

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

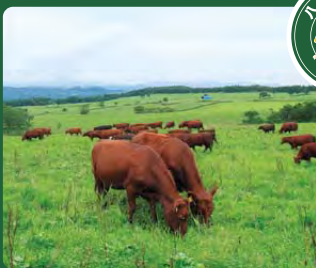


100%自給飼料!

## 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りました。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





**クセのない本物のパン**  
 東京都八王子市に拠点を置く「有限会社あこ天然酵母」が、石割桜（盛岡市）の酵母から製パン用の乾燥天然酵母を開発しました。典型的なパン酵母ではないといわれる石割桜の酵母の状態を五感で調整し、まさに酒造りの杜氏のような職人技で成功にこぎつけました。発酵の味わいが深く、パンがソフトに焼き上がる。「芳醇」と、塩味だけで小麦粉などの風味を十分に引き出し、外皮をパリッと香ばしく焼き上げる「淡味」の2種類があります。クセがなく小麦の美味しさがまっすぐ伝わる「本物のパン」をお楽しみください。

軽やかで深い味わい、クセがないから飽きられない、食事パンづくりに理想的な天然酵母。有限会社あこ天然酵母が、日本古来の醸造技術から学び、パン用酵母づくり40余年の経験を生かして磨き上げました。

1. すっきりとしたクセのない味わい
2. 安定した強い発酵力
3. 無添加で安心



石割桜の酵母(芳醇) 500g入 1,674円(税込)  
 石割桜の酵母(淡味) 500g入 1,674円(税込)

〈石割桜の酵母を使ったパン〉



# 製パン用乾燥天然酵母

柑橘系の爽やかな味わい

東日本震災により1階部分が壊滅するなどの被害を受けた北里大学感染制御研究機構釜石研究所。そこで研究途中であった、樹齢360年を越えなお咲き続ける岩手県民自慢の名花「石割桜（盛岡市）」の天然酵母が奇跡的に生き残り、この酵母をもとに、研究者と酒造メーカーが、復興への熱意をもって努力の末に完成させたのが、「福香」。

「こころビール」です。柑橘系の爽やかな風味がお楽しみいただけます。このビールは、岩手県、関市の酒造メーカー「世嬢の一酒造株式会社（いわて蔵ビール）」が開発しました。同社は震災6年の揺れで蔵がくずれ、ビール工場が破壊されてしまいました。自力で修理し、醸造設備を整えました。石割桜の酵母の試験醸造を何度も繰り返し、震災から1年後の2012年3月11日に福香ビールは発売されました。日本全国に岩手の元氣と、これからの復興に向けての気概を見せたとして、2011年にはフード・アクシヨニニッポンアワードにて「食べて応援しよう！賞」を受賞。また、このビールの売上げの一部を活用して、三陸地域の商品を購入し次の購入者にお渡しする「恩送りプロジェクト」を立ち上げました。東北の熱い想いを感じながら是非ご賞味ください。

## 石割桜の酵母

# 福香ビール



1本(330ml) 518円(税込)

妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒は20歳になってから。

天然記念物 石割桜(盛岡市)の酵母を使用 北里大学感染制御研究機構 釜石研究所 研究開発

製造・販売元 有限会社あこ天然酵母

〒192-0041 東京都八王子市中野上町2-25-16

TEL:042-634-8600 E-mail:info@ako-tennenkoubo.com

ホームページ <http://ako-tennenkoubo.com>

facebook <https://www.facebook.com/akonaturalyeast>

製造・販売元 世嬢の一酒造株式会社(いわて蔵ビール)

〒021-0885 岩手県一関市田村町5-42

TEL:0191-21-1144 E-mail:staff@sekinoichi.co.jp

<http://www.sekinoichi.co.jp/>

※このビールの売上の一部は、三陸地域の復興に役立てます。



「石割桜(盛岡市)の酵母」の電子顕微鏡画像

**石割桜(盛岡市)の酵母**  
 「岩手県の名花名木から酵母を取り出し地域ブランド食品をつくる」という研究プロジェクトのもと、大岩の割れ目からたくましい幹を伸ばし花を咲かせる、石割桜(盛岡市)の花びらを集めて取り出した酵母たちです。

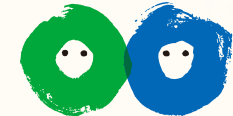


**北里大学 感染制御研究機構 釜石研究所**  
 岩手県大船渡市で、医薬品や保健機能食品の開発、海藻類成長促進剤開発や栽培型漁業への応用促進研究、学術文化の発信を通じ、地域経済と地域社会への貢献を図っています。様々な企業と連携し、自給率向上と復興を象徴する製品の製造を目指し、日々スタッフの研究を重ねています。



北里大学  
KITASATO UNIVERSITY

北里大学は、「日本細菌学の父」北里柴三郎が創設した北里研究所の創立50周年を記念して、1962年に開設されました。薬学部、獣医学部、医学部、海洋生命科学部、看護学部、理学部、医療衛生学部の7学部と7大学院、一般教育部、2附属研究所、4附属病院を持つ、生命科学を学ぶ総合大学です。また、2専門学校を併設しています。「地球の未来につながる教育・研究」をキーワードに、生命科学分野の叡智を社会に還元します。



Kitasato 100×50  
Pioneer the Next

—— 未来科学の創造 ——

2012年 北里大学創立50周年

2014年 北里研究所創立100周年

<http://www.kitasato-u.ac.jp/>

北里大学感染制御研究機構 釜石研究所 <http://www.kitasato-u.ac.jp/roics/kamaishi/>

〒022-0101 岩手県大船渡市三陸町越喜来字鳥頭160-4 TEL 0192-44-2357(代表)