



味にどんな特長があるのでしょうか。 比内地鶏の特色

比内地鶏は、*日本三大美味鶏の一つとして賞賛され、肉のうま味と黄色を帯びた脂の深い味わいが最大の特徴となっております。その味はヤマドリに似た風味と香気を備え、嗜むほどに味とコクが際立ちます。

鍋に入れ煮立ったときの香り、きめ細かい脂肪は特有なものであり、比内地鶏の肉と鶏ガラスープは郷土料理「きりたんぽ鍋」に欠かせない材料となっています。

★日本三大美味鶏 「比内地鶏（秋田県）」「名古屋コーチン（愛知県）」「薩摩地鶏（鹿児島県）」



データで見る比内地鶏の特長

美味しさの証明

美味いだけじゃない

比内地鶏はイノシン酸含量が多い

イノシン酸



比内地鶏はアラキドン酸含有率が高い

アラキドン酸

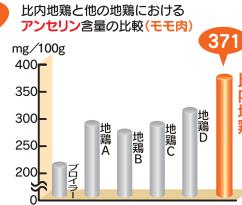


比内地鶏はカルノシン・アンセリン含量が多い

カルノシン



アンセリン



比内地鶏



煮てよし、
焼いてよし、
下すもよし！

比内地鶏は、赤みが多くしっかりした肉質で弾力があります。また冷涼な気候で育つため、皮が普通の鶏よりも厚く、脂も甘いのです。

ブリッとした黄身はとても濃厚で滋味豊か。肉も卵も旨さが違います。極上の味わいをぜひお試しください。

比内とりの市



大人気!
比内地鶏千羽焼き
2つのイベントで楽しめます!!

- 開催日:毎年1月第4日曜日とその前日
- 会 場:大館市立比内グラウンド
比内地鶏がメインのビッグイベント。比内鶏感謝祭も開催。
- お問合せ先:大館市 比内総合支所
電話:0186-43-7093

本場大館 きりたんぼまつり

- 開催日:毎年10月の3連休に開催
- 会 場:大館樹海ドーム
本場のきりたんぽが味わえる。楽しいイベントもたくさん。
- お問合せ先:大館食の祭典協議会
電話:0186-48-7400

比内地鶏商品をお求めいただけるお店探しは【比内地鶏ネット】でどうぞ!

<https://common3.pref.akita.lg.jp/hinajidori/> 比内地鶏ネット

検索

