



データでみる 比内地鶏の特長



比内地鶏は、日本三大美味鶏の一つとして賞賛され、赤みが多い肉のうま味と黄色を帯びた脂の深い味わいが最大の特長です。この度、比内地鶏の肉について様々な分析を行い、そのセールスポイントを科学的なデータに基づいて数値化しました。

美味さの証明



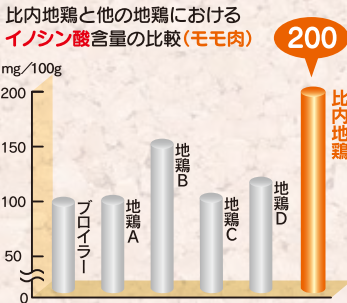
イノシン酸

イノシン酸は
うま味成分の一つとして
知られています。

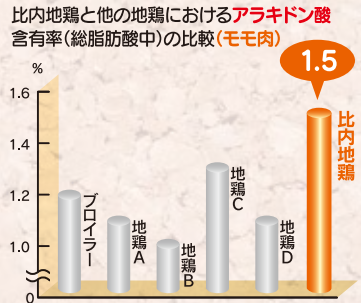
アラキドン酸

アラキドン酸は
食味を向上させると
いわれています。

比内地鶏は イノシン酸 含量が多い



比内地鶏は アラキドン酸 含有率が高い

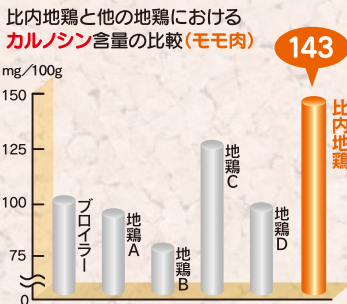


美味いだけじゃない

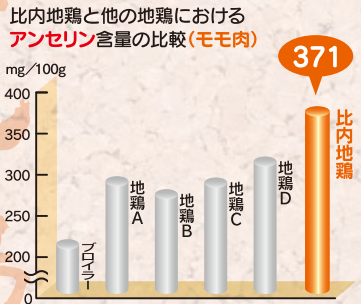
比内地鶏は カルノシン・ アンセリン 含量が多い

カルノシン

カルノシン・アンセリンは**疲労回復**効果があり、**運動能力向上**効果があることが報告されています。



アンセリン



秋田県・秋田県比内地鶏ブランド認証推進協議会

〒010-8570 秋田県秋田市山王4丁目1番1号 TEL018-860-1806 FAX018-860-3822

※数値は生肉の分析結果です。
※地鶏A～Dは市販されている全国の主要な地鶏です。