

秋田に
来たら

日本三大美味鶏

比内地鶏を食べに行こう



比内地鶏を食べられるお店・情報マップ

煮てよし、焼いてよし、出汁もよし



A close-up photograph of several brown chickens, likely Binneri chickens, in a natural setting. The chickens have rich, reddish-brown feathers and prominent red combs. They are standing in a field with green grass and some foliage visible in the background. The lighting is warm, suggesting a sunny day.

日本三大美味鶏

比内地鶏って何？

比内地鶏は日本三大美味鶏の一つとして知られ
肉の旨味と黄色味を帯びた脂の
深い味わいが料理を引き立て
その美味しさは至福の時へといざないます。
なぜこれほど美味しいのか…
それにはこんな理由がありました。

比内地鶏・旨さの秘密

——— 受け継いだ遺伝子と飼育環境が生み出した極上の味 ———

秘密

おいたちに旨さがあった！



比内鶏

「比内鶏」は、江戸時代から秋田県北部の比内地方で飼われており、当時年貢として納められていたほどその美味しさは群を抜いていました。昭和17年には学術的な価値が高いことから国の天然記念物に指定されました。その後、「比内鶏」の食味を持った食用の鶏を作出するため、研究を重ねた結果、「秋田比内鶏」※を父に、母にはロードアイランドレッドを交配した「比内地鶏」が誕生しました。こうして「比内鶏」の美味しさが受け継がれたのです。

※秋田比内鶏

肉用として長年にわたって育種選抜等の改良を行ってきた「比内鶏」は遺伝的には同じでありながら外貌に違いが生じてきたため、肉用の「比内鶏」を「秋田比内鶏」として区別しています。

秘密

絶品の肉質は飼育環境から！

「比内地鶏」は太陽の光がふりそそぎ、澄んだ空気ときれいな水をたたえる恵まれた自然の中で、手間暇かけてじっくりと飼育されます。自然に近い状態で平飼い・放し飼いをするためストレスなく運動量が豊富なことが、赤身が多く歯応えの良い肉質を作ります。その肉質は、味はヤマドリに似た風味と香気があり、噛むほどに味とコクが際立ちます。

ヘルシーで旨味成分たっぷり！

ブロイラーに比べて旨味成分であるイノシン酸の含有量が高く、また、冷涼な気候で育つため、皮が普通の鶏よりも厚く、脂がのっているのです。比内地鶏の脂は食味を向上させる働きがあるアラキドン酸を多く含んでいます。



さあどうぞ、

—— 至福のひととき ——

ひと煮立ちしたときの比内地鶏の鶏ガラスープの香り、きめ細かい脂は特有のものであり、比内地鶏の肉とともに秋田の郷土料理「きりたんぼ鍋」などをはじめ、鍋料理を一層引き立てます。

また、黄身は濃厚でプリッとしており、滋味豊かです。

肉も卵も抜群に美味しい比内地鶏はスープもよし、煮ても焼いても味わい豊か。様々な料理となって親しまれています。

スープが決め手



極上の味わい



滋味豊かに



比内地鶏を料理店で堪能

比内地鶏の料理は、トリスキ、ローストチキン、刺身…など多様な味わいがグルメな方に好評です。また、栄養豊かでヘルシーなところが健康志向派の方にも好まれています。秋田県内には比内地鶏を提供する料理店が数多くあります。それぞれのお店の趣向を凝らした料理をぜひお召し上がりください。



香ばしく



比内地鶏野菜カレー

比内地鶏のガラスープが隠し味
重厚な蔵のお店でいただく絶品カレー！



御食事処「比内地鶏くらみせ」

蔵を改装したお店は落ち着いた雰囲気。隠れ家のような素敵なお店です。比内地鶏のガラスープをたっぷり使ったカレーはまろやかな味わい。ごろりとした野菜がたっぷり添えられたヘルシーな一品です。「秋田県比内地鶏ブランド」認証を取得した施設で生産された、安心・安全な比内地鶏を100%使用。



