

# 研究の賜物、大学発の名物が日本各地から到着。

## 宇都宮大学 農学部附属農場

広大なフィールドで様々な教育・研究を実践している農場から。悠々と育てた牛から搾乳したミルクや、手作りフレッシュチーズの贅沢な味をご堪能ください。

新登場



フレッシュチーズ(150g).....700円  
モッツアレラチーズ(140g).....700円  
モッツアレラたまりづけ(100g) 700円

## お茶の水女子大学 学生サークル Ochas

食物栄養学科の学生が中心のサークルが「お茶大」らしく、お茶にこだわり商品化。オリジナルブレンドティーや緑茶とほうじ茶を使ったケーキをご紹介します。

新登場



OCHADAI FARM ハーブ&焙茶  
(ティーバッグ×18).....840円  
おちゃのみいぜ(45g).....263円

## 近畿大学 水産研究所



近畿大学 水産研究所  
で養殖された  
「近大マグロ」

養殖界のパイオニアとして、新時代の水産業を研究する近畿大学水産研究所では、世界初のクロマグロの完全養殖をはじめ、クエやチョウザメなどの養殖にも成功。品質や環境に配慮して育てた、安心して安全な味をこの機会にご賞味ください。

イト  
イン



### 1 近大マグロを食べくらべ。2

- 1 ネギト丼(ネギマ汁付、1人前) 1,155円
- 2 二色丼(ネギマ汁付、1人前) 1,155円
- 3 マグロづくし丼(ネギマ汁付、1人前) 2,100円(各日20点限り)

\* イートインは各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉会の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。



## 奈良女子大学 理学部/奈良の食プロジェクト

県花「奈良の八重桜」から苦労の末に酵母を採取し、発案から3年がかりで完成させた、爽やかな桜の香りがする清酒。奈良漬のほのかな塩味が特徴のスウィーツも到着。

▶清酒「奈良の八重桜」  
(300ml).....735円

▼奈良のかすていら  
(小豆・白小豆)  
①(大、200g) 各1,260円  
②(小、35g) 各168円



## 九州大学 農学部附属農場

畜肉加工の実習で、30年間守られてきた製法から、はかた地どり100%のソーセージを作りました。時間と手間をかけて燻製にした、大学伝統の美味です。

新登場



九州大学製法はかた地どりソーセージ  
(200g).....1,050円



第2回

# 『大学は美味しい!!』フェア

■ 6月11日(木)→16日(火) ■ 新宿高島屋11階 催会場

※ 連日午後8時まで開催、ただし6月13日(土)は午後8時30分まで。最終日は午後6時閉会。

主催:『大学は美味しい!!』フェア実行委員会/小学館 美味サライ 後援:経済産業省、独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 協力:独立行政法人 水産大学校

紀伊國屋書店による『大学は美味しい!!』フェア 連携企画

## 特別講座を連日開催

- 6月11日(木)→16日(火) 各日午前11時から(各日先着20名様)
- 紀伊國屋書店新宿南店3階 イベントスペース

出展大学の教授が研究についてお話しします。併催のブックフェアでは、「『本当の“美味”とは何か?』～大学から、地域から、書棚から考える」をテーマに、教授の著書や推薦図書を展示します。

