

2019年2月12日
イオン北海道株式会社

～北海道150年事業「北海道みらい事業」～
**「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」
最優秀賞受賞作品をイオン北海道で期間限定販売**

イオン北海道株式会社は、2018年8月20日（月）に行われた「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」決勝大会において、最優秀賞に選ばれた「しかのチタタプの豆乳スープ」をアレンジした「鹿肉団子のチタタプ豆乳スープ」を、道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」40店舗で2月13日（水）～17日（日）まで期間限定販売いたします。

「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」は、北海道の食材を使用したメニューの開発及び提供等に取り組んでいるセンチュリーロイヤルホテルと、道民の食育促進や管理栄養士・栄養士の資質の向上に取り組んでいる公益社団法人北海道栄養士会が、北海道の食文化に関心を高めてもらい、継承を後押しすることを目的に企画され、北海道150年事業「北海道みらい事業」にも登録されています。

コンクールでは、アイヌ民族の伝統的な料理「オハウ」が起源とされている北海道の郷土料理「石狩鍋」に着目して「道産食材を用いた具たくさんの食べるスープ」と定義し、北海道の食材「秋鮭」「鹿肉」「野菜」「お米」をメインに使用したレシピを募集しました。2018年8月20日（月）に実施された決勝大会では、レシピの考案者自らが調理を行い、その結果、釧路短期大学生活科学科2年の小椋彩花さんの作品「しかのチタタプの豆乳スープ」が最優秀賞に選ばれました。

今回商品として販売される「鹿肉団子のチタタプ豆乳スープ」は、受賞レシピをアレンジしたもので、味噌と豆乳入りのスープの中に、ギョウジャニンニクパウダーとゴボウを配合した鹿肉団子と野菜を加えた彩りとコクのあるスープとなっています。

【商品概要】

商 品 名：鹿肉団子のチタタプ豆乳スープ

※チタタプとは…肉などを包丁でたたいて

ミンチ状にするアイヌ料理のことです。

本体価格：本体価格498円（税込537円）

販売期間：2019年2月13日（水）～2月17日（日）

販売店舗：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」
40店舗

※数量限定で、なくなり次第販売終了となります。



※画像はイメージです。

【本件に関するお問い合わせ】

イオン北海道(株) 総務部広報・IRグループ 佐藤・山崎

電話：011-865-9111