



DATA

■お問い合わせ先
JAあきた北央 加工部加工課
TEL.0186-78-4225
http://www.ja-hokou.jp/kakou/

比内地鶏加工品の新商品



●比内地鶏「フルーツ美味み鶏」
(乾燥食肉製品/モモ肉・ムネ肉)
そのままおつまみとして、またサラダや
パスタなどにもご使用いただけます。



●比内地鶏「美味いとこ鶏」
(加熱食肉製品)「美味いとこ鶏」
関連商品は10種類もあり本格的
比内地鶏料理が手早く完成!



●比内地鶏「参鶏湯」(サムゲタン)*
日韓の友好と文化交流がもたらした
贅沢な組み合わせ。



●比内地鶏ご飯の素「塩タイプ」
お米と一緒に炊飯器に入れるだけ!



●比内地鶏スープ「塩タイプ」
あっさり系で、鍋はもちろん蕎麦などの
麺類にもバッチリ!



●マルメロゼリー*
JAあきた北央の特産品がゼリーに!

*は委託加工品



JAあきた北央 加工部の取り組み



秋田らしいオリジナルの加工品が最近増えま
したよ! 比内地鶏の商品についての最新情報
をお願いします。



ナビゲーター
JAあきた北央
加工部 加工課
係長
九嶋 邦之さん

どの商品も簡単ではありませんでしたが、
特に「フルーツ美味み鶏」はもともと「比内地
鶏を生食に近い状態で食することができな
い」をテーマに、秋田県総合食品研究センタ
ーと共同で開発していました。しかし、これま
で例のない製造方法のため商品化する許可が
おりませんので、最終的には乾燥食肉製品と
して商品開発を続行。微生物が繁殖するため
に必要な水分の値を示す「水分活性」の数値を
クリアするとともに、その食感や味を何度も
試食して誕生しました。

一番苦労した商品は?
中でも加工部一押し比内地鶏「フルーツ
美味み鶏」は、比内地鶏の旨味をできるだけ
生に近い状態で加工したいと考え、何度も試
行錯誤した商品です。一番の特徴は「白神」だ
ま酵母入りフルーツもろみ液に漬けたんだ
無添加食品として、生ハムに近い感覚で味わ
える逸品に仕上がりました。また、参鶏湯(サ
ムゲタン)は、コリアタウンで有名な東京の新大
久保にある「ソウル市場」とタイアップをして商
品化した本格派です。おなじみの参鶏湯が、
比内地鶏を使うことでグレードアップ。比内地
鶏の旨味をじっくり味わえる薬膳料理です。

●こんなにもたくさんの新商品があるなんて魅
力的ですね! 知り合いにも勧めます!

今後の展開を教えてください。
まずは、これからも商品開発を続けていくこと
です。比内地鶏の美味しさを探求し、長く愛され
る商品を開発していきたいですね。また、当処理
場には、県北6JAあかつの、あきた北、鷹巣町、あ
きた北央、あきた白神、秋田やまもとの生産者
が手塩にかけた比内地鶏が年間14万羽出荷され
ます。常に生産者の手取りが増えることを考え、
品質管理を徹底し展開して行きたいです。そのた
めにも、首都圏などで行われるイベントにはでき
るだけ参加し、多くの方に比内地鶏のおいしさを
知ってもらおうよう努力していきたいと思ひます。

比内地鶏新商品の試食発表会があったと
聞きまして、どんな商品ですか。
今年7月に行われた「比内地鶏新商品試食
発表会」では、全部で6つの新商品を発表しま
した。比内地鶏関連5商品・マルメロ関連1商
品。
中でも加工部一押し比内地鶏「フルーツ
美味み鶏」は、比内地鶏の旨味をできるだけ
生に近い状態で加工したいと考え、何度も試
行錯誤した商品です。一番の特徴は「白神」だ
ま酵母入りフルーツもろみ液に漬けたんだ
無添加食品として、生ハムに近い感覚で味わ
える逸品に仕上がりました。また、参鶏湯(サ
ムゲタン)は、コリアタウンで有名な東京の新大
久保にある「ソウル市場」とタイアップをして商
品化した本格派です。おなじみの参鶏湯が、
比内地鶏を使うことでグレードアップ。比内地
鶏の旨味をじっくり味わえる薬膳料理です。

現在の加工品数と商品が生まれる
きっかけを教えてください。
加工部で取り扱っているものは、今回の新商
品を含めて20アイテム以上になりました。商品
誕生のきっかけですが、例えば「比内地鶏スープ
(塩タイプ)」は、営業の担当者が東京にリサーチ
ンで「何が流行っているのか、これからどんな
ものが注目されるのか」を調査。「塩味ブームが
来る」と読んで商品化に至りました。
また、参鶏湯(サムゲタン)は、ソウル市場から
お声掛けをしていただいたのがきっかけです。
常に課題を解決するために動いていけば、必ず
きっかけが訪れます。開発にはそれなりの時間か
かりますので、常にアンテナを張っていることが
大切ですね。

1 7月11日に行われた「比内地鶏新商品試食発表会」の様子。たくさんの生産者、JA関係者、報道関係者が集まった(会場/サンシャインあいかわ)。2 「比内地鶏」商標登録は平成19年に取得。生産出荷基準がしっかりと定められている。3 「フルーツ美味み鶏」で作った「和風カプレーゼ」。トマト、モッツアレッチーズ、玉ねぎとの相性もグッド! 4 白神こだま酵母入り「フルーツ美味み鶏」は、食べてビックリ食感。まさに鶏肉革命。

