

秋田県内の宿泊施設で

日本三大美味鶏の

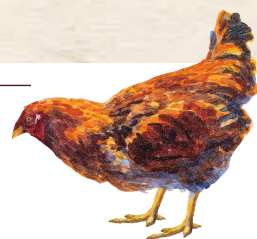
「比内地鶏」を食べよう。

秋田県内10宿泊施設で  
比内地鶏料理を堪能できる  
特別メニューをご用意!!

# 比内地鶏フェア

フェアメニューご注文の方限定  
アンケートに答えて、  
比内地鶏特産品  
0.5%還元クーポンが当たる

## 日本三大美味鶏 比内地鶏とは



江戸時代から秋田県北部の比内地方で飼育されていた「比内鶏」は、この地域特有の在来種。ヤマドリに似た食味とされ、そのおいしさからお殿様への年貢として納められたと言われています。純粋な日本鶏であり、学術的にも価値が高いことから、昭和17年には国の天然記念物に指定されました。

「比内鶏」は普通の鶏に比べて体が小さく、食用にはあまり向いていなかったことから、改良が必要でした。その比内鶏を食肉用として改良したのが「秋田比内鶏」。秋田比内鶏のオスと、ロードアイランドレッド種のメスを交配させた一代交雑種が「比内地鶏」です。歯ごたえがある肉質で味が濃く、濃厚な脂の旨味が感じられるのが特徴。平成20年に「秋田県比内地鶏ブランド認証制度」が創設され、地鶏JAS基準よりも厳しい基準で生産されています。

比内地鶏は、のびのびとした自然豊かな、本来彼らが生きるべき環境にできるだけ近い状態で飼育されています。そうすることにより、引き締まった肉質と風味豊かで濃厚な脂を蓄えます。丁寧に、大切に育てられ、比内地鶏の美味しさは守られているのです。

### お申込み方法

中面記載の、各施設電話番号に直接お問い合わせください。

また、比内地鶏フェアのメニューをご希望の場合は、お問い合わせの際に、  
**「比内地鶏フェアのパンフレットを見た」とお伝えください。**

※各施設HP内に、比内地鶏フェアプランについての説明がない場合がございます。お電話で直接お問い合わせください。

主催：秋田県農林水産部畜産振興課

〒010-8570 秋田市山王 4-1-1

TEL: 018-860-1806

各宿泊施設のスケジュールは Facebook をご覧ください。

<https://www.facebook.com/Hinaijidorifair/>



Hinai Jidori Chicken Fair 2017-2018

2017年10月28日(土)～2018年2月28日(水)





秋田県内 10 の宿泊施設で特別メニューをご用意!!

# 比内地鶏フェア

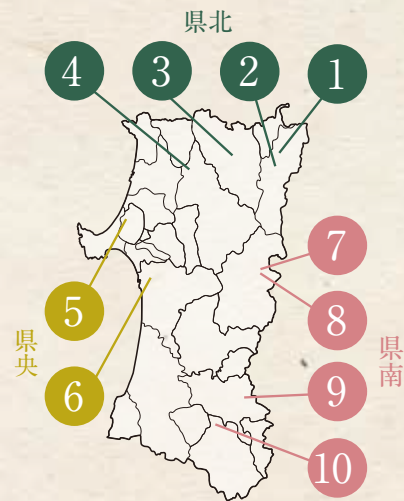
## 食べられるお店をご紹介します!

日本三大美味鶏のひとつ「比内地鶏」。そのおいしさをより多くの人に知って、味わっていただきたいという思いから、秋田県内の宿泊施設で「比内地鶏フェア」を開催します。各施設では腕によりをかけたオリジナルメニューを提供。それぞれ、比内地鶏のおいしさを最大限に引き出したメニューが楽しめます。ぜひ、秋田に泊まって、秋田の至宝である「比内地鶏」のおいしさを味わってみてください!

