

ジビエ料理専門店がコロナに負けないよう免疫力を高め冷房に弱い方にもおすすめな「夏の北海道猟師鍋」を販売します。



◆有限会社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 代表取締役社長 林育夫）が運営するジビエ料理専門店あまからくまから（住所同じ）はアイヌねぎや北海道のベテラン猟師が獲ったひぐまやエゾ鹿、トドをつかった滋養強壮効果があるコロナ禍にぴったりの鍋の販売を始めました。

◆新型コロナの影響で体調管理がより一層重要な昨今、免疫力を高めて暑い夏をのりきるための助けとなるような料理を提供したいと思いこのメニューを考えました。特に冷房で体が冷えてしまい体調を崩すこと防ぐため、アイヌねぎの高い栄養価を逃さない鍋にしました。



【夏の北海道ジビエ鍋の特徴】

アイヌねぎはアイヌ文化では代表的な山菜で栄養素が豊富です。風邪薬としてお湯で煮たものを飲んだり湯気を浴びたりしました。

魔を祓う力があるとされ伝染病が流行した時には戸口のわきにさしたという地域もあります。夏バテ防止に、また冷房で弱った体におすすめです。

上川のえぞ鹿は狩猟歴50年以上のベテランが目利き解体し興部のひぐまは冬眠前の脂が甘くて蕩けます。

羅臼のとどは猟師が最高だという350kgの雌を使用します。

◆夏の北海道猟師鍋 一人前 6800円

◆この記事に関するお問い合わせは下記担当者までお願いします。

有限会社ティナズダイニング 03-5640-2121

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-7-11 大川ビル2階

ホームページ：<https://tinaz-dining.com>

担当者：あまからくまから 林 育夫 090-2225-5990

ホームページ：<https://amakara9.com/>