

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

本体価格 600円 税込価格 648円

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

本体価格 476円 税込価格 515円

缶入り 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。

※無塩せき加工品とは、塩につけ込む行程で発色剤を用いていない加工品のことです。



ビーフカレー (中辛)

本体価格 419円 税込価格 453円

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。



NEW

塩麴ステーキ

本体価格 1,000円 税込価格 1,080円

冷凍 180g/1パック

米麴、水、食塩のみを使い、赤身肉本来の味を引き立てました。麴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。



ハンバーグ

本体価格 381円 税込価格 412円

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

本体価格 419円 税込価格 453円

常温 30g/1パック

一度食べたらやみつきになる、ジューシーなソフトタイプ。噛めば噛むほどコクのある赤身肉の旨みがあふれ出ます。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 042-778-7891 FAX 042-777-6380

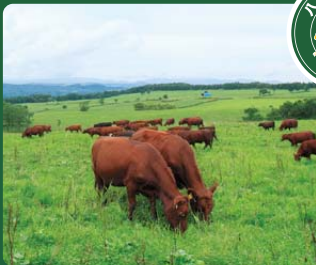


100%自給飼料!

八雲牧場

北海道二世郡八雲町の北里大学八雲牧場は370ヘクタール。草地の管理には、除草剤・化学肥料は一切使用していません。牛には、春から秋にかけては、昼夜放牧して新鮮な牧草を、冬の間は、夏の間刈り取った牧草を発酵させたサイレージを食べさせています。

※2009年「有機畜産物JAS認証」、2010年「放牧畜産基準認証」を取得。



ヘルシー赤身肉!

北里八雲牛

八雲町の風土に適した日本短角種を中心に、外国種との交配で作出しました。牧草だけを食べさせるため、肉質は脂質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院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としても需要が増えています。

まじめに、おいしく。



北里 柴三郎 (しばちゃん)



北里大学
KITASATO UNIVERSITY

北里大学獣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 北海道二世郡八雲町上八雲751 TEL 0137-63-4362 FAX 0137-62-3042 E-mail:nakai@kitasato-u.ac.jp