**宿泊プラン** 宿泊プランのみの提供となります。  
※詳しい宿泊プランについては、各施設にお問い合わせください。

**食事プラン** 食事プランのみの提供となります。  
※店舗によってコース・単品等、ご提供方法が異なります。

お申込み方法については、裏面をご覧ください。



### 1 龍門亭千葉旅館

宿泊プラン

開催期間 **11月6日(月)～1月31日(水)**  
※12月31日～1月3日は除く



2つの異なる源泉を持つ温泉旅館。いずれも源泉掛け流しを楽しむことができます。心安らぐ、癒やしの空間で大切なひとときを。

秋田県鹿角市十和田大湯上ノ湯 16  
**TEL 0186-37-2211**  
<http://www.ryumontei.com/>

フェアメニュー

#### 比内地鶏の雪見鍋

地元である鹿角市産の比内地鶏と、旬の野菜やきのこなどを使った雪見鍋。大根おろしは淡雪をイメージしています。鶏ガラをベースに、昆布や香味野菜からもダシをとったスープを男鹿の天然塩で調味。隠し味に加えたレモンの爽やかな酸味が、比内地鶏の濃厚な旨味を引き立てます。

### 2 鹿角パークホテル

食事プラン

宿泊プラン

開催期間 **2月1日(木)～2月28日(水)**



弘前や盛岡からのアクセスの良い鹿角市。その中心地に位置し、十和田湖や八幡平国立公園などの観光地への拠点として利便性の高いホテルです。

秋田県鹿角市花輪字堰向 30-1  
**TEL 0186-22-1111**  
<http://www.kazuno-parkhotel.co.jp/>

フェアメニュー

- ①比内地鶏ハンバーグ デミグラスソース
- ②比内地鶏のピリ辛オイスターソース煮

今回は2つのメニューを用意。洋食メニューは比内地鶏のミンチ肉を使用したハンバーグ。もうひとつは、蒸した比内地鶏をピリ辛のオイスターソースで煮込んだ旨味たっぷりの中華風メニューです。

### 3 日景温泉

宿泊プラン

開催期間 **10月28日(土)～12月31日(日)**



白神山地の北東入り口に位置する風情ある景観が自慢の「秘湯の宿」。120年以上愛され続けてきた温泉宿が、今年10月よりリニューアルオープン。

秋田県大館市長走 37  
**TEL 0186-51-2011**  
<http://hikage.club/>

フェアメニュー

- ①比内地鶏がゆ ②比内地鶏すきしゃぶ
- ③きりたんぼ鍋

今フェアではじっくりと比内地鶏ガラを煮出した出汁で作った優しい味わいのお粥、比内地鶏の肉の旨味をダイレクトに味わえる「比内地鶏すきしゃぶ」、そして定番の「きりたんぼ鍋」の3種類をご提供します。

### 4 伊勢堂岱温泉縄文の湯

宿泊プラン

開催期間 **11月1日(水)～2月28日(水)**  
※12月31日～1月8日は除く



大館能代空港からほど近い場所にある温泉宿。料理のおいしさには定評があり、日帰り温泉のついでに食事をされていく方も多い施設です。

秋田県北秋田市脳神字平崎川戸沼 86-2  
**TEL 0186-63-2626**  
<http://www.jomonnoyu.com/>

フェアメニュー

- ①比内地鶏すきやき ②縄文の煮込みうどん
- ③比内地鶏親子丼 ④比内地鶏そばろ飯

比内地鶏の旨味がたっぷりの「比内地鶏すきやき」、コクと甘みが存分に味わえる「煮込みうどん」、出汁と卵の相性が抜群の「比内地鶏親子丼」、つついっぱい食べちゃうおいしさの「そばろ飯」の4つのメニューを提供。

### 5 ホテルサンルーラル大湯

食事プラン

開催期間 **11月16日(木)～1月15日(月)**



男鹿半島や白神山地へのアクセスが良い、大湯村にあるホテル。最上階には展望天然温泉があり、肌がツルツルになると定評があります。

秋田県南秋田郡大湯村北 1-3  
**TEL 0185-45-3332**  
<http://www.sunrural-ogata.com/>

フェアメニュー

忘新年会「とくとくプラン」(要予約)ご利用に限り

#### 比内地鶏の白湯鍋 薬味たれ添え

クリーミーでコクのある「鶏白湯」で、比内地鶏を柔らかく煮込んだ「比内地鶏の白湯鍋」。比内地鶏の濃厚な旨味が十二分に感じられる、まるごと比内地鶏のおいしさが味わえる鍋です。付け合せの特製薬味たれでお楽しみください。

