経営探訪
MANAGEMENT REPORT

地域の宝物を未来へ繋ぐために



秋田比内やの看板メニューである「比内地鶏の親子丼」。味の決めてとなる出汁を考案したのは武藤さんだという。

秋田比内や 株式会社
〒018-5606
大館市葛原字洞喰向11-15
TEL 0186-52-3886
FAX 0186-52-3888
https://akitahinaiya.co.jp/

代表取締役
武藤 幸美（むとう ゆきみ）

HP



逆境を力に変え、守り抜く独自のこだわり

1995年の創業以来、比内地鶏の価値向上を牽引してきた秋田比内や株式会社。当時、比内地鶏はきりたんぽの時期にしか消費されない風潮があったが、先代は通年での需要創出を掲げ、生産農家と提携し規模を拡大。直営の飲食店をショールームと位置付け、本物の味を全国へ届ける基盤を築いた。現在の代表である武藤幸美さんは1996年に入社以降、現場を支え続け、コロナ禍直前の2020年に代表へ就任。直後に押し寄せた飲食店淘汰の波や社会情勢の変化など、相次ぐ試練に直面しながらも会社の巻き返しへ向け舵を切った。



取引先の「セントラルキッチン」としての役割を担う加工場。



大館駅近くに移転した本店では、平日のランチタイムも多くの客が訪れる。

「こだわりと品質を捨てたら意味がない」という信念のもと、手軽に家庭で味わえるセット商品や惣菜加工品を開発。時代の変化に柔軟に対応しながら、伝統の味を守り抜く覚悟を決めた。先代から受け継いだ「つながりを大切にする商売」の教えを胸に、地域の誇りである比内地鶏の魅力を発信し続けている。

EC改善と自社処理場で磨く組織の強み

2025年度には活性化センターの専門家派遣事業を活用し、自社のWebサイトの分析とSEO対策に着手。アクセス解析を通じた導線改善を重ね、ECサイトの反応は劇的に変化した。

「アドバイスをいただいてからEC担当のやる気が全く変わりました。担当自身が理解できたこと、自分の工夫が売上に反映されることが面白いと感じてくれたようです。」と、武藤さんは嬉しそうに振り返る。EC担当が自発的に撮影方法や構成を工夫するようになったことで、他の社員にもその姿勢が伝播。全社的に前向きな組織風土が醸成されたという。



自社で飼育した鶏を処理するための食鳥処理場。本社敷地内に併設されている。

商品開発においては、一羽を無駄なく使い切る構造を10年かけて構築した。部位ごとの特性を活かした300以上のアイテムを展開し、高付加価値を創出している。

さらに自社での鶏の飼育に加え、2026年4月には長年の悲願であった食鳥処理場を本社敷地内に開設。「育てる、処理する、加工する」という工程を一貫して手掛ける体制の確立は、同社にとって他社に真似できない揺るぎない強みとなっている。

業界の架け橋となり関東圏進出へ挑む未来

「この地域で生まれた貴重な産物を、決して絶やしてはならない。自社だけでなく、地域全体で豊かになれる環境を作りたい」という想いから大館市で「比内地鶏連絡協議会」を立ち上げ、自ら会長に就任した武藤さん。

創業から30年、長年親しまれてきた直営の飲食店舗本店を「31年目となる今年からまた新たな気持ちでスタートを切る」という想いを込め移転リニューアル。多くの人がより利用しやすい環境を整え、空き店舗を活用して地域の活性化へも一役買っている。

一方で、同社も人口減少による働き手の確保には苦労している。そこで、より人口が集積する関東圏への進出を検討中だ。北関東などにコンパクトな加工場と店舗を併設すれば、運転面や生活ケアのハードルから地方では難しかった外国人材や大学生といった多様な人材の雇用も可能になる。何より、首都圏の取引先へ新鮮な地鶏と確かな味を迅速に届けることができ、急ぎの注文にも柔軟に対応可能となる。

「夢はまだまだこれから。この地域を強くしていきたい。」と語る武藤さん。先代から学び得た情熱と確信を胸に、比内地鶏の未来を切り拓く。



自宅で簡単に食べられる冷凍の親子丼。出汁と具、卵のバランスを追求し、商品化にこぎつけた。