

学生開発 柔らかコンビーフ

北海道の企業と共同で

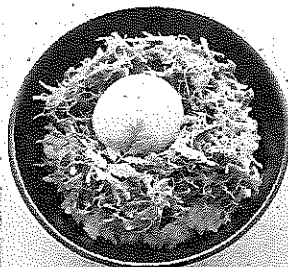
日本獣医生命科学大

日本獣医生命科学大（武蔵野市）の学生が、北海道チクレンミート（札幌市）と共同でオリジナルのコンビーフを開発し、8月から販売を始めた。柔らかな食

感が特徴で、牛肉本来のうまみを楽しめるといふ。商品名は「クラシックコンビーフ」。2018年度から開発が始まり、同大食品科学科の代々の3年生が



コンビーフの試作に取り組む学生ら



白米にトッピングする「コンビーフ丼」などの料理に活用できる（いずれも日本獣医生命科学大提供）

同社の社員と試作を重ねた。使用した牛肉は北海道チクレングループが道内で生産するブランド牛「キタウシリ」。こだわりは塩漬けされた肉を圧力鍋で煮た際に出る肉汁を生かした調理法だ。

学生を指導した三浦孝之准教授（農学）によると、一般的なコンビーフは調理の過程で出る肉汁を廃棄することが多い。クラシックコンビーフでは昔ながらの製法を参考にして、煮た後

にほぐした肉に肉汁を染みこませているという。三浦准教授は「ビーフのエキスを閉じ込め、しっとりとした食感が生まれた」と話す。学生たちは調理に携わるとともに、キタウシリのイラストをあしらったパッケージデザインを考案。扱いやすさを重視し、缶ではなくパウチ型のパッケージにした。完成したコンビーフはご飯と相性がよく、サンドイッチの具にも向いている。

同大食品科学科と北海道チクレングループは共同開発した「発酵バター入りニチジュウコンビーフ」を18年度に販売している。第2弾となったクラシックコンビーフは、同大のオンラインショップ「QRコード」で購入できる。150g入りで価格は928円（税込）