

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 group of brown chickens, likely the 'Hidenchi' breed, are shown in a field. The chickens have rich, golden-brown feathers and are looking in various directions. The background is a soft-focus green field.

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だきます。
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

おいちに旨さがあった！



比内地鶏

「比内地鶏」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、「比内地鶏」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、「秋田比内地鶏」※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「比内地鶏」の美味しさが受け継がれたのです。

※秋田比内地鶏

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「比内地鶏」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「比内地鶏」を「秋田比内地鶏」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、味はやま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 10:00～18:00 日 曜日

🚗 車 / 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ぼ鍋

きりたんぼ「発祥の地」でいただく
旨味たっぷりのきりたんぼ鍋!



お店情報

営 11:00～19:00

🗓 水曜日

🚗 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/>

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ぼ鍋は、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ぼと、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いるのも女性に人気のポイントです。



Googleマップで確認!



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 10:00~18:00 / 市日開催日 9:30~17:30
休 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 10:00~17:00
休 火曜日
東北 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



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。



お店情報

営 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>



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 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鷹巣ノ果駅から徒歩3分

〒018-3311 北秋田市材木町6-41
TEL.0186-62-1305
<http://www.shokokai.or.jp/05/05322110147/index.htm>



Googleマップで確認!



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。

比内地鶏親子丼

比内地鶏生産責任者の店で味わう
究極の親子丼



お店情報

☎ ランチ平日11:00~15:00/土日祝11:00~17:00/
ディナー17:00~23:00 年中無休
📍 JR秋田駅西口徒歩7分

〒010-0001 秋田市中通1-4-3 エリアなかいち商業施設内1F
TEL.018-825-1180
<http://www.honkeabeya.com/>

本家あべや 秋田店

エリアなかいちの商業施設内にあるお店。比内地鶏は産地から仕入れた丸鶏をお店でさばいたもも肉を、皮の部分だけ炙って香ばしさを出しています。比内地鶏のがらを14時間かけて煮出したたれに、黄身に弾力のある濃厚な比内地鶏の卵で仕上げた親子丼は、まさに究極の味です。



Googleマップで
確認!



比内地鶏の鬼瓦焼き

地鶏本来の肉の旨味を堪能!
店員さんのパフォーマンスも楽しい



お店情報

☎ 17:00~24:00
年中無休
📍 JR秋田駅西口から西方向徒歩15分

〒010-0921 秋田市大町4-2-35
TEL.018-865-8888
<http://marutomisuisan.jpn.com/isariya-akita/>

秋田川反漁屋(かわばたいさりや)酒場

郷土料理と地酒、「ここ一軒で秋田県」が楽しめる居酒屋。店名どおり、新鮮な秋田の地魚も豊富に揃っています。「比内地鶏の鬼瓦焼き」は、縁起が良いと言われる鬼瓦を模した鉄板を使い、お客さん自身が焼くスタイル。自分好みの焼き加減で、熱々出来たての比内地鶏が堪能できます。



Googleマップで
確認!



比内地鶏の鉄板焼き

地鶏本来の肉の旨味を堪能！
店員さんのパフォーマンスも楽しい



秋田きりたんぼ屋

秋田駅前で秋田の郷土料理を幅広く楽しめるお店。「比内地鶏の鉄板焼き」は、店員さんがお客さんの前で新鮮な地鶏肉をそのまま焼き上げてくれます。地鶏本来の旨味を引き出すための手際の良い調理の様子も見所の1つ。店名にもなっている「きりたんぼ」も、お店の手作りでお薦め。



お店情報

営業月～土16:00～翌1:00/日・祝11:30～翌1:00(日曜のみランチ有り) 年中無休
JR秋田駅西口より徒歩2分

〒010-0001 秋田市中通2-7-6 緑屋ビル1F

TEL.018-801-2345

<http://marutomisuisan.jp.com/kiritanpoya/>



Googleマップで確認!



