクリーム

※2は比内地鶏50%使用

飯類

- きりたんぼ
- だまこ
- 比内地鶏炊き込みご飯
- きりたんぼドッグ

麺類

- 佐藤養悦 稲庭干しうどん
- 熊さんラーメン KS-1
- 佐藤養悦 稲庭中華そば
- 熊さん ソフト冷麺



タレ・調味料類

- 親子だれ
- 鍋っこしょうゆ
- しょうゆラーメンたれ
- 焼鳥のたれ
- 海幸 塩
- ゆずポン酢しょうゆ
- うどんつゆ
- 昆布しょうゆ

ギフトセット

- 比内地鶏きりたんぼ鍋セット
- 比内地鶏親子丼セット
- 比内地鶏ハンバーグセット
- 比内地鶏水炊きセット
- 比内地鶏餃子・焼売セット

記載されている商品は一部となります。詳しくは「商品カタログ」をご覧ください。



比内地鶏で日本一を目指す

秋田比内や 株式会社

〒018-5606 秋田県大館市葛原字洞喰向11-15

TEL 0186-52-3886 FAX 0186-52-3888 E-mail shop@akitahinaiya.co.jp

<https://www.akitahinaiya.co.jp>



秋田の
「ほんもの」を
お届けします

秋田比内や

業務用カタログ

肉

比内地鶏の各部位を
用途に合わせてカット、ミンチに致します

CHICKEN

比内地鶏の肉



比内地鶏 中抜きと体

規格 kgパック(不定貫)
期限 冷蔵 5日
冷凍 2年

内臓を処理した丸どり。

使用例 ▶ ローストチキン など



比内地鶏 正肉

規格 kgパック(不定貫)
期限 冷蔵 5日
冷凍 2年

もも肉2枚、むね肉2枚入り。

使用例 ▶ ステーキ、鍋もの など



比内地鶏 もも肉

規格 kgパック(不定貫)
期限 冷蔵 5日
冷凍 2年

もも肉4枚入り。



比内地鶏 むね肉

規格 kgパック(不定貫)
期限 冷蔵 5日
冷凍 2年

むね肉4枚入り。



比内地鶏 皮無むね肉

規格 500gパック(不定貫)
期限 冷蔵 5日

皮をとったむね肉。

使用例 ▶ むね肉のたたき など



比内地鶏 手羽先

規格 kgパック(不定貫)
期限 冷蔵 5日
冷凍 2年

約20本入り。

使用例 ▶ 手羽先唐揚げ、焼物 など



比内地鶏 カット正肉

規格 50g
期限 冷凍 1年

カットしたもも肉、むね肉。
親子丼に。



比内地鶏 カット正肉

規格 100g、200g
期限 冷凍 1年

カットしたもも肉、むね肉。
鍋料理に。



比内地鶏 きんかん

規格 kgパック(不定貫)
期限 冷凍 2年

未成熟卵。



比内地鶏 卵管

規格 kgパック(不定貫)
期限 冷凍 2年

卵の通り道。



比内地鶏 鍋用ミンチ

規格 1kg
期限 冷凍 150日

比内地鶏100%。
味付けなし。



比内地鶏
つくね用味付ミンチ

規格 1kg
期限 冷凍 150日

比内地鶏100%。
味付けあり。



比内や 鍋用ミンチ (※)

規格 1kg
期限 冷凍 150日

比内地鶏30%。
味付けなし。



比内や
味付つくねミンチ (※)