お店情報

営業 10:00～18:00 日曜日

バス JR十和田南駅から小坂方面へ約5分・十和田ICから国道103号経由で小坂方面へ約10分

〒018-5334 鹿角市十和田毛馬内字毛馬内62-2

TEL.0186-25-8262

<http://a-hanawafukushikai.jp/publics/index/218/>



Googleマップで確認！



比内地鶏と淡雪こまちのきりたんぽ鍋

きりたんぽ「発祥の地」でいただく
旨味たっぷりのきりたんぽ鍋！



お店情報

営業 11:00～19:00

水曜日

バス JR鹿角花輪駅から徒歩約15分／車5分

〒018-5201 鹿角市花輪上花輪139-1

TEL.0186-25-8828

<http://a-hanawafukushikai.jp/publics/index/216/>



Googleマップで確認！



御食事処「比内地鶏ぐりとる」

蔵を利用した落ち着いた雰囲気の店内で味わうきりたんぽ鍋は、地元鹿角のブランド米「淡雪こまち」を使用したもちりとした食感のたんぽと、比内地鶏を贅沢に使ったスープ、そして風味抜群のお肉が自慢。比内地鶏のコラーゲンが添えられてるのも女性に人気のポイントです。

比内地鶏ラーメン

一口すすれば口中に広がる比内地鶏の香り
小坂名物かつラーメンも登場！



お店情報

営業 10:00～18:00 / 市日開催日 9:30～17:30

※ 日曜日 (小坂町市日開催日(1-5の付く日)の日曜日は営業、翌日が休み) ※ 東北自動車道小坂ICより車で約10分

〒017-0202 鹿角郡小坂町小坂鉱山字栗平23-1

TEL.0186-29-2061

<http://a-hanawafukushikai.jp/publics/index/193/>

みんなのお店「わいわい」

産直品を中心とした売店と飲食スペースが一体となったお店「わいわい」。鶏油(チーユ)が浮かぶスープは口に含むと比内地鶏の風味が一気に広がり、比内地鶏のお肉のしっかりした風味も楽しめます。メインの醤油味のほか、白湯ラーメン、小坂名物のかつラーメンなど種類も豊富。



Googleマップで確認!



比内地鶏親子丼

凝縮した比内地鶏の旨味があふれ出す
贅沢な味わいの親子丼



お店情報

営業 10:00～17:00

※ 火曜日

※ JR大館駅から車約1分

〒017-0046 大館市清水1丁目1-20

TEL.0186-59-5234

御食事処「比内地鶏とりびあん」

明るく洒落た雰囲気のレストラン。ふんわりとろとろの卵としっかりとした肉の食感が楽しめる親子丼は、ぶるんとしたコラーゲンを混ぜて食べると、濃厚な旨味がさらに引き立ちます。飼育から解体・加工まですべて自法人で生産した、安心・安全な比内地鶏を提供しています。



Googleマップで確認!



比内地鶏親子丼

比内鶏の本場・比内町で味わう
地元産比内地鶏の絶品親子丼



お店情報

営業 11:00～20:00 月曜日(休日の場合は翌日)

花輪線扇田から徒歩25分・国道285号 道の駅ひない敷
地内

〒018-5701 大館市比内町扇田新大堤下93-11

TEL.0186-55-2200

<http://www.shokokai.or.jp/05/0532210542/index.htm>

れすとらん 比内どり

道の駅ひない内にあるレストラン。メニューの8割に使用されているという比内地鶏は、地元で放し飼いされた地鶏で、当日解体された新鮮な鶏肉を使用。卵も比内地鶏のもので、とろける卵としっかりした歯ごたえの地鶏肉が味わえる親子丼は、断トツの人気メニューです。



Googleマップで
確認!



比内地鶏料理

素材である比内地鶏の魅力を引き出す
バラエティに富んだ一品料理



お店情報

営業 11:30～14:00 (L.O.13:30) (そばが売切れ次第終了)

17:30～22:00 (L.O.21:00) 月曜日、火曜日昼

JR鷹ノ巣駅から徒歩3分

〒018-3311 北秋田市材木町6-41

TEL.0186-62-1305

<http://www.shokokai.or.jp/05/0532110147/index.htm>

手打蕎麦と比内地鶏 いな穂

昼は比内地鶏の親子丼や手打蕎麦、夜は比内地鶏の一品料理や焼き鳥と秋田の地酒が楽しめる居酒屋です。良質な比内地鶏を備長炭の絶妙な焼き加減で提供します。写真は地鶏のタタキ、とりわさ、焼き鳥、つくね。その他多くの比内地鶏料理があります。



Googleマップで
確認!



