

2025年9月24日

## 「比内地鶏スープエキス」の台湾輸出および商品開発について

詩の国秋田株式会社（代表取締役社長 伊藤 晋宏）は、日本三大地鶏の一つである秋田県産「比内地鶏」から抽出したスープエキスを台湾に輸出し、台湾企業と連携のうえ、新商品の共同開発を行いましたのでお知らせいたします。

今般、県内メーカーが製造した「比内地鶏スープエキス」を詩の国秋田が台湾に輸出し、台湾の食品メーカー 傳宗食品有限公司（代表 張傳宗）の技術によってラーメンスープに仕上げました。このスープを用いた「比内地鶏 塩味鶏白湯」「比内地鶏 醤油鶏白湯」「比内地鶏 島風（魚貝）鶏白湯」「比内地鶏 柚子香る鶏白湯」の4種類のラーメンを、台北市を中心に8店舗を展開する人気ラーメン店、男子漢拉麵食堂（代表 黃興旺）が新たに開発し、全店で提供開始しました。

今回の商品開発は、詩の国秋田が原材料の輸出から台湾事業者の開拓など、全体的なコーディネートを行い実現しました。比内地鶏特有の芳醇で深い旨味を活かしたラーメンを台湾のお客様にお届けします。

当社では、今後も県内外の事業者と連携しながら、秋田県の魅力を県外や海外に向けて発信し、地域経済の活性化に一層貢献できるよう努めてまいります。

### 【傳宗食品有限公司について】

台湾において高品質なスープおよび麺の製造・開発を手がける食品メーカー。長年にわたり数多くの飲食店との協業実績を持ち、特にラーメン分野においては素材本来の味を引き出す製品作りに定評がある。

### 【男子漢拉麵食堂について】

台湾全土に8店舗を展開するラーメン専門店。力強い味わいと品質にこだわったメニューで幅広い層から支持を集め、創業以来、傳宗食品と協力しながら店舗展開を進めている。2025年からはフランチャイズ展開も予定している。

【商品画像】



【台湾現地でのPRイメージ】

日本秋田名産  
三大名雞  
比內地雞  
湯頭精華

嚴格的品保認證制度！  
只有滿足特定條件的雞隻  
才能以「比內地雞」之名販售。

低密度  
放養  
每千羽雞配置草地範圍  
一千五百平方公尺  
飼育方式。

日本三大美味地雞，  
與名古屋交趾雞、  
薩摩地雞並列。

濃郁  
口感  
飼養日數約為一百五十天  
（比一般肉雞飼育時間多兩倍）  
讓雞肉風味更成熟、湯頭更醇厚。

男子漢

比內地

(以 上)

【本件に関するお問い合わせ先】

担当：伊藤、菊地（018-862-0033）