規格 1kg
期限 冷凍 150日

比内地鶏30%。
味付けあり。

※比内や 鍋用ミンチ・比内や 味付つくねミンチに関しましては、
事前にお問合せ下さいますようお願い申し上げます。



焼鳥

1本1本

手作業で製造しております





比内地鶏 ねぎま串

規格 10本入
内容 1本50g
期限 冷蔵 5日

冷凍不可。



比内地鶏 正肉串

規格 10本入
内容 1本40g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

もも肉とむね肉を交互に。



比内地鶏 もも肉串

規格 10本入
内容 1本40g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

もも肉。



比内地鶏 むね肉串

規格 10本入
内容 1本40g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

むね肉。



比内地鶏 ささみ串

規格 10本入
内容 1本40g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

ささみ。



比内地鶏 むね皮串

規格 10本入
内容 1本40g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

むね肉に皮を巻きました。

比内地鶏
とりしゃぶ串

規格 10本入
内容 1本30g
期限 冷蔵 5日

むね肉を薄くカットし
串打ち。比内地鶏
手羽いかだ串

規格 5本入
内容 1本手羽先2個
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

手羽中を開いて串打ち。



比内地鶏 レバー串

規格 10本入
内容 1本30g
期限 冷蔵 5日

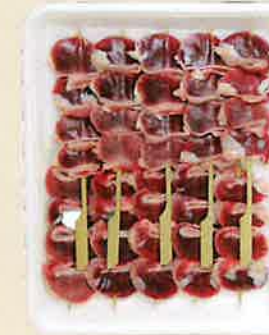
レバー(肝臓)。



比内地鶏 ハツ串

規格 10本入
内容 1本2羽分のハツ
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

ハツ(心臓)。

比内地鶏
砂肝串(ねぎなし)

規格 10本入
内容 1本30g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

砂肝。

比内地鶏
砂肝串(ねぎあり)

規格 10本入
内容 1本30g
期限 冷蔵 5日

ねぎと砂肝を交互に。
冷凍不可。

比内地鶏 ネック串

規格 10本入
内容 1本30g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

せせり、首小肉。



比内地鶏 ぼんちり串

規格 10本入
内容 1本30g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

ぼんじり、テール。

比内地鶏
手羽コラーゲン串

規格 10本入
内容 1本40g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

ふりそで。



比内地鶏 皮串

規格 10本入
内容 1本30g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

皮。

惣菜

簡単調理で
出来立ての比内地鶏料理を
ご提供いただけます



比内地鶏 つなぎ串

規格 10本入
内容 1本30~35g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

砂肝のミミ。



比内地鶏 きんかん串

規格 10本入
内容 1本30g
期限 冷凍 180日

未成熟卵。



比内地鶏 みち串

規格 10本入
内容 1本30g
期限 冷凍 180日

卵管。



比内地鶏 もつ竿燈串

規格 10本入
内容 1本40g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

脾臓、砂肝ミミ、きんかん、
卵管。秋田の祭り竿燈に
なぞらえた串。



比内地鶏 いろいろ串

規格 10本入
内容 1本40g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

むね肉、ささみ、砂肝ミミ、
皮、砂肝、きんかん等



比内地鶏 つくね串

規格 5本入
内容 1本50g
期限 冷蔵 3日
冷凍 100日

玉葱、味噌、生姜などを
加えた粘りが特徴のつくね。



比内地鶏 あずき串

規格 10本入
内容 1本5個
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

脾臓。



比内地鶏 えんがわ串

規格 10本入
内容 1本30g
期限 冷蔵 5日
冷凍 180日

横隔膜。





きりたんぽ

規格 5本入
期限 冷蔵 7日
冷凍 180日

秋田県産
あきたこまち使用。



だまこ

規格 25個入
期限 冷凍 180日

秋田県産
あきたこまち使用。



比内地鶏
ガラスープ

規格 2L
期限 冷蔵 14日
冷凍 1年

ガラ、節、野菜を
じっくり煮込んだスープ。



比内地鶏
水炊きスープ

規格 1L
期限 冷凍 1年

比内地鶏のガラ、
手羽先、玉葱などを
じっくり煮込んだスープ。



比内地鶏
けいちゃん鍋

規格 180g
期限 冷凍 180日

鶏肉やもつを味噌で
味付け。



比内地鶏
ささみチップス

規格 100枚
期限 冷凍 30日

薄く伸ばしたささみ。



比内地鶏
チャンジャ

規格 100g
期限 冷凍 90日

横隔膜をチャンジャ風に
味付けした珍味。



比内地鶏
砂肝にんにく味噌

規格 100g
期限 冷凍 90日

砂肝をにんにく味噌で
炒めた珍味。



比内地鶏
もつ煮込み

規格 100g
期限 冷凍 90日

もつを醤油やみりん
などで煮込んだ珍味。



比内地鶏
とり餃子

規格 50個入
期限 冷凍 90日

比内地鶏100%の餃子。



桃豚
キャベツ餃子

規格 50個入
期限 冷凍 120日

十和田湖高原
ポーク桃豚を使用。



比内地鶏
ハンバーグ

規格 130g
期限 冷凍 90日

半製品。



比内地鶏
味付き肉

規格 もも肉、むね肉
各500g
期限 冷凍 90日

真空調理法で味と
火入れをしたカット肉。
親子丼向け。



比内地鶏
しゅうまい

規格 50個入
期限 冷凍 180日

比内地鶏50%、
国産鶏50%の配合で
作られたしゅうまい。



とり団子
(比内地鶏入り)

