

比內地雞

超美味！



比內地雞資訊網
<http://www2.e-komachi.jp/hinajidori/>

秋田縣・
秋田縣比內地雞
品牌認證推進協議會

〒010-8570
秋田縣秋田市山王4-1-1
TEL:018-860-1806
FAX:018-860-3822

比內



雞



秋田比內雞

比內地雞的始祖--「比內雞」

「比內雞」是自日本江戶時代起飼養於比內地區（秋田縣北部地區）的雞種。由於極為美味，當時又被作為年貢品。

昭和17年（1942年）獲得學術上的價值肯定，受指定為國家天然紀念物。

「比內雞」與「秋田比內雞」

作為觀賞目的而維護保存至今的「比內雞」，與作為食用目的、歷經多年育種、選拔改良至今的「比內雞」，雖然遺傳上屬相同血源，但因外貌上已互異，故在平成18年（2006年）申請地域團體商標時，將供食用的「比內雞」改稱為「秋田比內雞」，以與觀賞用之雞種互為區別。

比內地雞

比內地雞之由來

比內雞與比內地雞

為妥善保存指定為天然紀念物的比內雞，並培育出擁有比內雞肉質與美味特色的食用雞種，不斷對比內雞進行育種選拔以及交配雞種的研究。

結果，終於誕生出以「秋田比內雞」為父、羅德島紅雞為母交配而成的「比內地雞」。



秋田比內雞

♂



羅德島紅雞

♀



比內地雞

味道上具有哪些特色？

比內地雞的特色

比內地雞被譽為「日本三大美味雞之一」。其最大特色就是肉質美味與略帶黃色油脂的濃厚風味。風味、香氣近似銅長尾雉，越嚼越有味，越嚼越香醇。

入鍋煮後，其香氣以及細緻的油脂更具獨特風味。比內地雞肉及其雞骨湯更是秋田鄉土料理「烤米棒火鍋」中不可或缺的食材。

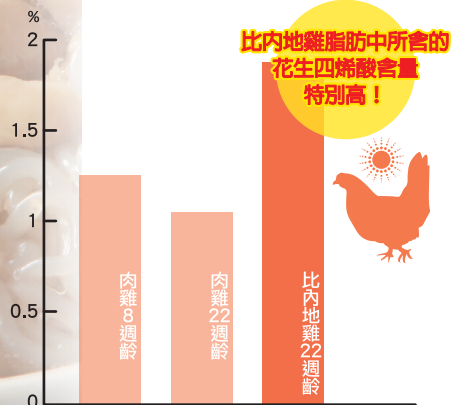
※秋天的比內地雞肉質更加細膩美味，為鄉土料理「烤米棒火鍋」更添美味。

★日本三大美味雞 「比內地雞（秋田縣）」
「名古屋交趾雞（愛知縣）」
「薩摩地雞（鹿兒島縣）」

雞肉（腿肉）中的肌苷酸含量



雞肉（腿肉）中的花生四烯酸含量



比內地雞較肉雞具有更多決定鮮美度的「肌苷酸」和「花生四烯酸」。

※參考文獻／秋田縣農林水產部畜產試驗場

做成雞湯更美味！



煮也好吃，



烤也好吃，

比內地雞紅肉多，肉質緊實帶彈性。由於生長在較寒涼的氣候下，故雞皮較一般雞種豐厚，油脂更加甜美。

飽滿Q彈的蛋黃，滋味更是濃厚豐富。雞肉、雞蛋雙重滋味，如此頂極的美味，您怎能不親口嚐嚐呢！

比內地雞美食活動



超人氣！
比內地雞干羽燒
2項活動中均有供應！！

比內地雞市集

- 舉辦期間：每年1月第4個星期日及其前一日
- 舉辦會場：大館市立比內運動場
以比內地雞為主題的大型活動，並有比內雞感謝祭。
- 洽詢單位：大館市比內綜合分所產業振興係
電話：0186-43-7096

本場大館 烤米棒祭

- 舉辦期間：日本每年10月三連休期間
- 舉辦會場：大館樹海巨蛋體育場
可以吃到道地的秋田烤米棒，還有許多有趣的活動！
- 洽詢單位：本場大館烤米棒祭實行委員會
電話：0186-48-7400

欲搜尋銷售比內地雞產品店家，請進入【比內地雞資訊網】！

<http://www2.e-komachi.jp/hinaijitori/>

比內地雞資訊網

搜索

比內地雞

比內地雞特別好吃的秘密就在這裡！

比內地雞飼養方式

雞隻在充滿陽光、擁有潔淨的空氣與水質的自然環境下，耐心用心飼養長大。

充分的運動，加上日光浴，飼養出比內地雞較其他地雞肉質更加美味，獨樹一格。

飼養3大基準

- 1 **飼養方法**：雞隻達28日齡後，改採平飼或放飼
- 2 **飼養密度**：每1m²5隻以下，比特定JAS（國家基準）規定的每1m²10隻以下更有「充裕」的活動空間
- 3 **飼養期**：母雞150天以上（公雞100天以上），比特定JAS所規定的80天更加「耐心」飼養

※比內地雞・・・已在6區JA取得地域團體登記商標（平成19年〔2007年〕6月）（秋田比內地雞〔公〕×羅德島紅雞〔母〕）

（原種雞之改良與維持）
縣畜產試驗場

供應公/母雞種雞

比內地雞供應到消費者手上的生產過程



保證「安心」!!

比內地雞品牌認證制度

為回應各位消費者、需求者對「比內地雞」品牌的信任，由縣政府對比內地雞生產者及比內地雞肉等處理、加工業者進行認證，保證安心與信賴之制度。（平成20年〔2008年〕4月創設）

※平成21年〔2009年〕引進DNA識別。

追求比內地雞最大可能

以飼料米提升美味，體現秋田特色

隨著玉米等進口穀價高漲，造成調合飼料價格不斷攀升，以飼料米取代調合飼料的關心度越來越高。

以飼料米飼養比內地雞試驗[※]結果（縣畜產試驗場）

※調合飼料的30%改用飼料米

- 味道測試：肉質柔嫩帶嚼勁。
- 飼養測試：發育速度等同於一般飼料飼養。

為生產具有米鄉秋田特色的比內地雞，縣內各地不斷擴大改以飼料米來飼養。

