

千葉大学×葛飾商業高校

講演会～ノンメタポークのブランディング～

千葉大学 大学院 園芸学研究科 非常勤講師

千葉大学発ベンチャー 株式会社サーマス 取締役 森健一先生



ノンメタポークは、メタポでない豚です

葛飾商業生がPRしていきます。

千葉大学 × 千葉大学発ベンチャー株式会社サーマス × 葛飾商業高校
研究 → 商品開発 → 販売

ノンメタポーク Non-Meta Pork

80℃～40℃の温度で
24時間発酵させ、佃にします。

原材料が変化します

発酵させに含まれる、スベシヤルな
BP-863
プロバイオティクス(善玉菌)
が豚の腸内で有効に作用
します

筋肉の脂身の厚さの比較

対照サンプル BP-863投与サンプル

この発酵えさを食べて育った豚は健康、
脂肪が少なくヘルシーかつ、旨味をたっぷり含んで、おいしい豚肉
ノンメタポーク

千葉大学の研究が、商品になった、ヘルシーで健康的な豚肉を使ったフランクフルトを葛商生が10月28日(日)高砂音楽祭で販売します!

ヘルシーで旨味が
たっぷりの
ノンメタポーク

10月2日ノンメタポークの良さを、生徒がPRし、説明ができるか、確認をしてもらいました。



千葉大学
研究

葛飾商業高校
販売

高大連携企画

千葉大発ベンチャー
株式会社サーマス
商品開発

ノンメタポークフランクフルト



千葉大学で、研究したノンメタポーク
(メタボでない豚のお肉)

10月28日(日) 高砂音楽祭(高砂北公園)にて
ヘルシーで、旨味たっぷりの
フランクフルト! 葛商生が販売します!