比内地鶏のくわ焼き

比内地鶏を岩塩で味わう
シンプルで野趣溢れる一品



お店情報

営業17:00～24:00 年中無休
JR秋田駅西口より徒歩約16分/秋田駅西口よりバス赤れんが郷土館下車徒歩約2分

〒010-0921 秋田市大町4-2-26

TEL.018-864-3999

<http://marutomisuisan.jp.com/irori/>

いろり家

田舎屋で囲炉裏を囲むような雰囲気の郷土料理のお店。「比内地鶏のくわ焼き」は、農具の鍬を鉄板代わりにした野趣溢れる料理法をイメージしたもの。ミネラルたっぷりの岩塩を、店員さんが目の前で削ってかけてくれます。塩味の中にも甘みがある岩塩が、地鶏の旨味を引き立てます。



Googleマップで確認!



あったか比内地鶏つけうどん

比内地鶏の出汁を合わせた熱々のつけ汁
香り高い湯沢三関産のせりも味のポイント



お店情報

- ☎ 11:00~21:00
- 🗓 無休(西武秋田店休館日除く)
- 📍 JR秋田駅から徒歩約4分

〒010-0001 秋田市中通2-6-1 西武秋田店地下1階

TEL.018-834-1720

<https://www.sato-yoske.co.jp/shop/akita/>

佐藤養助 秋田店

駅前の百貨店の地下にある、稲庭うどんの有名店。「あったか比内地鶏つけうどん」は、比内地鶏でとった出汁とうどんのたれをブレンドしたスープの鍋がつけ汁がわり。熱々の状態で楽しめます。比内地鶏と稲庭うどん、そしてブランド野菜の三関せり。秋田名物を一度に楽しめます。



Googleマップで確認!



比内地鶏のモツ煮込み(夜限定メニュー)

地鶏のモツをぜいたくに使った熱々の一品。
心も体もあたたまる!



お店情報

- ☎ 11:00~14:00/17:00~22:00
- 🗓 年中無休
- 📍 JR秋田駅から約5分(秋田西武隣り、中小路側)

〒010-0001 秋田市中通2丁目4-12

TEL.018-825-0800

<http://www.mugendou.jp/restaurant/ekimae.html>

伝承の味処 無限堂 秋田駅前店

稲庭うどんなどの郷土料理を提供するお店です。ステンドグラスの照明が印象的。もつ煮込みは熱した石の容器で提供されるので、最後まで熱々で楽しめます。じっくり煮込まれた比内地鶏のもつは、臭みもなくふわふわの柔らかさ。ランチでは「比内地鶏の無限うどん」がお勧めです。



Googleマップで確認!



比内地鶏のかやき鍋

秋田の伝統料理「貝焼き」で味わう
比内地鶏のすき焼き風



伝承の味処 無限堂 大町本店

無限堂は稲庭うどんで有名ですが、比内地鶏のメニューも豊富。大きめのホタテの貝殻で煮て食べる一人前の鍋料理「貝焼き」は秋田の伝統料理。代々継ぎ足して使っている本返しをつゆとして使い、比内地鶏をすきやき風にアレンジしました。卵をからめていただくと絶品です。



お店情報

営11:00~14:00/17:00~22:00 年中無休(正月除く)
 徒歩/JR秋田駅から約17分 車/秋田中央ICから県道26号経由で約20分・専用駐車場(14台)あり。

〒010-0921 秋田市大町1-3-2

TEL.018-863-0008

<http://www.mugendo.jp/restaurant/oomachi.html>



Googleマップで
確認!



比内地鶏の炭火串焼き

備長炭でじっくり焼き上げた比内地鶏
嘸めば旨味がじゅわっとと拡がります



お店情報

営16:45~24:00

年中無休

JR秋田駅西口スクランブル交差点前

〒000-0000 秋田市千秋久保田町116-1 秋田駅前ビル5F

TEL.018-801-1200

<http://noble-creation.com/toppinpararinopu/info/>

とっぴんぱらりのふ

店名は昔話の結び文句から。郷土料理と地酒が自慢の炉端焼きのお店です。「比内地鶏の炭火串焼き」は、本場大館産の比内地鶏を備長炭でじっくりと焼き上げた本格派。焼く前に山廃純米酒にさっとくぐらせるのが味の秘訣。複雑な旨味が加わった絶品の串焼きが楽しめます。



Googleマップで
確認!



