

7/22^火~25^金 限定 イペアン ロク!

~ アイヌ語石狩方言で「ごはん食べよ!」~

オハウは「汁物」を意味します。
温かいオハウは人々の体を温めてきた伝統的な料理です。食材は様々で、鹿や熊の肉や魚などと、野草や野菜と一緒に煮込んだものです。

主な食材
・ユッカム(鹿肉)
・山菜、コロコニ(フキ)

組合員
価格

198^{税込}円

非組合
員価格

237^{税込}円

ユッカムのオハウ



アイヌ 料理フェア

「イペアンロク!」フェアはアイヌ文化を学内の日常にし、アイヌ料理の「今」を知らせるものです。

組合員
価格

99^{税込}円

非組合
員価格

118^{税込}円

ラタッケ

ラタッケは様々な食材を和える・混ぜる料理の総称で、儀式・祭事にも食べられます。素材やメニューは日々アップデートしています。

主な食材
・カンボチャ(かぼちゃ)ペースト
・キミ(コーン)
・レッドキドニービーンズ



組合員
価格

660^{税込}円

非組合
員価格

792^{税込}円

エゾ鹿スパイシーカレー

カレーといえば、現代のアイヌ家庭でも定番料理。今回は白糠アイヌ協会会長の天内重樹さんから提供いただいたエゾシカの肉をカレーに入れました。

主な食材
・ユッカム(鹿肉)

