

地域密着缶つまが完成！北海道十勝が生んだ格別の牛ワイン煮

国分北海道、「缶つまJAPAN 北海道池田町産 いけだ牛ワイン煮」を発売

ー 北海道十勝で生産されたブランド牛、マッシュルーム、ワイン使用 ー

国分北海道（株）〔本社：北海道札幌市中央区、社長：黒澤 良一〕は、「缶つまJAPAN」シリーズより、「缶つまJAPAN 北海道池田町産 いけだ牛ワイン煮」を発売いたします。



1. 開発背景

池田町ブドウ・ブドウ酒研究所との商品開発を通じた取り組みの中で、十勝を代表するワインの町「池田町」ならではの肥育方法（ワインオリを飼料の中に混ぜて育てられる）の「いけだ牛」との出会いがあり、池田町に根付いた缶つまの開発を行いました。

2. 商品特長

ワイン製造過程での副産物であるワインオリを飼料化し給与して育てられる十勝のブランド牛「いけだ牛」を主原料とし、副材には北海道十勝で育ったマッシュルーム「とからマッシュ」を使用。それを「十勝ワイン」で煮込み、「十勝」をたっぷり感じられる1品に仕上げました。お肉は程よい霜降りでありながら余分な脂肪が少なく、風味豊かで柔らかいことが特長で、程よい酸味がコクを引き立てる味わいです。残りのソースはパンなどにつけて最後まで美味しくお召し上がりいただけます。

3. 商品概要

商品名：	缶つまJAPAN 北海道池田町産いけだ牛ワイン煮
内容量：	65g
希望小売価格：	750円（税別）北海道内 850円（税別）北海道外
賞味期間：	36ヶ月（常温）

4. 発売日

2019年10月18日（金）北海道内

※10月4日（金）北海道池田町内にて先行販売

※北海道外は2020年春頃から販売開始予定

5. 主な販売先

北海道内観光地売店、道の駅、百貨店、量販店

※北海道外は全国北海道フェアなど

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分北海道（株）マーケティング部 事業開発課 電話：011-350-6309

〒064-0806 札幌市中央区南6条西9丁目 1018番地3

◆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