

センター活用事例
あきた農商工
応援ファンド
[助成金]

比内地鶏のパイオニアが手がける親子丼 家庭でも手軽に味わえる商品へ



POINT

家庭でも美味しく
食べられる商品開発を
進めています！



秋田比内や 株式会社

武藤 幸美 Muto Yukimi

〒018-5606
大館市葛原字洞岫向11-15
TEL.0186-52-3886
<https://www.akitahinaiya.co.jp/>

比内地鶏の立役者

秋田の食の代表格の一つ、比内地鶏。その味は全国的にも認知されてきているが、その立役者ともいえるのが、大館市の「秋田比内や株式会社」だ。

「秋田の本物を全国へ」の思いのもと、1995年に設立した同社。翌年には、日本初の比内地鶏料理専門店「秋田比内や大館本店」をオープン。以来、比内地鶏の美味しさを伝える拠点となっており、今や定番ともいえる比内地鶏の親子丼も同店が始めたものだという。また、自社工場では、比内地鶏の加工や製造をしており、全国の特約店や直営店のセントラルキッチンとしての役割も担っている。

現在、姉妹店は20店以上、供給店は50店以上にもものぼり、創業当初は年間1万3000羽だった契約飼育鶏は、10年で自社飼育含め6万羽までに成長。現在は大館市全体で約25万羽の規模を誇る。

家庭での食事を、もっと美味しく

このたび、センターの農商工応援ファンドを活用し

「レンジで簡単！秋田比内やの親子丼」という商品が開発された。これは、専用の容器に、比内地鶏の肉、タレ、ガラスープ、卵、全ての具材が入っており、電子レンジで温めてご飯に載せるだけで、専門店同様の味を楽しめるというもの。

「これまでは企業向けのものを主体に開発してきましたが、コロナ禍で生活様式や価値観が変わるなかで、家庭での食事をもっと美味しいものにしたいという思いから開発を始めました」と、代表の武藤幸美氏。約1年間、試作を重ねて完成させ、自社のオンラインサイトなどで販売。その反響の大きさに、加工商品の可能性をあらためて感じている。

これから目指すのは、処理場を持つこと。これにより、飼育、処理、加工、販売までを自社で一手に管理することが可能となり、災害にも負けない体制が取れる。

「自社管理することで、生産者の顔が見え、新鮮なものをこれまで以上に新鮮なまま提供できる環境を目指していきたいと考えています」と武藤氏は語る。



「比内地鶏きりたんぼ鍋」セットは贈答用、家庭用としてオンラインストアでも不動の人気。



スタッフの大半が女性という職場。衛生面、技術面でのきめ細やかさが際立つ。



工場での丁寧な加工により、比内地鶏ならではの旨味や肉質を楽しむことができる。

▶活用事例 あきた農商工応援ファンド[助成金] 中小企業者等と農林漁業者が連携して取り組む県産農林水産物を活用した新商品や新サービスの開発、およびその販路開拓などの取り組みを支援します。

[お問い合わせ] 設備・研究推進課 TEL.018-860-5702