比内地鶏の炭火焼き

備長炭で焼き上げフランス産の塩で味付け
噛めば旨味がじゅわっと広がります



比内地鶏 鳥正(とりまさ)

高級感溢れる比内地鶏の専門店。大館産の比内地鶏はすべてお店でさばいて串打ちします。備長炭の遠赤外線効果でジューシーに焼き上げた地鶏を、フランス産のミネラル豊富で水分の多い塩で味付けています。秋田の純米酒を中心に、比内地鶏によく合う地酒の品揃えも豊富。



お店情報

営業 18:00~23:00 年中無休

JR秋田駅西口より徒歩約16分 / 秋田駅西口よりバス赤れんが郷土館前下車徒歩約2分

〒010-0921 秋田市大町5丁目1-27 なかや大町ビル1F

TEL.018-864-3999

<http://marutomisuisan.jp.com/irori/>



Googleマップで確認!



比内地鶏のわっぱ飯

郷土料理店の代表メニュー
曲げわっぱで提供される地鶏のご飯



お店情報

営業 10:30~20:00

年中無休

秋田空港ターミナルビル内

〒010-1211 秋田市雄和椿川字山籠49 秋田空港内

TEL.018-886-3800

<http://www2.akita-airport.com/floor/shop.html>

杉のや 空港店

秋田空港内にある郷土料理のお店。比内地鶏のわっぱ飯は、約20年前から続く杉のやを代表する人気メニューです。きのこや山菜を炊き込んだご飯に比内地鶏をのせて蒸し、曲げわっぱに美しく盛りつけました。最近では「比内地鶏の稲庭つけ麺」も人気です。



Googleマップで確認!



きりたんぼ鍋

あきたこまち100%のきりたんぼを使用
地場産の素材にこだわった本物のきりたんぼ鍋



日本料理 花よし

日本料理と郷土料理を提供するお店は和の雰囲気がたっぷり。きりたんぼは自家製で、あきたこまちを使用しています。セリは三関せり、ゴボウ、ネギ、舞茸も地場産。比内地鶏は、きんかん（卵）などのモツが入った本格派。旨味が凝縮されたスープが美味しさを引き立たせます。



お店情報

営業時間 11:00~14:00/17:00~22:00 ※日曜日のランチタイムは通常メニューのみになります。☎ 不定休
📍 JR大曲駅から徒歩約5分・車で3分

〒014-0026 大仙市大曲丸の内町9-16

TEL.0187-63-5757

<http://www.87yoshi.net/>



Googleマップで確認!



比内地鶏のネギソース焼

香り高いピリ辛ネギソースがアクセント
素材を活かした三種の比内地鶏が楽しめる



お店情報

営業時間 7:00~9:00/11:00~14:00/17:00~22:00

📍 月曜日 📍 徒歩/JR大曲駅より徒歩3分 🚗 秋田自動車道大曲ICより車で15分

〒014-0013 大仙市朝日町18-1 グリーンホテル大曲1F

TEL.0187-86-3311

<http://www.87yoshi.net/>

和台所 花

ホテルの1階にある、郷土料理と地酒が気軽に楽しめるお店。ネギソース焼は、比内地鶏のモモ、ムネ、ササミを香ばしく炙り、自家製ピリ辛ネギソースでいただく逸品。地鶏の部位ごとに異なる旨味と食感を楽しめる上に、ネギソースの香りと辛みの刺激が食欲をかきたてます。



Googleマップで確認!