比内地鶏が消費者へ届くまで

秋田県比内地鶏ブランド認証施設



「安心」をお届けします!!

比内地鶏ブランド認証制度

「比内地鶏」ブランドに対する消費者や実需者の皆様の信頼に応えるため、比内地鶏の生産者、比内地鶏肉等の処理・加工に関わる事業者を県が認証し、安心と信頼をお届けすることを目的とした制度です。(平成20年4月創設)

※平成21年に、DNA識別を導入。



比内地鶏料理を 食べられるお店



エリア	店 舗 名	所 在 地	電話番号
県北	御食事処「比内地鶏くらみせ」	鹿角市十和田毛馬内字毛馬内62-2	0186-25-8262
	御食事処「比内地鶏ぐりとる」	鹿角市花輪上花輪139-1	0186-25-8828
	みんなのお店「わいわい」	鹿角郡小坂町小坂鉾山字栗平23-1	0186-29-2061
	御食事処「比内地鶏とりびあん」	大館市清水1丁目1-20	0186-25-8262
	れすとらん 比内どり	大館市比内町扇田新大堤下93-11	0186-55-2200
	手打蕎麦と比内地鶏 いな穂	北秋田市材木町6-41	0186-62-1305
県央	本家あべや 秋田店	秋田市中通1-4-3 エリアなかいち商業施設内1F	018-825-1180
	秋田川反漁屋酒場	秋田市大町4-2-35	018-865-8888
	秋田きりたんぼ屋	秋田市中通2-7-6 緑屋ビル1F	018-801-2345
	いろり家	秋田市大町4-2-26	018-864-3999
	佐藤養助 秋田店	秋田市中通2丁目6-1 西武秋田店地下1F	018-834-1720
	無限堂 秋田駅前店	秋田市中通2丁目4-12	018-825-0800
	無限堂 大町本店	秋田市大町1-3-2	018-863-0008
	とっぴんばらりのふ	秋田市千秋久保田町116-1 秋田駅前ビル5F	018-801-1200
	比内地鶏 鳥正	秋田市大町5丁目1-27 なかや大町ビル1F	018-864-3999
県南	杉のや 空港店	秋田市雄和椿川字山籠49 秋田空港内	018-886-3800
	日本料理 花よし	大仙市大曲丸の内町9-16	0187-63-5757
	和台所 花	大仙市朝日町18-1 グリーンホテル大曲1F	0187-86-3311
	レストランシマダ	大仙市若竹町26-23	0187-62-3278
	休暇村 乳頭温泉郷	仙北市田沢湖駒ヶ岳2-1	0187-46-2244
	西木温泉 ふれあいプラザクリオン	仙北市西木町門屋字屋敷敷83-2	0187-47-2010
	安藤醸造 北浦本館 お休み処 せいろ亭	仙北市角館町雲然山崎42-1	0187-55-2200
	古泉洞	仙北市角館町東勝楽丁9	0187-53-2902
	お食事処 桜の里 本店	仙北市角館町東勝楽丁9	0187-54-2527
	あきた角館西宮家 れすとらん北蔵	仙北市市田上丁11-1	0187-52-5438
	むら咲	仙北市角館町竹原町4-4	0187-55-1223
	佐藤養助 漆蔵資料館 お食事処「養心庵」	横手市増田町増田字本町5	0182-45-5430
	佐藤養助 横手店	横手市赤坂字富ヶ沢62-46 秋田ふるさと村内	0182-33-8833
	比内地鶏と地酒のお店 鳥九	横手市駅前町7-7	0182-33-2050
	佐藤養助 総本店	湯沢市稲庭町字稲庭80	0183-43-2911
	佐藤養助 湯沢店	湯沢市大町1-2-26 鈴木ビル	0183-72-5720





秋田の美しい水と緑が
極上の旨さを育みます



お問い合わせ

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 TEL 018-860-1806 FAX 018-860-3822

比内地鶏
ネット

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

※掲載の店舗は、比内地鶏ブランド認証事業者から紹介された比内地鶏取扱い店で、2017年12月時点のものです。