規格 30個入
期限 冷凍 180日

比内地鶏を20%
使用した団子。



比内地鶏
粗挽きつくね串

規格 5本入
期限 冷凍 120日

銀皮入りつくね。





**比内地鶏
むねチャーシュー**

規格 kgパック
期限 冷凍 180日

塩麴で味付けした
むね肉。



**あべどり
むねチャーシュー**

規格 kgパック
期限 冷凍 180日

塩麴で味付けした
むね肉。



**比内地鶏
もつ塩たれ**

規格 100g
期限 冷凍 90日

もつに塩麴、
こしょうなどで味付け。



**比内地鶏
もつ味噌たれ**

規格 100g
期限 冷凍 90日

もつに味噌で味付け。



**比内地鶏
ボイルもつ**

規格 500g
期限 冷凍 90日

きんかん、卵管などを
ボイル。



豚そぼろ

規格 1kg
期限 冷凍 120日

国産豚肉を使用した
そぼろ。



坦々肉味噌

規格 1kg
期限 冷凍 120日

国産豚肉を使用した
坦々風そぼろ。



味付 ホルモン

規格 1kg
期限 冷凍 180日

国産の豚ホルモンを
味噌で味付け。



**比内地鶏
厚焼き玉子
(コラーゲン入り)**

規格 500g
期限 冷蔵 2日

比内地鶏の卵を
使用した厚焼き玉子。



**比内地鶏
炊き込み飯の素**

規格 2合
内容 具180g、だし400g
期限 常温 120日

2合のお米に
混ぜて炊くだけ。



**比内地鶏
ソーセージ**

規格 140g
期限 冷蔵 30日

砂肝が入った
ソーセージ。



**比内地鶏 鶏油
(にんにく・生姜)**

規格 450g
期限 冷凍 300日

にんにく・生姜風味の
鶏油。



**比内地鶏
親子丼の素**

規格 150g
内容 肉50g、たれ100g
期限 冷凍 180日

卵を混ぜるだけで完成。



**比内地鶏
ご飯の素**

規格 2合
内容 150g
期限 常温 120日

お米に混ぜて炊いても、炊
きあがったご飯に混ぜても
両方OK。



**比内地鶏
レバーソーセージ**

規格 200g
期限 冷蔵 30日

レバーを練り込んだ
ソーセージ。



**比内地鶏
たまごアイス**

規格 120ml、
1000ml×2
期限 なし

比内地鶏の卵を
使用したミルクアイス。



親子丼



秋田比内やの人気No.1商品です

OYAKODON

比内地鶏の親子丼



比内地鶏 カッター正肉

規格 100g、200g

期限 冷凍 1年

カットしたもも肉、むね肉。
鍋料理に。



比内地鶏 味付き肉

規格 もも肉、むね肉 各500g

期限 冷凍 90日

真空調理法で味と火入れを
したカット肉。親子丼向け。



比内地鶏 楽チン親子丼

規格 200g

期限 冷凍 30日

電子レンジで約4分
温めるだけで、秋田比内やの
親子丼を再現出来ます。



比内地鶏 親子丼の素

規格 150g

内容 肉50g、たれ100g

期限 冷凍 180日

卵を混ぜるだけで完成。



親子だれ

規格 1.8L

期限 常温6ヶ月

親子丼の為に開発した
オリジナルのたれ。



比内地鶏 ガラスープ

規格 2L

期限 冷蔵 14日

冷凍 1年

ガラ、節、野菜をじっくり
煮込んだスープ。



すぐ食べられますシリーズ



電子レンジで温めるだけで
本格的な比内地鶏料理が出来上がります

HEAT UP FOODS

すぐ食べられますシリーズ



むね肉ステーキ(塩)

規格 100g
期限 冷凍 180日

塩麹で味付けしました。



もも肉ステーキ(醤油)

規格 100g
期限 冷凍 180日

醤油で味付けしました。



もも肉ステーキ(味噌)

規格 100g
期限 冷凍 180日

味噌で味付けしました。



ハンバーグ(照り焼き風)

