

日本獣医生命科学大学の学生が北海道チクレンミートとの産学連携で 「クラシックコンビーフ」を開発 — 100年以上前から伝わる伝統のレシピで「幻の味」を再現

日本獣医生命科学大学（東京都武蔵野市）の学生らはこのたび、株式会社北海道チクレンミート（札幌市厚別区）との共同で「クラシックコンビーフ」を開発しました。これは、産学連携のインターンシッププログラムとして取り組んだもので、100年以上前から伝わるレシピを用い、現在の市場には流通していない「幻の味」を再現しています。商品は8月29日から、オンラインショップで販売されています。パウチ型で内容量150g、価格は税込928円（オンライン価格）。

日本獣医生命科学大学食品科学科では、北海道チクレングループとの産学連携協定に基づき、インターンシッププログラムを展開しています。2018年度（第2期）に開発した「発酵バター入りニチジュウコンビーフ」は、武蔵野市の地域ブランドの確立と地域活性を目的とした「むさしのプレミアム」にも選定されています。

同大は国内私立大学の中でも、畜産学教育のパイオニアと言える存在である。「畜産学」にはハムやソーセージなど畜産食品の加工学も含まれることから、食品科学科の実習では100年以上前から伝わる伝統的なレシピを学び、それを受けついで加工品を作っています。その中でも、牛肉を100%用いて旨みを逃さず閉じ込めたコンビーフのレシピは現在の市場で流通しておらず、「幻の味」と言えるものでした。

同学科と北海道チクレンミートは伝統的なレシピを用い、「幻の味」の再現に挑戦。チクレングループが生産しているブランド牛「キタウシリ」を使い、肉汁をたっぷり閉じ込めた“やわらか”“しっとり”な食感を特徴とする「クラシックコンビーフ」を開発しました。

同商品はこれまでオープンキャンパスでは販売していましたが、8月29日からオンラインでの販売を開始しています。

商品の概要は下記の通りです。

■クラシックコンビーフ

【内容量】150g（パウチ型）

【価 格】税込928円（オンライン価格）

【販売店】

《オンライン》

https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=W7wn4tkuZEilWua_97MjZ9dcO2mpPmdJjXnVkOJugjBUOU5ES0xaVlpZTjdDSIlNSThDOVhVRINYQi4u&route=shorturl

【レシピ例】

<コンビーフ丼>

1. 熱々の白米に
2. たっぶりのコンビーフと
3. 卵黄をのせて 完成

●日本獣医生命科学大学HP

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

（参考）

- ・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」がむさしのプレミアムに認定されました！

<https://www.nvlu.ac.jp/news/20200114-01.html>

（関連記事）

- ・日本獣医生命科学大学の学生が「発酵バター入りコンビーフ缶」を開発 -- 北海道チクレン農業協同組合連合会、北海道チクレンミートとの産学連携事業（2019.03.20）

<https://www.u-presscenter.jp/article/post-41202.html>



▼本件に関する問い合わせ先
事務局 事務部 庶務課
住所: 〒180-8602 東京都武蔵野市境南町1-7-1
TEL: 0422-31-4151 (代表)
FAX: 0422-33-2094
E-mail: ir-nvlu2@nvlu.ac.jp