

秋田県が皆様に安心をお届けする制度！



比内地鶏ブランド認証制度

この制度は、「比内地鶏」ブランドに対する消費者の方々や取り扱い事業者の皆様の信頼に応えるため、比内地鶏の生産者、比内地鶏肉等の処理・加工に関わる事業者を県が認証し、安心と信頼をお届けすることを目的とした制度です。
(平成20年4月14日創設)

「比内地鶏」は、秋田比内地鶏のオスとロード種のメスを交配したものです。

日本農林規格より厳しい基準で生産された比内地鶏を対象

- ・飼育期間：雌～150日以上、雄～100日以上（特定JAS：80日以上）
- ・飼育密度：1㎡当たり5羽以下で平飼いまたは放し飼い（特定JAS：1㎡当たり10羽以下）

ひなの供給、生産、処理、加工製造等の各段階において基準に合ったものだけを認証

- ・他の鶏肉が混じらないような処理を行っていることを確認し、認証しています。

トレーサビリティ・システムを組み入れた認証制度

- ・消費段階から素雛生産までの履歴を遡及できるトレーサビリティ・システムを組み入れています。
- ・DNA識別：平成22年度から本格導入を行っています。

畜産の普及指導員や家畜保健衛生所職員が1件ずつ現地と書類を確認し認証しています。

「比内地鶏」を手塩にかけ育てます。

太陽の下でのびのびと育ち、適度な運動と飼料安全法の基準を満たした飼料で、長い時間、手間をかけて成長させることから、適度に歯応えがあり、濃厚でジューシーな肉質となります。

認証状況192箇所（H24. 3.31現在）

- | | |
|---------|-------|
| ①素雛生産施設 | 9箇所 |
| ②地鶏生産施設 | 121箇所 |
| ③食鳥処理施設 | 13箇所 |
| ④食肉処理施設 | 21箇所 |
| ⑤加工製造施設 | 23箇所 |
| ⑥仕入販売施設 | 5箇所 |

※認証施設を順次秋田県のHPで公表しています。