■ お申し込み・お問い合わせは、紀伊國屋書店新宿南店 直通TEL (03)5361-3301 まで



特別記念講演「辰巳芳子先生×佐藤隆介先生 対談

「『本当の“美味”とはなにか?』～若い世代に伝えたい“日本の「食」”～」

- 6月15日(月) 午後3時から
- 紀伊國屋書店新宿南店7階 サザンシアター

特別上映会「いのちの食べかた OUR DAILY BREAD (監督:ニコラス・ゲルハイター)」

- 6月15日(月) 午後7時から
- 紀伊國屋書店新宿南店7階 サザンシアター

■ お申し込み・お問い合わせは、紀伊國屋サザンシアター 直通TEL (03)5361-3321 まで

## 東北大学

大学院農学研究科附属複合生態フィールド教育研究センター



新登場

大学一の規模を誇る農場で、農薬を使わずに栽培したブルーベリーを使ったジャム。爽やかな酸味が魅力です。

ブルーベリージャム (140g) …… 500円

## 東海大学

農学部



新登場

フルーティな香りの芋焼酎は、東海大の研究成果。環境に配慮し、廃棄物を出さない焼酎作りを実現しました。

芋焼酎「阿蘇乃魂」 (720ml) …… 1,501円

## 宮崎大学

農学部附属自然共生フィールド科学教育研究センター



新登場

安心で安全な牛肉を追求し、大学の牧場で黒毛和牛を飼育。学生と大学スタッフが丹精込めて育てた美味です。

宮崎大学 Beef スライス(肩ロース、300g、冷凍) 2,100円

## 高知大学

農学部



腸に優しい水溶性の食物繊維β-グルカンを地元企業と開発。しっとりとした食感のスイーツが完成しました。

ロールケーキ「くるり」 (1個) …… 191円

## 大分大学

工学部・医学部



大分県立看護科学大学と共同で柚子の果皮の健康成分を研究。果皮エキス入り濃縮型ドリンクが誕生しました。

柚子の力 (500ml) …… 3,150円

## 佐賀大学

農学部



全体がクリスタルのような水泡に覆われた、シャッキリとした食感と、塩味・酸味が絶妙な今までにない新野菜。

新野菜「バラフ」 (71g) …… 301円

## 北海道大学

水産学部



体に優しい栄養素を持つ、がごめのとろみがいきた新感覚の雑炊です。

函館がごめ雑炊 (17.7g) …… 250円

※写真は調理例です。

## 北見工業大学

工学部 生体システム科学研究室



山野草の研究から誕生。道産の天然素材で作った香り豊かなお酢です。

左から太陽タマネギ酢はまなす花酢 昆布真根酢(各120ml) …… 各1,260円

## 弘前大学

農学生命科学部



熟す前の果実の成分に着目。1本にリンゴ約2個分のポリフェノール入り。

医果同源 (リンゴジュース、160ml) …… 各351円

## 山形大学

大学院理工学研究科



プラスチックの発泡技術を活用。米粉100%のふくらパンを焼きあげました。

米粉100%パン「新ラプライス」 (310g) …… 525円

## 高崎健康福祉大学

健康福祉学部



きのこ学に従事する研究室から。ヤマブシ茸入りの栄養満点の味噌。

江口文味噌 (400g) …… 981円 (各日50点限り)

## 北里大学

獣医学部



飼料にこだわり、健康に育てた草熟北里八雲牛を使用。

草熟北里八雲牛から生まれたビーフカレー (210g) …… 300円  
草熟北里八雲牛コンビーフ (95g×3) 1,000円

## 新潟大学

農学部



学生がこだわり栽培した酒米「五百万石」を醸造。すっきりとしたのみ口が魅力。

純米吟醸生貯蔵酒「新雪物語」 (720ml) 1,100円

## 富山県立大学

環日本海機能水バイオ研究会



清浄性の高い富山湾の深層水と、ミネラルが豊富な塩の特性を、地元の名物「笹寿司」に活用。

笹寿司(10個入) …… 1,252円

## 山梨大学

ワイン科学研究センター



海から採取した「海洋酵母®」を用いた、世界初のワイン製造法を開発。

山梨甲州「海洋酵母仕込み」 (720ml) 1,583円

## 信州大学

農学部



赤そば「高嶺ルビー」から日本みつばちで採蜜した希少なはちみつです。

高嶺ルビーはちみつ(80g) …… 3,150円

## 日本大学

国際関係学部



学生と地域が協力し、名産・三島馬鈴薯を餡に使ったお菓子が登場。

みしまんじゅう (8個入) …… 735円 (12個入) 1,050円

## 岡山大学

農学部



実習用の田んぼで収穫したお米「あけぼの」の旨味を引き出した日本酒。

純米吟醸酒「おお岡大」 (720ml) 1,575円

## 広島大学

大学院 医歯薬学総合研究科



生きて腸まで届く植物乳酸菌だけで発酵させた自然な風味のヨーグルト。

ヨーグルト「植物の恵」 (80g×3) 241円

## 愛媛大学

農学部



学内の田園でクローバーや紙マルチを使い、手間ひまかけて栽培しました。

愛媛大学の安心米(2kg) …… 1,050円

## 崇城大学

生物生命学部



麦焼酎粕の再利用の研究が生んだ、35種類の栄養分入りの健康ドリンク。

U-ドリンク(30ml、1本) …… 420円

## 鹿児島大学

農学部



篤姫に縁のある地から酵母を採取し、ふくよかな焼酎に仕上げました。

篤姫酵母仕込焼酎「天翔宙」 (720ml) 1,481円

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦くださいませ。商品の内容が一部変更となる場合がございます。※写真は調理・盛り付けの一例です。※天候・交通事情等により販売開始時間が遅れたり、販売を中止する場合がございますのであらかじめご了承ください。