比内地鶏のグリル

大曲の老舗ブランド「嶋田ハム」の直営店
素材の魅力を引き出した絶品のグリル



お店情報

営 ランチ11:00~15:00 デイナー17:00~21:00

休 月曜日(祝日の場合営業・翌日休業)

交 JR大曲駅より徒歩10分/車で5分

〒014-0016 大仙市若竹町26-23

TEL.0187-62-3278

<http://www.shimadaham.co.jp/restaurant/>

レストランシマダ

地元では知らない人のいない有名店。2階に上がると明治の洋館を思わせる重厚で豪華な雰囲気に包まれます。自社牧場で飼育した比内地鶏のモモ肉を香ばしく焼き上げたグリルは、地鶏の歯ごたえと旨味が十分に味わえます。シンプルな料理法だからこそ、素材の良さが際立ちます。



Googleマップで
確認!



比内地鶏の親子丼

お肉も卵もだしも比内地鶏!
秘湯の郷で味わう贅沢親子丼



お店情報

営 フロント7:00~21:00/ランチ11:30~13:30/夕食17:30~20:30

(夕食は主に宿泊の方。日帰りの方は要問合せ) 休 年中無休

交 バス/JR田沢湖駅前より「乳頭温泉」行きで約45分、休暇

村前下車。車/盛岡Cより約70分・秋田市内より約120分

〒014-1201 仙北市田沢湖駒ヶ岳2-1

TEL.0187-46-2244

<https://www.qkamura.or.jp/nyuto/>

休暇村 乳頭温泉郷

秘湯として大人気の乳頭温泉郷。休暇村は宿泊や日帰り入浴の他に、ランチだけでも利用できる便利な施設です。親子丼は、比内地鶏のお肉、卵、だしと、一羽まるまる味わえる人気メニュー。しっかりとて味わい深い地鶏肉にとろとろの半熟卵が織りなすハーモニーを堪能できます。



Googleマップで
確認!



比内地鶏の朴葉焼き田舎味噌仕立て(要予約)

朴の葉の香りと田舎味噌の濃厚な旨味が
比内地鶏を引き立てる



西木温泉 ふれあいプラザクリオン

日帰り入浴、宿泊、レストラン、宴会などが楽しめる温泉施設クリオン。「比内地鶏の朴葉焼き田舎味噌仕立て」は、朴葉の上に比内地鶏と旬の野菜を彩りよく盛りつけて焼き、特製の田舎味噌で味わう季節感たっぷりの人気メニューです。(※要予約)



お店情報

営 平日11:00~15:00/17:00~21:00 土日祝11:00~21:00

休 日曜日 休 徒歩/JR角館駅から秋田内陸線へ乗換→最寄駅「西明寺」駅下車→徒歩15~20分 車/秋田自動車道大曲ICより国道105号線経由50分

〒014-0515 仙北市西木町門屋字屋敷田83-2

TEL.0187-47-2010

<http://www.kurion.co.jp/>



Googleマップで確認!



角館ちまき・比内地鶏

大きなせいろで蒸した熱々もちもちのちまき
比内地鶏の旨味がじゅわりと染みだした絶品です



お店情報

営 9:00~17:00

休 1月~2月は水曜休、他無休

休 JR角館駅から徒歩約40分/車10分

〒014-0341 仙北市角館町雲然山崎42-1

TEL.0187-55-2200

<http://www.andojozo.co.jp/>



Googleマップで確認!



安藤醸造 北浦本館 お休み処 せいろ亭

安藤醸造北浦本館内にあります。角館ちまきは、安藤醸造の専用農場「北浦郷」産、もち米風味の「ミルクプリンセス」で作った味付けおこわです。比内地鶏と地場産枝豆をアクセントに、岩魚のしよつる等のおだしが効いた「しろだし」風味。ちまきは他の種類の味もあります。

比内地鶏入り稲庭うどん

角館で最も古いといわれる古民家でいただく
比内地鶏と稲庭うどんのコラボ



古泉洞

かつて寺子屋だった建物を移築したという店舗そのものがまずは見所。築200～250年という歴史を誇ります。七代目佐藤養助の稲庭うどんを使用したメニューが中心で、夏は冷、秋冬は温メニューとなります。嘖むほどに旨味溢れる比内地鶏と、つるつるの喉ごしの稲庭うどんは相性抜群です。



お店情報

営業 10:30～16:30
 休無休(4～11月)・不定休(12月～3月)
 JR角館駅から徒歩15分・車で5分

〒014-0325 仙北市角館町東勝桑丁9
TEL.0187-53-2902
<http://>



Googleマップで
確認!



