

北海道 富良野の魅力を含め込んだ2品

国分北海道、「K&K 缶つま JAPAN 北海道産ふらのポークチャップ」 「ふらのワインチェダーチーズカレー」を発売

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：諏訪勝巳〕は、缶つま JAPAN シリーズ「K&K 缶つま JAPAN 北海道産ふらのポークチャップ」と、レトルトカレー「ふらのワインチェダーチーズカレー」の2品を発売いたします。



1. 開発背景

コロナ禍でがんばる北海道の企業を食で応援すべく、魅力あふれる富良野を舞台に商品開発を進めました。富良野産の原料にこだわり、地元の味をご自宅で手軽に楽しめる2品です。ラベンダーをモチーフにした紫色のパッケージが目印です。

2. 商品特徴

「K&K 缶つま JAPAN 北海道産ふらのポークチャップ」

北海道上富良野で育てられた「かみふらのポーク」と「ふらの とまとのケチャップ」をたっぷり使った、北海道では定番メニューであるポークチャップの「缶つま」です。

「かみふらのポーク」は肥育後期の飼料に「麦」を10%以上配合することで、締まりの良い肉質のブランド豚です。「ふらの とまとのケチャップ」は、北海道で育った真っ赤なトマトを凝縮し、富良野で製造されたケチャップです。北海道産トマトの甘みとほのかな酸味を感じるケチャップが「かみふらのポーク」の旨味を引き立てます。

本商品は富良野市により、「Made in Furano」認証[※]を受けています。

※富良野市の食に関わるすべての人の思いをひとつにするため、2016年度にスタートした認証制度です。

富良野産の豊富な農・畜産物を生かした、ストーリーのある商品が認定されてきました。

「ふらのワインチェダーチーズカレー」

富良野チーズ工場の「ふらのチーズ ワインチェダー」が溶け込んだ、豚挽肉入りのカレーです。「ふらのチーズ ワインチェダー」は、日本初の赤ワイン入りチーズです。そのチーズのコクと風味を引き出すため、上富良野産の豚肉は挽肉を使用しました。

既発売の「十勝ラクレットチーズカレー」に続き、チーズとデミグラスソースの旨味を感じる濃厚なカレーをお楽しみください。

3. 商品概要

商品名： K&K 缶つま JAPAN 北海道産ふらのポークチャップ
内容量： 75 g
希望小売価格： 600 円（税別）北海道内
700 円（税別）北海道外
賞味期間： 36 カ月

商品名： ふらのワインチェダーチーズカレー
内容量： 150 g
希望小売価格： 450 円（税別）北海道内
550 円（税別）北海道外
賞味期間： 12 カ月

4. 発売日

2022 年 6 月 29 日（水）

5. 主な販売先

北海道内観光地売店（フラノマルシェなど）、道の駅、量販店
※北海道外はアンテナショップや全国北海道フェアで販売予定

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分北海道（株）地域共創部 商品共創課 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