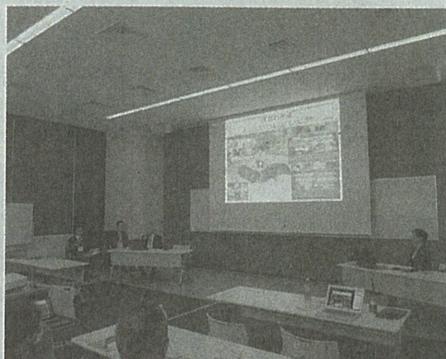


「TOKYO X」は、「東京SaBAQ」の「アルファルファ」を
という四つの飼育理念
「Safety（安全性）」「Biotic（生物性）」「Animals（生命力学）」「Animal welfare（動物福祉）」「Quality（品質）」の精神に基づいて管理され、
TOKYO X飼養管理により、一価マニュアルに沿って厳格な管理体制のもとで生産が増える試みが行われている。
ストレスのない環境で貢献され、繊維質の多い。



「TOKYO X」は、「TOKYO X」やマメ科牧草群馬の1都4県で生産を行い、指定販売店(TO

12・5%配合。豚の消化管活性化を促して健康に極的に情報を発信

し、豚の生理面に考慮して肥育期間は長めだ。さらに飼料米を15%配合すること

としてアルファルファ」を「アルファルファ」を12・5%配合。豚の消化管活性化を促して健康に極的に情報を発信

めだ。さらに飼料米を15%配合すること

としてアルファルファ」を「アルファルファ」を12・5%配合。豚の消化管活性化を促して健康に極的に情報を発信

TOKYO X Association

現在は東京都をはじめ、茨城、宮城、山梨、群馬の1都4県で生産を行い、指定販売店(TO

校や市民イベントなどでセミナーなどを通じて積極的に情報発信

めだ。さらに飼料米を15%配合すること

としてアルファルファ」を「アルファルファ」を12・5%配合。豚の消化管活性化を促して健康に極的に情報を発信

めだ。さらに飼料米を15%配合すること

国内外の消費者PR

KYO X Association 認定店)でOXを知り、実際に体験してもらう入り口として

販売組織であるTOKYO Xの流通者をつなぐ窓口として位置付けしており、消費者が

て、また、認定店と消費者をつなぐ窓口として位置付けおり、消費者が

て、また、認定店と消費者をつなぐ窓口として位置付けおり、消費者が

一般消費者にTOKYO Xを知り、実際に体験してもらう入り口としてした「ミニ豚丼」を試食提供。多くの人

にTOKYO Xを実際に買える店、食べられる店などの情報を知ることができます。

じめ、東京産Xを実際に味わってもらひ、そのおいしさをPRし

る。TOKYO Xのしゃぶしゃぶ

には加盟企業である京王プラザホテルの市川博史総料理長がフランス政府

から「農事功労章シュヴ

アリエ」を受章。同社はTOKYO X Associationでは

国内外の消費者に向け、東京発のプレミアムボクとして、TOKYO Xを含めた、

さまざまな食材を使用しXの魅力をオンラインなども含めた、さまざまな

ツールで訴求していく。