比内地鶏正肉串・ねぎ間串

遠赤外線効果の高い備長炭でじっくりと
比内地鶏本来の旨味を引き出す極上の串焼き



お店情報

営業 10:00～17:00
 休不定休
 JR角館駅から徒歩15分・車で5分

〒014-0325 仙北市角館町東勝桑丁9番
TEL.0187-54-2527
<http://www.sakuranosato.net/>



Googleマップで
確認!



お食事処 桜の里 本店

武家屋敷の町・角館の雰囲気を感じさせる和風の店構え。比内地鶏は本場大館から仕入れ、お肉の鮮度は抜群です。備長炭でじっくり焼き上げた味わい深い串焼きは、比内地鶏つくね串・手羽コラーゲン串など種類豊富です。この他、1日限定50食、比内地鶏卵を3個使用した究極の比内地鶏親子丼も大人気です。

比内地鶏の親子丼

豪勢で落ち着いた雰囲気蔵でいただく
地鶏本来の味を楽しむ親子丼



お店情報

営 11:00~17:00

休 年中無休(8/13・正月は15:00閉店)

📍 JR角館駅から徒歩8分 バス「西宮家前」バス停下車すぐ

〒014-0311 仙北市町田上丁11-1

TEL.0187-52-5438

<http://nishinomiyake.jp/>

あきた角館西宮家 れすとらん北蔵

角館の旧家・西宮家にある5つの蔵の1つ「北蔵」(大正期に建てられた蔵)を改装したレストランです。看板メニューの1つ、「比内地鶏の親子丼」は、適度な歯ごたえと風味をもった比内地鶏の旨味をじっくりと味わえる逸品です。



Googleマップで
確認!



比内地鶏 和風オムライス

見た目は洋風、中味は和風
比内地鶏の炊き込みご飯を半熟卵で包みました



お店情報

営 11:00~14:00・17:00~(21:00ラストオーダー)

休 毎月2回・不定休

📍 JR角館駅から徒歩9分・車で3分

〒014-0328 仙北市角館町竹原町4-4

TEL.0187-55-1223

<http://www.akita-kiritanpo.com/>

むら咲

みちのくの小京都・角館にある郷土料理のお店だけあって、オムライスもひと味違う和風仕立て。比内地鶏でとったきりたんぼ鍋の醤油だしで炊き込んだご飯に、バター風味を効かせ、肉はもちろん比内地鶏。とろとろの半熟卵で包み、鉄板で提供するので、熱々の状態でいただけます。



Googleマップで
確認!



比内地鶏ご飯セット

贅を尽くした内蔵のお店で味わう絶品メニュー
蔵の町の情緒とともに召し上がれ



お店情報

営 11:00~15:00/17:00~21:00(夜の部はご予約のみ)
コース料理ご予約のお客様は21:00まで ❷ 冬期間月曜日(祝日の場合は営業)・年末年始 ❸ 徒歩/JR十文字駅から10分 車/十文字ICから10分
〒019-0701 横手市増田町増田字本町5
TEL.0182-45-5430
<https://www.sato-yoske.co.jp/shop/urushigura/>

佐藤養助 漆蔵資料館 お食事処「養心庵」

見学無料で食事も楽しめる「蔵の町」増田でも貴重な資料館です。重厚な黒漆の扉の先は、鏡のように輝く赤い漆の床。内蔵は稲庭うどんを一子相伝で受け継いできた佐藤養助家の資料を展示。贅沢な雰囲気です。いただく稲庭うどんと比内地鶏の炊き込みご飯のセットが人気です。



Googleマップで確認!