規格 150g
期限 冷凍 180日

照り焼き風に味付けしました。



ハンバーグ(和風)

規格 150g
期限 冷凍 180日

和風に味付けしました。



手羽先(塩胡椒)

規格 5本入り
期限 冷凍 180日

塩胡椒で味付けしました。



手羽先(醤油)

規格 5本入
期限 冷凍 180日

醤油などで味付けしました。



手羽先(味噌)

規格 5本入
期限 冷凍 180日

味噌で味付けしました。

その他



つくねバーグ (照り焼き風)

規格 60g
期限 冷凍 180日

つくねで作ったハンバーグ。
照り焼き風の味付け。



つくねバーグ(和風)

規格 60g
期限 冷凍 180日

つくねで作ったハンバーグ。
和風の味付け。



砂肝甘酢餡

規格 100g
期限 冷凍 180日

砂肝を甘酢で味付け
しました。



キンラン煮込み

規格 100g
期限 冷凍 180日

きんかん、卵管を醤油で
煮込みました。



甘辛そぼろ

規格 100g
期限 冷凍 180日

醤油などで味付けした
鶏肉のそぼろ。



キンカンそぼろ

規格 100g
期限 冷凍 180日

きんかんに塩加え炒めた、
パラパラのそぼろ。



炊き込み飯(塩)

