ふるさと納税で《地方の食材×ジビエ》を楽しめる！【東京日本橋】アイヌジビエ料理店で【北海道白糠町産】の食材を使ったコース料理が返礼品に

アイヌ・ジビエレストラン《ラムレンカイネ》（東京日本橋人形町）が、ふるさと納税サイト《ふるなび》にて、白糠町産食材のコース料理を発売開始

有限会社　ティナズダイニング　2022年09月28日

（有）ティナズダイニング「東京都中央区日本橋人形町3−7−11大川ビル2階／代表取締役　林 育夫」の、同ビル３階にある《ラムレンカイネ》では、アイヌ民族とのかかわりが深い白糠町の食材を使用したコースを、ふるさと納税の返礼品として提供開始しました。

返礼品は、アイヌ文化を知る特産品ディナーコース

地域食材の良さをより知っていただくために、自治体等公認の地域食材応援店舗でお食事を体験できる『ふるなび美食体験』。
ラムレンカイネでは、**白糠町産の毛ガニ、鮭、タコをふんだんに使ったジビエコース料理**をご用意いたしました。

海鮮×エゾ鹿×ヒグマで、北海道・アイヌ料理を現代風に楽しめる

《味・映像・音楽・香り・手触り・感動》の６つの感覚
《創る・食べる・伝える・知る・魅せる・つなげる》の６つのアクション

ゴールデンカムイで有名になった『チタタプ』を実際に体験してもらったり
イオマンテ（熊の霊送り）をモチーフとしたプロジェクションマッピングでカムイオアウ（鍋）を楽しむなど

アイヌの伝統文化を体感しながら、美味しいジビエ料理を楽しむことができます。

ゴールデンカムイ・スタンプラリー（2022）チェックインスポットの《ウレシパチセ》とも連携

アイヌ語で「シラリ（磯）・カ（上・越える）」…『波が磯を越えてしぶきがたつ岩磯のほとり』という意味の白糠（しらぬか）町。
美味しい海鮮が魅力のまちには、ゴールデンカムイスタンプラリーのチェックインスポットでもあるアイヌ民俗資料館**《ウレシパチセ》**があります。

そのウレシパチセのご協力を得て、**ラムレンカイネご利用の方は絵葉書、または特製クリアファイル**をお受け取りいただけますので、ぜひ白糠にも足をお運びください！

〈店　　名〉：The sixth sense Restaurant ラムレンカイネ ―心のままに―
〈ふるさと納税〉：アイヌ文化を知る特産品ディナーコース 2名様
（プロジェクションマッピング付・1年間有効）
お店でふるなび美食体験 FN-Gourmet652907_F100-652907
〈営 業 時 間〉：ディナー 18:00～22:00
〈総　席　数〉：9席
〈ご　予　約〉：完全予約制・18時スタートのコースのみ
●ふるなび　https://furunavi.jp/product_detail.aspx?pid=652907
〈連　絡　先〉：☎ 050-5492-3641
〈そ　の　他〉：全面禁煙・お子様連れNG

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