

アイヌ伝統料理をアレンジして商品化！

## 国分北海道、アイヌ文化の魅力を発信する「イワシのつみれ入りオハウ」、 「シラリのベイクドケーキ」を発売

国分北海道株式会社〔本社：北海道札幌市中央区、代表取締役社長執行役員：諏訪勝巳〕は、北海道がアイヌ伝統料理の普及を目的に実施する「アイヌ文化魅力発信事業」を受託する株式会社ジェイアール東日本企画〔本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：赤石良治〕と共同開発した「イワシのつみれ入りオハウ」「シラリのベイクドケーキ」を発売いたします。



### 1. 開発背景

国分北海道株式会社は、北海道がアイヌ伝統料理の普及を目的に実施する「アイヌ文化魅力発信事業」を受託する株式会社ジェイアール東日本企画とともに、アイヌ伝統料理を現代風アレンジした2商品の開発を行いました。自然と共生し、自然から得た食材を無駄なく調理するという、現代のサステナブルな社会につながる世界観で作られています。

老若男女を問わず幅広い世代にアイヌの食文化の魅力を発信することで、アイヌ文化の振興と地域の活性化を目指してまいります。

### 2. 商品特長

#### ①イワシのつみれ入りオハウ

アイヌ語で、具たっぷりの「汁」を意味するオハウ。イワシのつみれと食べやすいサイズにカットした大根、人参、きのこ類を、塩と昆布などでシンプルに味付けしました。具材の食感と体に優しい味わいをお楽しみいただけます。

#### ②シラリのベイクドケーキ

アイヌ語で、シラリは、神様への供物として重要な役割を果たしていたトノト（酒）を濾してザルに残る「酒粕」のこと。酒粕を原料として使用した食べやすい一口のベイクドケーキで、大人向けのスイーツとしてお楽しみいただける商品です。酒粕のほんのりとした香りと、優しい甘さを口いっぱい感じられます。

### 3. 商品概要

①商品名 : イワシのつみれ入りオハウ  
内容量 : 195 g  
参考売価 (税別) : 500 円 北海道内  
賞味期間 : 36 カ月

②商品名 : シラリのベイクドケーキ  
内容量 : 208 g (5 個)  
参考売価 (税別) : 700 円 北海道内  
賞味期間 : 100 日

### 4. 発売日

2024 年 12 月 13 日 (金)

### 5. 主な販売先

北海道内観光地売店、道の駅、土産物店、量販店、北海道外アンテナショップなど

#### ◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分北海道 (株) 地域共創部 商品共創課 電話 : 011-350-6309  
〒064-0806 札幌市中央区南 6 条西 9 丁目 1018 番地 3

#### ◆「アイヌ文化魅力発信事業」に関するお問い合わせ

北海道環境生活部 アイヌ政策推進局 アイヌ政策課 電話 : 011-231-4111  
〒060-8588 札幌市中央区北 3 条西 6 丁目

<受託会社>

(株) ジェイアール東日本企画 ソーシャルビジネス・地域創生本部  
ソーシャルビジネスソリューション局 北海道支店 電話 : 011-271-2102  
〒060-0005 札幌市中央区北 5 条西 5 丁目 1-5 JR GOGO SAPPORO 6 階

#### ◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) 経営企画部 広報課 電話 : 03-3276-4121  
〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail : [info01@kpost.kokubu.co.jp](mailto:info01@kpost.kokubu.co.jp)