



コンビーフ丼

あつあつの白米に
コンビーフをたっぷりとー
コンビーフの旨味が絶品

レシピ

- 1 熱々の白米に
- 2 温めたコンビーフを
たっぷりと
- 3 卵黄をのせて
ー完成ー



日本獣医生命科学大学
NIPPON VETERINARY AND LIFE SCIENCE UNIVERSITY



キタウシリ



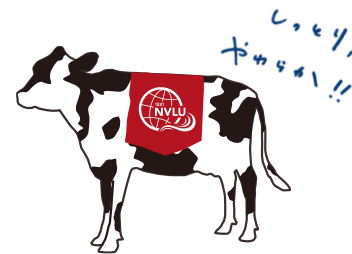
日本獣医生命科学大学
庶務課
0422-31-4151
ir-nvlu1@nvlu.ac.jp

JAPAN MADE
KITAUSHIRI



クラシック
コンビーフ

Classic Corned Beef



MADE IN JAPAN

北海道チクレンミート
×
日本獣医生命科学大学
食品科学科

HOKKAIDO CHIKU
NIPPON VETERINARY AND LIFE SCIENCE UNIVERSITY
HOKKAIDO CHIKUREN MEAT Co.,LTD
NIPPON VETERINARY AND LIFE SCIENCE UNIVERSITY



Classic Corned Beef クラシックコンビーフ

No. _____
Date . . . _____

クラシックコンビーフ
ができるまで

北海道 チクレンミートと
日本獣医生命科学大学 食品科学科が共同開発。
「パウチ型」のコンビーフが初登場！
肉汁の旨味をたっぷり閉じ込め、
“しっとり”“やわらか”な食感が特徴です。

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、2018年からインターンシップ
プログラムを実施しています。

第一弾では、発酵バター入りのコンビーフを開発。
今回は、パウチ型のクラシックコンビーフを新開発しました。



ご購入はこちらから！
150g 928円(税込み)




肉汁の量の違いを比較…
試行錯誤し出来上がりました。



開発には**学生**も参加！

キタウシリ

チクレングループが生産しているブランド牛。
本学では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ていきながら、
乳用牛であるホルスタインのオス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ていけるように事業に臨みます。
また、本学では、「キタウシリ」における飼料改良等、生産レベルから本学が関与していくことや
知識・技術を駆使して新しい製品(商品)を開発していき、連携事業を実施しています。



肉のうまみ、肉汁を閉じ込める
伝統的な**レシピ**を再現



パウチ型を**新開発**！