規格 200g
期限 冷凍 180日

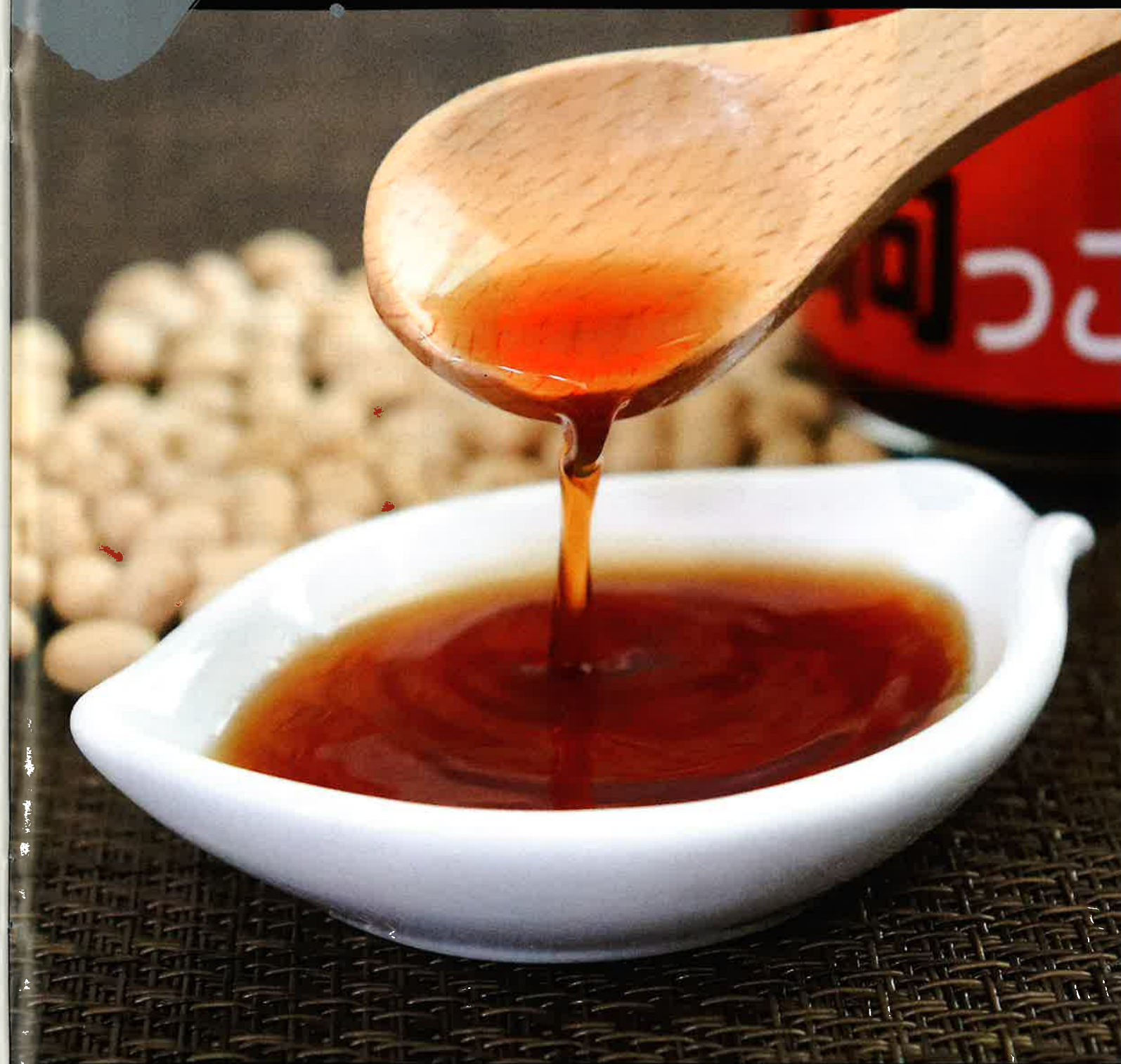
素朴な味わいの
炊き込みご飯。



炊き込み飯(醤油)

規格 200g
期限 冷凍 180日

香ばしい炊き込みご飯。



オリジナルの調味料から
秋田の特産品まで取扱いしております



焼鳥のたれ

規格 2.3kg
期限 常温 6ヶ月

焼鳥用のオリジナルのたれ。



親子だれ

規格 1.8L
期限 常温 6ヶ月

親子丼の為に開発したオリジナルのたれ。



鍋っこしょうゆ

規格 1.8L
期限 常温 6ヶ月

鍋用のオリジナルのたれ。



うどんつゆ

規格 1.8L
期限 常温 6ヶ月

うどんに最適な麵つゆのようなたれ。



昆布とかつおのしょうゆ

規格 1.8L
期限 常温 12ヶ月

福寿のだし醤油。



ゆずポン酢しょうゆ

規格 200ml
期限 常温 12ヶ月

ゆず風味のオリジナルポン酢。



稲庭干しうどん

規格 500g
期限 常温 2年

佐藤養悦本舗。



稲庭中華そば

規格 500g×30P
期限 常温 10ヶ月

佐藤養悦本舗。

※最小ロット30P



いぶりがっこ

規格 3L(一本漬)
期限 常温 90日

燻製した大根の漬物。



ちよろぎ

規格 80g
期限 常温 150日

シソ科の一種を酢漬けにしたもの。

※季節商品。
最小ロット30P～要相談。



しそQばっちゃん漬

規格 1kg
期限 90日

きゅうりの味噌漬けをしその葉で巻いた漬物。



しそ巻大根

規格 1kg
期限 90日

大根をしその葉で巻いた漬物。



海幸塩

規格 1kg
期限 なし

貝化石カルシウムとマグネシウムを加えたまろやかな塩。
焼いた比内地鶏に最適。



比内地鶏で日本一を目指す

秋田比内や 株式会社

会社案内

経営理念

私達は、比内地鶏及び地元農産物をよりどころとして、
『秋田のほんもの』にこだわった食品開発と
全国への発信を実現し、
地域農産物の発展と地域社会の繁栄に貢献するとともに、
『秋田食文化』の掘り起し、土台造りに尽力します。



代表取締役 武藤幸美

今日も一日健康で明るく
仕事ができることに
感謝します

あきらめない
できるまでやる

必ずやる
すぐやる

愛言葉

私は自分の成長の為
人・物・時を大切にします

私はお客様繁栄のため
製品を開発し続けます

私はすべてをみがき
整理整頓をします

私は日本一
元氣な挨拶をします

秋田比内や
社長スローガン

会社概要

- | | | |
|---------|--|---|
| ① 所在地 | 本社
秋田県大館市葛原字洞喰向11-15
TEL.0186-52-3886 FAX.0186-52-3888
URL https://www.akitahinaiya.co.jp/
E-mail shop@akitahinaiya.co.jp | 大館本店
秋田県大館市大町21
TEL.0186-49-7766 FAX.0186-49-7767 |
| ② 資本金 | 7000 万円 | |
| ③ 設立 | 平成7年(1995年) | |
| ④ 開店 | 平成8年(1996年) 2月 8日 大館本店
平成8年(1996年) 6月 1日 鹿角工場
平成14年(2002年) 10月10日 村の駅トプカイ
平成26年(2014年) 5月 1日 大館市葛原の新工場へ移転 | |
| ⑤ 会社代表者 | 代表取締役 武藤 幸美 | |
| ⑥ 関連会社 | 熊さん(株) 北海道熊さん(株) 青森熊さん(株) むつ熊さん(有)
熊さん(株)大館麵ショップ 熊さん(株)秋田麵ショップ
岩手熊さん(株) 宮城熊さん(株) 盛岡冷麵(株) テイエス(株) | |