### 6 秋田温泉さとみ

宿泊プラン

開催期間 **10月28日(土)～11月30日(木)**



秋田市郊外に位置する「秋田温泉さとみ」。旭川の畔に建つどかな温泉宿です。お肌がすべすべになるとして人気のある天然温泉が魅力のひとつ。

秋田県秋田市添川字境内川原142-1  
**TEL 018-833-7171**  
<http://www.satomi-e.com/>

フェアメニュー

「比内地鶏プラン」ご利用に限り

- ①比内地鶏のサラダ
- ②比内地鶏のしゃぶしゃぶ

比内地鶏のモモ、ムネ、ササミを使用し、肉質の違いを楽しむサラダと、お肉の旨味をダイレクトに感じられるしゃぶしゃぶを楽しんでいた後に汁がたっぷりのスープで稲庭うどんが楽しめるしゃぶしゃぶを提供。

### 7 田沢湖高原リゾートホテル ニュースカイ

宿泊プラン

開催期間 **10月28日(土)～2月28日(水)**  
※12月30日～1月2日は除く



神秘の湖「田沢湖」や、人気の観光地・角館へのアクセスも良いリゾートホテル。効能豊かな100%源泉掛け流しの白濁した温泉が楽しめます。

秋田県仙北市田沢湖生保内字下高野 73-3  
**TEL 0187-46-2006**  
<http://tazawako-newsky.com/>

フェアメニュー

#### 比内地鶏丸ごと食べ比べ

比内地鶏のもも肉を塩麹漬けし、ソテーした「塩麹漬けのモモソテー」、こんがり焼き上げた鶏皮、うまみたっぷりの鶏ハムとヘルシーなササミの中華和えをワンプレートでご提供。比内地鶏の部位による味わいの違いや、調理方法によって広がるおいしさを存分に味わっていただけます。

### 8 青荷山荘

宿泊プラン

開催期間 **10月28日(土)～2月28日(水)**  
※12月30日～1月2日は除く



山の中にひっそりとそびえ立つ宿「青荷山荘」。療養効果が高い【白濁の硫黄泉】でゆっくりとお過ごしいただけます。

秋田県仙北市田沢湖生保内字下高野 73-14  
**TEL 0187-46-2256**  
<http://aonisansou.com/>

フェアメニュー

#### 比内地鶏丸ごと食べ比べ

比内地鶏のもも肉を塩麹漬けし、ソテーした「塩麹漬けのモモソテー」、こんがり焼き上げた鶏皮、うまみたっぷりの鶏ハムとヘルシーなササミの中華和えをワンプレートでご提供。比内地鶏の部位による味わいの違いや、調理方法によって広がるおいしさを存分に味わっていただけます。

### 9 横手セントラルホテル

食事プラン

宿泊プラン

開催期間 **2月1日(木)～2月28日(水)**



横手市中心部に位置する「横手セントラルホテル」。横手の祭事「かまくら」や「梵天祭り」などの会場にも近い利便性の高いホテルです。

秋田県横手市平和町 9-10  
**TEL 0182-33-1551**  
<https://y-central-hotel.co.jp/>

フェアメニュー

他店プラン …コース内で「比内地鶏の親子丼」のみを提供

- ①比内地鶏の親子丼 ②比内地鶏のコンフィ
- ③比内地鶏の薬膳スープ

「親子丼」は、贅沢に比内地鶏を使用。比内地鶏を8時間かけて油で煮込んだ「比内地鶏のコンフィ」は、パリッとした食感とふくよかな旨味が絶品です。薬膳食材と一緒に煮込んだ中華料理「薬膳スープ」もオススメです!

### 10 湯沢グランドホテル

食事プラン

宿泊プラン

開催期間 **1月15日(月)～2月28日(水)**



JR 湯沢駅から徒歩5分。モダンで落ち着いた雰囲気のホテルです。ランチ、ディナーはもちろん、さまざまなイベントも開催されています。

秋田県湯沢市材木町 1-1-1  
**TEL 0183-72-3030**  
<http://www.yuzawa-gh.co.jp/>

フェアメニュー

- ①比内地鶏のきりたんぼ鍋 ②自家製タルタルの比内地鶏南蛮
- ③地野菜と比内地鶏のガランティーステーキ

定番のきりたんぼ鍋のほか、自家製のタルタルソースを載せ、ソテーした比内地鶏をオープンでじっくり焼き上げた「比内地鶏南蛮」、季節の地野菜で包み蒸し上げたお肉をステーキにした「ガランティーステーキ」などを提供。