

100%自給飼料で育てた、安全・安心な赤身肉

草熟北里八雲牛の加工食品



※写真は調理例です。

ビーフシチュー

【レトルト】200g/1パック

大きな野菜と赤身肉をじっくりと煮込んで仕上げました。コクのあるソースで、ビーフシチュー本来の美味しさをお楽しみください。



NEW

無塩せきコンビーフ

【缶入】95g/1缶

原材料は、牛肉と食塩だけ。そのままでも、野菜と一緒に炒めても牛肉本来の旨みを楽しめます。

※無塩せき加工とは、塩につけ込む工程で食塩分を限りなく低減した加工品のことです。



ビーフカレー(中辛)

【レトルト】210g/1パック

しっかり煮込んで柔らかくなった牛肉と野菜がたっぷり。中辛仕上げなので、お子さまから大人まで美味しく召し上がれます。



塩麹ステーキ

【冷凍】180g/1パック

米麹、水、食塩のみを使い、赤身肉本来の味を引き立てました。麹の働きで柔らかく、風味も増した仕上がりになっています。



NEW

ハンバーグ

【レトルト】160g/1パック

脂身の少ないあっさりした赤身肉とプロが作ったコクのあるデミグラスソースの相性が抜群。食卓でもお弁当でもお楽しみいただけます。



ビーフジャーキー

【冷凍】30g/1パック

一度食べるとやみつきになる、ジャーキーなソフトタイプ。噛めば噛むほどコクのある赤身肉の旨みがお楽しみいただけます。おつまみにも最適です。



加工食品のご注文・お問い合わせ

北里ライフサービス株式会社 <http://www.kitasato-life.co.jp/>
〒252-0329 神奈川県相模原市南区北里1-15-1 北里大学キャンパス内 TEL 042-776-7891 FAX 042-777-6380



100%自給飼料!

八雲牧場

北海道・青森県・北里大学の北里八雲牧場は370ヘクタール、自給の牧場には、除草剤・化学肥料を一切使用していません。今には、春から秋にかけては、紅花牧場として新鮮な牧草を、冬の間は、豆の間に刈り取った牧草を発酵させたサイラージを食べています。
※2009年「食の安全・食の安心」大賞受賞、2010年「食の安全・食の安心」大賞受賞。



ヘルシー赤身肉!

北里八雲牛

八雲町の風土に適した日本黒角種を中心に、外国種との交配で作られました。牧草だけを食べさせるため、内臓は割合が少なくコクのある赤身肉、栄養成分も多く、北里大学の附属病院で病弱食としても利用されているほか、産直にこだわる生協やレストラン用にも需要が増えています。

北里大学附属医学部附属フィールドサイエンスセンター 八雲牧場 <http://www.kitasato-u-fsc.jp/>
〒049-3121 北海道・青森県・北里市八雲町751 TEL 0137-63-4362 FAX 0137-62-3042 E-mail:naka@kitasato-u.ac.jp



北里大学

KITASATO UNIVERSITY

まじめに、おいしく。

北里 八雲牛
(しゃべり牛)北里大学
KITASATO UNIVERSITY