業務内容

営業本部

出店したい方や業態変更したい方の為に、当社の店舗提案や開業までの研修等を担当します。
全国にある当社の姉妹店や取引店に自社工場で製品開発した食材や、秋田のほんもの食材をもとにした新メニューの提供をします。通販・ネット販売等で秋田比内やギフトを全国に販売します。

直営事業部

当社は日本一の比内地鶏を全国に広める為に設立された会社です。
そのモデル店《比内地鶏料理専門店 秋田比内や大館本店》では比内地鶏を中心に食材にこだわったメニューを提供しております。

製造、加工部

毎日入荷する比内地鶏を加工・串刺して全国の比内地鶏取扱店へ供給しています。また、日本一の比内地鶏食材を生かした新しいメニュー開発や、秋田の本物の味「きりたんぼ鍋」のギフトセットなどの発送を行っています。

主な業務内容

秋田比内や
株式会社

- ◆ 食材提供
- ◆ 商品開発
- ◆ 店舗提案 及びメニュー提案
- ◆ 直営店舗経営
- ◆ 通販事業
- ◆ 比内地鶏 加工・販売

秋田のほんものを全国へ

食材提供

比内地鶏を中心に秋田の「ほんもの」地場産品も併せてお届けします。



比内地鶏は契約農場または自社農場で160日以上「平飼い」という飼育方法で育てるため、その食感には身がしまっていて弾力があり、脂身の極上な旨味が味わえます。



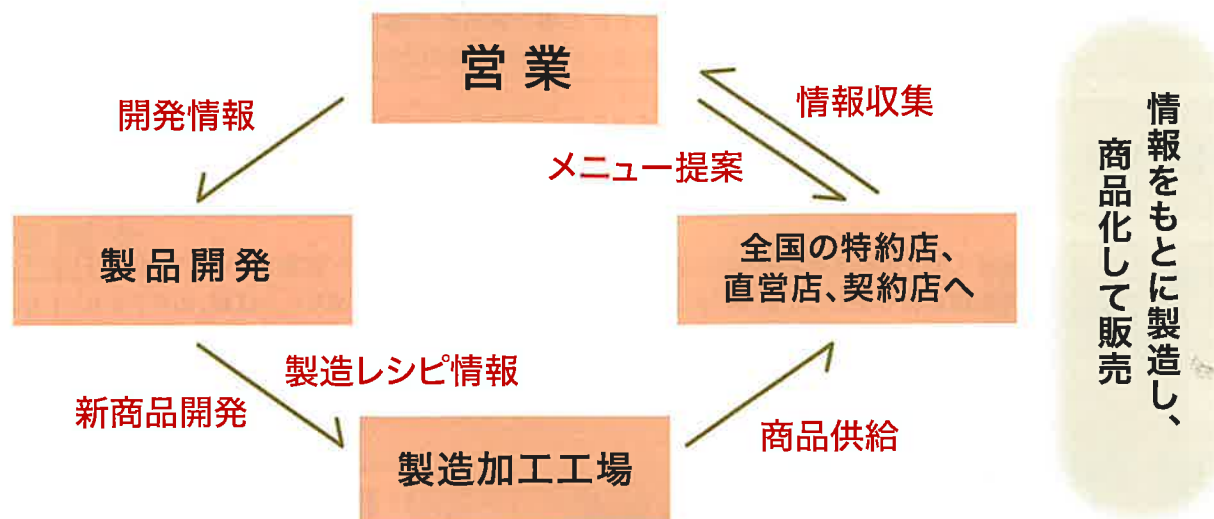
極上の比内地鶏を串打ちやミンチ加工、更には惣菜加工など、メニューとして使いやすい形でお客様にお届けしております。



〈秋田のほんもの食材〉

畑のキャビア「とんぶり」、水中に芽吹くエメラルド「じゅんさい」、地場野菜、山菜、漬物(いぶりがっこ)など、秋田の『ほんもの』を比内地鶏とともに、全国のお客様へお届けしております。

