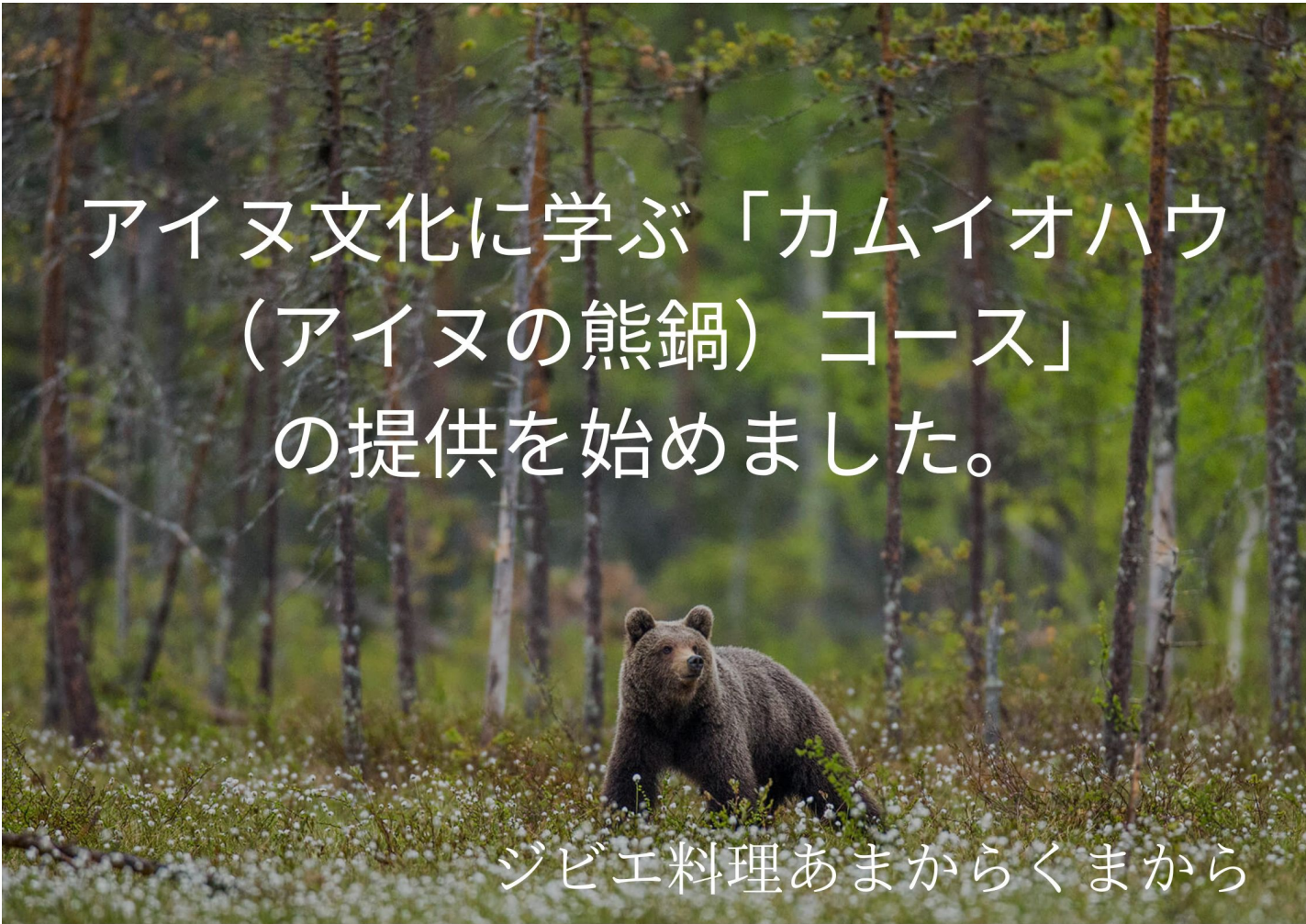




アイヌ文化に学ぶ「カムイオハウ （アイヌの熊鍋）コース」 の提供を始めました。

ジビエ料理あまからくまから

東京の日本橋のジビエ料理店「あまからくま から」でアイヌ文化に学ぶ「カムイオハウ （アイヌの熊鍋）コース」の提供を始めまし た。

アイヌの人たちはヒグマを山の神（キムンカムイ）として崇めていました。カムイ（神）の贈り物としてカムイオハウ（アイヌの熊鍋）が食されました。

有限会社 ティナズダイニング

2022年08月25日

キムンカムイ（山の神）である罽。その肉をカムイの贈り物として、無駄なく体内に取り込むための鍋がカムイオハウです。根菜たっぷりで熊の出汁、昆布、干したプクサ（行者にんにく）など栄養たっぷりの鍋になります。

東京日本橋人形町で10年目の営業を続けるジビエ料理あまからくまからでは、こだわりのジビエ料理を提供しています

今回、ゴールデンカムイで有名な「カムイオハウを食べたい！」というお客様の声にこたえ、アイヌの人々の知恵がつまった鍋をコース限定で始めました。



ジビエ専門料理店だからできる「あまからくまから」のひぐま鍋。

熊鍋といえば脂がたっぷりついたお肉が定番です。

この冬眠前の脂が美味しいのですが、脂が苦手な方には、ちょっと食べにくい鍋になります。阿寒のアイヌの方たちと出会う中でこれは美味しい、という熊鍋に出会いました。

それがカムイオハウです。

たっぷりの根菜と煮込んだ熊肉は取っても柔らかく食べやすく、出汁は昆布と熊の旨味がでていて、シンプルですが深みがあります。

干したプクサ（行者にんにく）の香りも食欲をそそります。



アイヌ文化に学ぶ「カムイオハウ（ひぐま鍋）コース」

前菜三種

熊肉のたたき（低温調理済）

エゾ鹿の炭火焼き

カムイオハウ（ひぐま鍋）

✂ 雑炊

こけももアイス

提供価格 一人前 12800円

〈店 名〉：ジビエ料理 あまからくまから
〈営業時間〉：17:00～23:00

〈総 席 数〉：18席

〈ご 予 約〉

●LINE予約 <https://page.line.me/ngh2032t>

〈連 絡 先〉：☎ 03-5640-2121

〈そ の 他〉：全面禁煙

※その他、店舗詳細は公式ホームページ（<https://amakara9.com/>）をご覧ください。