

プレゼント品のご案内

A 東北大にひとめぼれセット



<東北大にひとめぼれ> (300g×4袋)

「東北大にひとめぼれ」は、東北大学農学研究科附属農場「川渡フィールドセンター」で農薬・化学肥料を使用しない「ふゆみずたんぼ農法」で、大切に栽培されたお米です。

※ふゆみずたんぼ農法…冬の間も田んぼに水を張り、渡り鳥や微生物などの生態系を守りながら、その力を活用することで豊かな土壌を育む農法。

<川内第2食堂 普通カレー> (200g×2袋)

長きにわたり東北大学生の胃袋と懐を支え、惜しまれつつも2008年に40余年の歴史に幕を降ろした川内第2食堂。「貧食」の愛称で親しまれた定番メニュー「普通カレー」をレトルトカレーとして復刻しました。

B 東北大のすべらない無塩麺セット



<無塩温麺・無塩熟成うどん> (各2袋 1袋:90g×3)

はたけなか製麺(宮城県白石市)と農学研究科等との産学連携事業より生まれた「無塩麺」。塩を使わずに製麺する技術革新により誕生しました。高血圧などで塩分が気になる方や、下茹でがいらないので鍋のメなどにもピッタリです。

<すべりにくい抗菌箸 竹取> (2膳)

ユニオン産業(神奈川県川崎市)と東北大学堀切川教授による共同開発品。滑りにくく抗菌作用のある竹粉配合樹脂で製作した凹面構造(抱きかかえ構造)の箸は、うどん、煮豆、こんにゃくなども簡単にしっかりつかめます。

C 東北大にほろ酔いセット



<東北大オリジナル日本酒 萩丸> (720ml 1本)

「萩丸(はぎまる)」は東北大学創立100周年を記念して、大学のロゴマークにもなっている「萩」を背負って誕生したオリジナル日本酒です。

「川渡フィールドセンター」で栽培した酒米「葎の華」を、厳選した宮城酵母「ほの馥(ふく)」で醸した特別純米酒はどんなお料理にもよく合います。

<さんまの水煮缶> (2缶)

農学部の製造実習で昭和30年後半から毎年作り続けられている「さんまの水煮缶」を特別におすす分けしてもらいました。萩丸の酒の肴やお食事ぜひご賞味ください。

D 東北大の甘い誘惑セット



<ブルーベリージャム・ルバーブジャム> (各1瓶 1瓶140g)

「川渡フィールドセンター」で栽培されたブルーベリー、ルバーブを100%使い、砂糖のみで加工するジャム本来の製造方法で生産されています。控えめな甘さに加え、果実本来のほのかな酸っぱさも特徴の一つです。

<ジャムを使ったオリジナルスイーツ> (詰め合わせを予定)

市内の人気洋菓子店が今回のキャンペーンのために特別に限定スイーツを製作していただきます。

どんなお菓子が届くかは乞うご期待。

※プレゼント品は変更する場合がございます。予めご了承くださいませようお願いいたします。

<お問合せ>

東北大学基金事務局

TEL : 022-217-5058・5905

E-mail : kikin@grp.tohoku.ac.jp

<ご寄附のお申込み>

郵便振替・銀行振込(みずほ銀行・七十七銀行)

クレジットカード決済からお選びいただけます。

基金サイトURL : <http://www.bureau.tohoku.ac.jp/kikin/>