【商品開発】 定番のメニューに加え、季節ごとのメニューや新メニュー商品の開発を行っています



【店舗提案及びメニュー提案】

当社は自社製造食材のモデル店として直営店(秋田比内や大館本店)を
経営し、製品開発した食材をもとに、メニュー作りを進めております。
また、工場はお客様のセントラルキッチン役割をしております。
今後店舗展開をお考えの方や、既存店への新規食材導入をお考えの方
へ、直営店を通して具体的な店舗提案やメニュー提案を行っております。



【直営店経営】 平成8年2月創業
日本で初めての比内地鶏料理専門店



比内地鶏専門店として、串焼きや親子丼などの肉の旨さをダイレクト
にお伝えするメニューを中心に、季節感たっぷりのサイドメニューを
取り揃えております。

また、店長以下女性スタッフ中心の店内は、明るく華やかなサービス
と細かな心づかいのあるおもてなしが自慢です。

〒017-0841 秋田県大館市大町21
TEL:0186-49-7766 FAX:0186-49-7767
営業時間<昼の部>11:00 ~ 14:00
<夜の部>17:00 ~ 22:00
※日曜日は営業は21:00まで
定休日 <毎週水曜日>(きりたんぼ鍋年中提供)

【主なメニュー】 ●比内地鶏 親子丼 ●比内地鶏 串焼き
●比内地鶏 きりたんぼ鍋

【比内地鶏 加工・販売】 比内地鶏加工／惣菜品加工／各種スープ加工
餃子製造／きりたんぼ製造／桃豚加工 他

当社工場では比内地鶏を中心に「美味しく、安全な、本物の食材」を製造販売しております。

また、お取引先様の形態に合わせた当社商品の小ロット多品目での販売、秋田発のほんもの食材を中心に、旬の食材を
お届けしております。



串加工



スープ製造

ひないじどり
比内地鶏 とは

「比内鶏」を父方に、ロード種を母方にした一代雑種です。
父方の比内鶏は、縄文時代から秋田県の北部比内地方
(現在の大館市比内町及び大館市の一部)に存在していた地鶏で、昭和17年
に純粋な日本地鶏と認められ、国の天然記念物の指定を受けています。
比内鶏の最大の特徴は、肉味のよいことで、その味はキジやヤマドリのような
風味と香りを持っていて、噛むほどに味とコクが際立ちます。しかし比内鶏は愛
玩用、観賞用として飼育されてきたため小型で、産肉性や肥育性など実用面
での能力が低いこと。また天然記念物の指定を受けていることから、昭和49年度
より比内鶏本来の肉質に重心をおいた上記の組み合わせの『比内地鶏』が生
産されております。比内町では町と生産組合がタイアップし、手間のかかる方
法で日本一の肉質作りに取り組んでいます。



※放し飼いを主としておりましたが、
鳥インフルエンザ対策の為、鶏舎内
の平飼いが主となっております。

成長の早い順に、160日以上で
出荷されます。
雌の出荷時生体重は2.3kg~
2.5kg程度です。

飼育方法 は初生から幼雛までは初生用育雛エリア内で飼育し、そ
の後には120日以上「平飼い」を行います。
トータル160日以上(地鶏では日本一長期飼育)に拘って弊社は飼育を行っ
ております。飼育密度は秋田県ブランド認証制度の基準に則った1㎡当たり
5羽以下を順守し、外敵の侵入を防ぐため外周には防鳥ネットやフェンスで
囲っております。

生産者の愛情 飼育日数が160日以上と日本一長いため、生産
者の方々は、夏の暑さ対策や冬の雪害対策など、
季節ごとの対策に余念がありません。秋田の四季を感じて育つ比内地鶏は、
こうした生産者の手間を惜しまない、1羽1羽へのたっぷりの愛情を受けて
育っています。

比内地鶏の旨み 比内地鶏の肉質の特長は赤身が強く、うま味
成分であるイノシン酸の量が多く塩焼きにし
た時のジューシー感と、うま味成分は日本一の味です。
鶏肉を鍋に入れたときに、細やかな脂肪がうき、鶏肉本来の持つコク、香りが
あり「きりたんぼ鍋」など鍋物にも適しております。

秋田比内やでは、肉質の良い比内地鶏を
日本全国にお届けしております。