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）である羆。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が

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で食べやすく、
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
羆肉のたたき（低温調理済）
エゾ鹿の炭火焼き
カムイオハウ（ひぐま鍋）
〆雑炊
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。