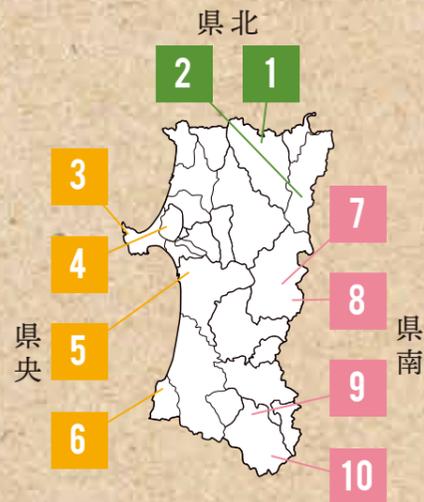


秋田県内10宿泊施設で特別メニューをご用意!!

# 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。

### 1 日景温泉



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」。日景の湯は美肌を保つ薬湯。中性のため肌に優しくその効果の高さから「三日一週りの霊泉」と呼ばれ親しまれています。秋田県大館市長走 37  
TEL 0186-51-2011  
<http://hikage.club/>

**宿泊プラン** 開催期間 10月21日(月)～2月15日(土)

- MENU** 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。



### 2 四季彩り秋田づくし 湯瀬ホテル



十和田湖と八幡平の中間、湯瀬渓谷に位置するホテル。清廉なせせらぎを前に「美人の湯」を源泉かけ流しで楽しめます。秋田の郷土料理ビュッフェが人気です。秋田県鹿角市八幡平湯瀬湯端 43  
TEL 0186-33-2311  
<https://www.yuzehotel.jp/>

**宿泊プラン** 開催期間 10月21日(月)～2月15日(土)

- MENU** 地元鹿角発祥 比内地鶏出汁「きりたんぼ鍋」

「マタギ」の携帯食として、鍋に山菜などと合わせて食べていたのが発祥と言われているきりたんぼ。比内地鶏をふんだんに使用して出汁を取った旨味たっぷりの「きりたんぼ鍋」を提供します。



### 3 海と入り陽の宿 帝水



男鹿半島にある日本海を一望できる宿。遮るものひとつない景観は自然と調和し、四季の移ろい、波の景色を心ゆくまで堪能できます。秋田県男鹿市戸賀塩浜字壺ヶ沢 31  
TEL 0185-37-2331  
<https://teisui.com/>

**宿泊プラン** 開催期間 11月1日(金)～1月31日(金)

- MENU** ①比内地鶏きりたんぼ鍋 ②比内地鶏炊き込みご飯

定番だからこそ、しっかりと時間をかけて煮出した地鶏のお出しに、季節の野菜を加えた「比内地鶏きりたんぼ鍋」と、地鶏の旨味がご飯に染みわたる「比内地鶏炊き込みごはん」を提供します。



### 4 サンルーラル大潟



男鹿半島や白神山地へのアクセスが良い、大潟村にあるホテル。最上階には一晩中入浴可能な天然温泉があり、美肌効果に定評があります。秋田県南秋田郡大潟村北 1-3  
TEL 0185-45-3332  
<http://www.sunrural-ogata.com/>

**食事プラン** 開催期間 11月1日(金)～ 売り切れ次第終了 (50食限定)

- MENU** 香蒸鶏湯麺 (比内地鶏のスパイシー蒸しスープ麺)

比内地鶏の濃厚なスープに中華の香りを加えた「比内地鶏のスパイシー蒸しスープ麺」を提供します。お好みで特製ラー油やコリアンダーを入れて、味に変化をつけながらお楽しみください。



### 5 秋田温泉さとみ



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  
<https://satomi-e.com/>

**宿泊プラン** 開催期間 10月21日(月)～11月30日(土)

- MENU** ①比内地鶏のサラダ ②比内地鶏の水炊き

比内地鶏のお肉を使用した和風「サラダ」と、比内地鶏のロース・ムネ肉を使用し、お鍋の出汁も比内地鶏の鶏ガラから抽出した、こだわりの「水炊き」をコース料理にて提供します。



# 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した。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。その比内鶏を食用肉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。



### 6 ホテルエクセルキクスイ



鳥海山と日本海を30分圏内で楽しめる好立地にあるホテル。「山の幸・海の幸」をふんだんに取り入れたお料理が楽しめます。秋田県にかほ市平沢町108-1  
TEL 0184-37-3333  
<http://www.hotel-excel.co.jp/>

**食事プラン** 開催期間 1月12日(日)～2月15日(土)

- MENU** ①比内地鶏の石焼 ②比内地鶏の親子丼 ③比内地鶏のグリル チーズ焼き

比内地鶏のうまみをダイレクトに味わえる「比内地鶏の石焼」、贅沢に比内地鶏を使用した「比内地鶏の親子丼」、じっくり焼き上げ、旨味をじこめた「比内地鶏のグリル チーズ焼き」を提供。



### 7 花心亭しらはま



食と癒しとくつろぎを重視、館内は量数きで、素足で過ごせる宿です。各客室の専用ダイニングスペースでお料理が楽しめます。秋田県仙北市田沢湖田沢字春山 145-15  
TEL 0187-43-0436  
<http://www.tazawako-kashintei.jp>

**宿泊プラン** 開催期間 10月21日(月)～2月15日(土)

- MENU** 比内地鶏入りきりたんぼ鍋

比内地鶏を味わえる定番メニュー「比内地鶏のきりたんぼ鍋」を提供します。お肉だけでなく、スープも比内地鶏から抽出しているので、素材の持つ旨味を存分に味わうことができます。



### 8 夏瀬温泉 都わすれ



全ての部屋に開放的な露天風呂がある抱返り溪谷の山間に建つ一軒宿。温泉は源泉かけ流しの弱アルカリ性、優しく包み込みリラックス効果抜群です。秋田県仙北市田沢湖幸田字夏瀬 84  
TEL 0187-44-2220  
<http://www.taenoyu.com/natuse-top.html>

**宿泊プラン** 開催期間 1月20日(月)～2月15日(土)

- MENU** ①比内地鶏のつくね焼き卵黄添え ②比内地鶏のモツ煮

シンプルに塩で味付けした「つくね焼き」は、お好みで比内地鶏の卵黄にくぐらせ、濃厚な卵の味も楽しめます。甘辛く仕立てた酒の肴にもなる「比内地鶏のモツ煮」も提供します。



### 9 湯沢グランドホテル



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/>

**食事プラン** **宿泊プラン** 開催期間 1月4日(土)～2月15日(土)

- MENU** ①比内地鶏のきりたんぼ鍋 ②比内地鶏の黒酢炒め ③比内地鶏の治部煮

定番メニューの「きりたんぼ鍋」、比内地鶏に下味を付け、片栗粉をまぶして揚げて黒酢ソースを絡めた「黒酢炒め」、北陸地方の郷土料理を秋田風にアレンジした「治部煮」を提供します。



### 10 奥山旅館



秋田県の最南東部に位置する奥羽山脈の大自然の中にある温泉旅館。女性は3つ、男性は2つの異なる泉質の温泉を楽しめます。秋田県湯沢市高松宇泥湯沢 25 番地  
TEL 0183-79-3021  
<https://www.doroyu.com/>

**宿泊プラン** 開催期間 10月21日(月)～2月15日(土)

- MENU** ①きりたんぼ鍋 ②比内地鶏すき焼き

三関のセリ・比内地鶏など県内食材をふんだんに使った「自家製きりたんぼ鍋」または、比内地鶏「すき焼き」を提供いたします。

