

## 日本獣医生命科学大学オリジナル商品「発酵バター入りニチジュウコンビーフ」が 武蔵野市を代表する魅力あるおみやげ品「むさしのプレミアム」に認定 —大学が開発した商品では初—

日本獣医生命科学大学（東京都武蔵野市）オリジナル商品「発酵バター入りニチジュウコンビーフ」がこのたび、武蔵野市を代表する魅力あるおみやげ品「むさしのプレミアム」に認定された。これは、同大食品科学科の学生らが三浦孝之准教授の指導の下、北海道チクレン農業協同組合連合会および株式会社北海道チクレンミート（以下、北海道チクレングループ）との産学連携事業の一環として開発したものだ。大学が開発した商品が「むさしのプレミアム」に認定されるのは今回が初めて。

日本獣医生命科学大学は2017年10月、北海道チクレングループと「産学連携協力に関する包括的連携協定」を締結。学部生および大学院生の研修や実習、北海道チクレングループの赤身牛肉「キタウシリ」のブランド化などでさまざまな取り組みを展開している。

その一環として、2018年11月～2019年3月のインターンシッププログラムで応用生命科学部食品科学科の学生らが「キタウシリ」を使用した新商品の開発に取り組んだ。

学生らは三浦准教授とともに何度も試作と検討を重ね、同大が最も古くから乳製品の研究を行っている私立大学であることから、発酵バター入りのコンビーフを商品とすることに決定。パッケージも同学科の学生がデザインし、「ニチジュウらしさ」とこだわりの詰まった新商品「発酵バター入りニチジュウコンビーフ」が誕生した。

このたび、同商品が武蔵野市のおみやげ品「むさしのプレミアム」に認定された。審査会では「地元大学の学生が開発したという取り組みが素晴らしい」「武蔵野市の良いアピールになる」「コンビーフが苦手な人でも食べられるコンビーフ」と非常に好評を得た。

また、商品開発に携わった学生がオリジナルレシピを作成。このレシピ集を付けて、百貨店や駅ビルを中心に店舗を展開する青果専門店「ころくや」武蔵境店で一般販売を開始している。

### ■「発酵バター入りニチジュウコンビーフ」

【内容量】 95g（1缶）

【取り扱い店】

- ・ニチジュウオンラインショップ「tsunagu by NVLU SHOP」

<https://www.nvlu.ac.jp/tsunagu>

- ・ころくや武蔵境店

住 所：東京都武蔵野市境南町2-1-35（nonowa武蔵境EAST内）

電話番号：0422-38-5222

営業時間：10時00分～21時00分（土日祝は20時00分まで）※1月1日休み

### ●むさしのプレミアム

武蔵野市の魅力ある商品を「おみやげ品」として広く内外にPRすることで地域ブランドの確立と地域活性化を推進することを目的として認定されるもの。認定期間は3年間。

<http://musashino-premium.com>



### <お問い合わせ先>

日本獣医生命科学大学 学長室・企画調査課

〒180-8602 東京都武蔵野市境南町1-7-1

TEL: 0422-31-4151（代） FAX: 0422-33-2094 MAIL: [ir-nvlu1@nvlu.ac.jp](mailto:ir-nvlu1@nvlu.ac.jp)