

伊勢丹相模原店



北里大学
KITASATO UNIVERSITY

春の大北海道展

2月26日(水)～3月3日(月)

10時～19時 ※最終日は17時終了

伊勢丹相模原店本館5階＝催物場

北里大学は、伊勢丹相模原店で開催される、食の宝庫・北海道から選りすぐりの美味が集まる物産展に初めて出店します。

北海道八雲町の獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場が育てた、「北里八雲牛」の精肉、弁当、加工品などをご用意しました。

《商品ラインナップ》

- ◆北里八雲牛サーロインステーキ用 ¥3,780(180g)
- ◆北里八雲牛肩ロースすき焼・焼肉用 ¥1,800(150g)
- ◆北里八雲牛塩焼肉弁当 ¥1,470(1折)
- ◆北里八雲牛三色弁当 ¥1,050(1折)
- ◆カレー弁当 ¥945(1折)
- ◆草熟北里八雲牛無塩せきコンビーフ ¥501(95g)
- ◆草熟北里八雲牛ビーフシチュー ¥630(200g)
- ◆草熟北里八雲牛塩麩ステーキ ¥1,050(冷凍/180g)
- ◆北里八雲牛切落とし ¥1,050(250g) ほか



※写真はイメージです

※2,100円以上お買い上げの、各日先着50名さまに「北里大学合格祈願鉛筆」をプレゼントします。

— 開催期間中にはイベントを開催します —

◎北里大学 寶示戸教授による食の健康セミナー 2月26日(水)15時～16時 裏面をご参照ください。

詳細は、伊勢丹相模原店ホームページに掲載しています。ぜひご覧ください！

<お問い合わせ先>

学校法人北里研究所 総務部広報課 TEL:03-5791-6425 E-Mail:kohoh@kitasato-u.ac.jp



北里大学
KITASATO UNIVERSITY

ほうじと

北里大学 寶示戸教授による 食の健康セミナー開催

伊勢丹相模原店

春の大北海道展



健康的な牛肉を生産しながら日本の食料生産を考え、食育を進める北里大学の寶示戸教授が、試食を交えた講演会を開催いたします。

北里大学獣医学部附属
フィールドサイエンスセンター長・教授
寶示戸 雅之

ご参加の方にはお土産をさしあげます。



健康な放牧牛が日本の環境と食を守るー

北里八雲牛は夏山冬里方式、つまり夏は広い草地で放牧、冬は自給飼料（自ら生産した飼料）だけを食べることで、生産されます。健康でとても幸せな一生を過ごす肉牛です。このやりかたは、生態系を保全しながら、おいしい赤身肉を生産するという点で、理想的な肉牛生産方式でもあるのです。八雲牧場の美しい風景と、日本の食料生産の実態を考えるお話をいたします。

開催日：平成26年2月26日（水）15時～16時

場所：伊勢丹相模原店本館7階＝バンケットルーム

定員：先着30名さま

参加費：無料

＜お問い合わせ先＞学校法人北里研究所 総務部広報課 Tel：03-5791-6425

E-Mail：kohoh@kitasato-u.ac.jp 定員になり次第終了とさせていただきます。