比内地鶏ご飯セット

3種の部位が楽しめる比内地鶏の炊き込みご飯
名物稲庭うどんとのお得なセット



お店情報

営 11:00~17:00
❷ 無休(秋田ふるさと村休館日除く)
❸ 横手ICから車で3分・JR横手駅から車で10分
〒013-0064 横手市赤坂字富ヶ沢62-46 秋田ふるさと村内
TEL.0182-33-8833
<https://www.sato-yoske.co.jp/shop/yokote/>

佐藤養助 横手店

「秋田ふるさと村」内にある稲庭うどんの人気店。「比内地鶏ご飯セット」のご飯は、地鶏のモモ、ムネ、ササミの3種類の肉を使い、ゴボウ、人参、椎茸を加え、比内地鶏のスープで炊き込んだ滋味豊かな一品。これに日本三大うどんの稲庭うどんがついた、お得なメニューです。



Googleマップで確認!



地鶏鍋

♫のおじやがたまらない
秋田の地酒と相性抜群の地鶏鍋！



お店情報

☎18:00～23:30
📅年中無休(12/31・1/1休)
📍JR横手駅前

〒013-0036 横手市駅前町7-7
TEL.0182-33-2050
<https://ja-jp.facebook.com/tori.q.plaza/>

比内地鶏と地酒のお店 鳥九(とりきゅう)

比内地鶏料理と秋田の地酒が楽しめる居酒屋です。地鶏鍋は比内地鶏の濃厚な出汁と歯ごたえと旨味十分の地鶏モモ肉を、季節の野菜・豆腐と煮込んだ鍋料理。秋田の地酒がすすむこと請け合いです。スープは地鶏の卵でとじた贅沢おじや(別料金)にすると絶品です！



Googleマップで確認!



稲庭うどんと比内地鶏ご飯セット

一子相伝の技が冴える稲庭うどんと
比内地鶏のご飯が楽しめるお得なセット



お店情報

☎11:00～17:00 📅年末年始 📍徒歩/JR湯沢駅より羽後交通バスに乗継ぎ小安線で稲庭中町バス停下車すぐ
📍車/湯沢ICより国道398号線小安峡方面へ20分

〒012-0107 湯沢市稲庭町字稲庭80
TEL.0183-43-2911
<https://www.sato-yoske.co.jp/shop/head-shop/>

佐藤養助 総本店

日本三大うどんの1つ、稲庭うどんの有名店。細めでつるりとした喉ごしが特徴の稲庭うどんは、温・冷どちらも選べます。比内地鶏のお肉とスープで炊き込んだご飯とのセットは、秋田を代表する2つの食材がお互いの魅力を引き立たせる逸品。稲庭うどんの工場見学もお薦めです。



Googleマップで確認!



比内地鶏ご飯セット

比内地鶏の炊き込みご飯に稲庭うどん
秋田名物が一度に味わえる人気メニュー



お店情報

営業 11:00~15:00

※ 毎週水曜日(祝日の場合は営業)・年末年始

☎ 徒歩/JR湯沢駅より7分 車/湯沢ICより6分

〒012-0841 湯沢市大町1-2-26 鈴木ビル

TEL.0183-72-5720

<https://www.sato-yoske.co.jp/shop/yuzawa/>

佐藤養助 湯沢店

稲庭うどんの名店として秋田では知らない人がいないお店。「比内地鶏ご飯セット」は、比内地鶏のガラから一日かけてスープを抽出し、醤油ベースで仕上げた出汁で炊きあげています。日本三大うどんに数えられる稲庭うどんのツルツルとした喉ごしとは相性抜群の人気メニューです。



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
	とっぴんぱらりのぷ	秋田市千秋久保田町116-1 秋田駅前ビル5F	018-801-1200
県南	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
	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田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	仙北市田町上丁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 鳥丸	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	

店舗マップ





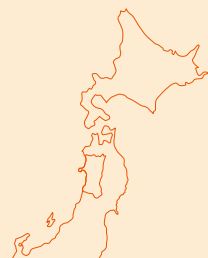
秋田の美しい水と緑が
極上の旨さを育みます



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。