

豆の王国・北海道十勝からお届けする第2弾

国分北海道、「十勝産大豆ミートのブラックカレー」を発売

— 帯広農業高校の高校生が考案！十勝の恵みを一皿に —

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、北海道帯広農業高等学校、帯広市川西農業協同組合〔本店：北海道帯広市、代表理事組合長：足助博郁〕と共同開発した「十勝産大豆ミートのブラックカレー」を発売いたします。

本商品は 2025 年 5 月に発売しご好評をいただいた「十勝産大豆ミートのボロネーゼ風ソース」に続く、大豆ミートシリーズの第2弾となります。



1. 開発背景

「若き感性と十勝の食文化が織りなす、新しい地産地消への挑戦」

食料自給率 1,300%以上※を誇る「十勝地方」は、日本を代表する食料基地であり、豊かな自然と高品質な農作物に恵まれた地域です。この十勝の恵みをより多くの人に知ってもらい、新たな食の可能性を広げたいという想いから、未来の食と農業を担う帯広農業高校の生徒たちとのコラボレーションがスタートしました。

※出典：フードバレーとかち推進協議会

「令和6年産農畜産物に係る十勝食料自給率（概算）」



国分北海道



JA帯広かわにし

2. 商品特長

■十勝の恵みを凝縮「十勝産大豆ミート」×「とがちマッシュ」

主役となる具材には、ヘルシーで旨味の詰まった十勝産大豆ミートと、豊かな香りと濃厚な出汁が特長のブラウンマッシュルーム「とがちマッシュ®」を贅沢に使用。お肉に負けない満足感と自然の旨味をしっかりと感じられる一品です。大豆ミートの原料である大豆は、十勝産大豆を100%使用しています。(帯広市川西農業協同組合提供)

※「とがちマッシュ®」は、鎌田商事株式会社の登録商標です。



■帯広農業高校の生徒による自由な発想から誕生

未来の農業・食を担う帯広農業高校の生徒たちがアイデアを出し合い、企画・考案。高校生ならではのフレッシュな感性と、地元食材への愛が込められています。

■十勝の風景と風土を描いた、インパクト抜群の「漆黑（ブラック）」

十勝の農地の約半分を占める、農業に最適な黒い土「黒ボク土」。この豊かな大地や広大な畑の土、そして澄み渡る漆黑の夜空をイメージした、目を引く漆黑のルーに仕上げました。見た目のインパクトだけでなく、この「黒」の深みとコクが、「大豆ミート」と「とがちマッシュ®」の持つ本来の旨味を最大限に引き立てます。

■スパイシーで刺激的な「大人の味」

見た目のインパクトだけでなく、スパイスの香りとキレのある辛さにこだわった本格派。奥深いコクとスパイシーさが癖になる「大人のためのカレー」に仕上げました。

3. 商品概要

商品名 : 十勝産大豆ミートのブラックカレー
内容量 : 200g (一人前)
参考売価 : 600 円 (税別) 北海道内
賞味期間 : 545 日 (約 1 年 6 カ月)

4. 発売日

2026 年 10 月 29 日 (木) (日本大豆ミート協会制定「おいしい大豆ミートの日」)

5. 主要取扱店

北海道限定 (量販店、北海道内観光地売店、道の駅など)

※北海道外のアンテナショップや北海道フェアでも販売予定

◆商品に関するお問い合わせ

国分北海道（株）商品開発部 電話：011-350-6309

〒064-0806 札幌市中央区南 6 条西 9 丁目 1018 番地 3

◆販売に関するお問い合わせ

国分北海道（株）北海道支社 帯広支店 電話：0155-36-7655

〒080-0028 帯広市西 18 条南 1 丁目 2-33

◆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