

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 あきた六次会(比内地鶏《火内鶏》)						HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	白川 懸士				
メッセージ	火内鶏(びるないどり)は、日本三大美味鶏の一つ比内地鶏を5年間の研究と改良を重ね、独自の飼育方法で質を高めた当社の比内地鶏ブランドです。雌だけでなく雄も美味しくなるよう飼育した火内鶏をお楽しみください。			TEL	0186-59-4546	FAX	0186-59-4547	
				ホームページ	http://www.rokujikai.jp/			
担当者	役職	課長	氏名	田村 新司		E-mail	akita-6gkai@star.ocn.ne.jp	
会社所在地	〒017-0012 秋田県大館市釈迦内字家下9-8			工場等所在地	会社所在地と同じ			

商品情報

小さな贅沢本格おうちデリ 比内地鶏のレバーペースト



名称	比内地鶏 レバーペースト
内容量	110g
賞味期限	2025.08.19
保存方法	(開封後) -18℃以下で保存
販売者	株式会社あきた六次会 秋田県大館市釈迦内字家下9-8
製造所	株式会社サードプレス 東京都台東区浅草橋6-22-7
栄養成分表示(100g当たり)(推定値)	エネルギー150kcal、たんぱく質15.7g、脂質18.8g、炭水化物8.1g、食塩相当量1.3g

希望小売価格(税込)	972円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より180日
内容量	110g
JANコード	4549633002594
業務用対応	——— OEM対応 ———

商品の特徴・セールスポイント

日本三大美味鶏の一つ「比内地鶏」、希少部位レバーとハツをふんだんに使用し、生クリーム等を極力抑え、あえて力強い味に仕上げております。放し飼いの比内地鶏の臓物は臭いも少なく絶品。おすすめの一品です。

☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍

比内地鶏《火内鶏》 オス正肉



名称	比内地鶏 正肉
内容量	1000g
賞味期限	2025.08.19
保存方法	(開封後) -18℃以下で保存して下さい
販売者	株式会社あきた六次会 秋田県大館市釈迦内字家下9-8
加工者	J/A全農くみあい 鶏料理株式会社 秋田県北秋田市川井字通店72
お召し上がり方	冷凍庫で15分ほど凍らせてゆっくり解凍して下さい。急遽に解凍をしますと多量のドリップが出て旨味が落ちてしまいます。解凍後は3日以内にお召し上がり下さい。

希望小売価格(税込)	オープン価格
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より180日
内容量	1羽詰※約1kg
JANコード	———
業務用対応	あり OEM対応 ———

商品の特徴・セールスポイント

旨味が強く、高タンパク、低カロリーな比内地鶏《火内鶏》。とりわけ火内鶏のオスはその特徴が顕著。比較的柔らかく脂肪を蓄えたメス、風味と香気強いオス。オス・メスの指定ができるのは弊社だけかもしれません。

☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍

比内地鶏《火内鶏》 メス正肉



名称	比内地鶏 正肉
内容量	1000g
賞味期限	2025.08.19
保存方法	(開封後) -18℃以下で保存して下さい
販売者	株式会社あきた六次会 秋田県大館市釈迦内字家下9-8
加工者	J/A全農くみあい 鶏料理株式会社 秋田県北秋田市川井字通店72
お召し上がり方	冷凍庫で15分ほど凍らせてゆっくり解凍して下さい。急遽に解凍をしますと多量のドリップが出て旨味が落ちてしまいます。解凍後は3日以内にお召し上がり下さい。

希望小売価格(税込)	オープン価格
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より180日
内容量	1羽詰※約1kg
JANコード	———
業務用対応	あり OEM対応 ———

商品の特徴・セールスポイント

独自の飼育方法で旨味が強く、高タンパク、低カロリーな比内地鶏《火内鶏》。比較的柔らかく脂肪を蓄えたメス、風味と香気強いオス。オス・メスの指定ができるのは弊社だけかもしれません。

☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