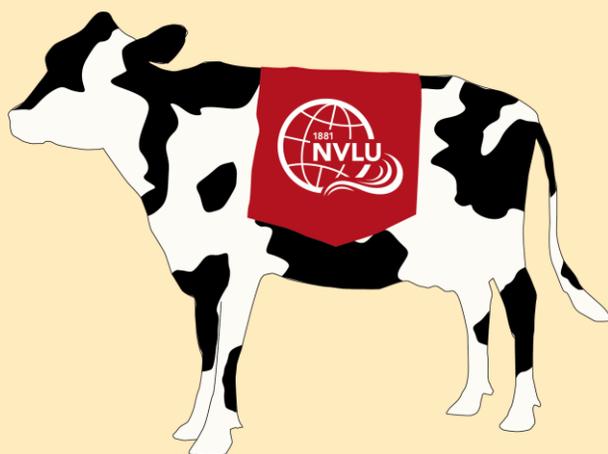


ニチジュウ コンビーフ



CORNED BEEF

◎発酵バター入りコンビーフ

◎肉汁たっぷりクラシックコンビーフ

パウチ型が新登場!



日本獣医生命科学大学 食品科学科と
北海道チクレンミートが開発した2種類のコンビーフ。
国産赤身牛肉「キタウシリ」を使用した
大学オリジナル商品です。

食品科学科では、北海道チクレングループとの産学連携協定に基づき、インターンシッププログラムを実施しており、“**赤身牛肉「キタウシリ」を使用した商品の開発**”に挑戦し、誕生した商品をご紹介します。

発酵バター入り コンビーフ



1缶 95g 750円 (税込)
3缶 2,250円 (税込)

本学は、私立大学で最も古くから**乳製品**の研究を行っています。そこからヒントを得て、**発酵バター**を加えました。**芳醇な香り**が特長の発酵バターは、赤身牛肉「キタウシリ」の旨みがギュウっと詰まったコンビーフと相性抜群！

肉汁たっぷり クラシックコンビーフ



150g 928円 (税込)

パウチ型のコンビーフが**新登場**！**肉汁**をたっぷり閉じ込めて作る**伝統的なレシピ**を再現して作りました。肉汁がたっぷりなので“**やわらか**”“**しっとり**”が特徴の商品です。

乳用牛である**ホルスタインの雄肉**を単に資源の有効利用として販売するの

ではなく、飼養環境、出荷方法等において**価値を付与**した“**キタウシリ**”。

研究活動として生産方法の開発、改良や牛肉の特徴を明らかにし事業に臨みます。

ご購入はこちらから！

オンラインショップから
ご購入いただけます。

