

ことから、すて美副社長が新たに就任する。外食では「エー」から好感している。外食では「エー」から好感している。外食では「エー」から好感している。

味の待ち望みおため、ユッケのP問題による生産意欲の低下、口蹄疫の後遺症などたくさんさんの困難が重なり、先行き不透明で将来展望が開けないが、会員の皆さまは事業競争力と機能を十分發揮して、新たな価値を創造してほしい。

「牛たたき」業界HACCPの満たすエスフングコンセプシ

は初の焼き肉だ。提供するのは前述のとおり、神戸牛を中心とした黒毛和牛。数多いブランド牛の中でも抜群の認知度を誇り、厳しい規格により高品質を保証される神戸牛は、当然売価も高くなっている。

「肉店」50グラ単位で。仕入れは1頭単位で行

肉店

50グラ単位で

頻度。焼き肉大は短い、平均客単価は5500円。価格設定のバックボーンとなっているのが、生産農家と直結した仕入れだ。中西牧場や川西牧場といった神戸牛の有名生産農家からの仕入れルートを確認し、価格に反映させている。

植村会長再任決める

TOKYOX協が総会

TOKYOX Association (植村光一郎会長) は5月17日、東京都八王子市のホテルで平成24年度総会を開催し、23年度事業報告や24年度事業計画、肉質規格の厳格化問題(5月15日付既報)などを承認した。また役員改選では植村会長、糸瀬好弘副会長を再任。佐藤浩一、小林和人、北村陽三、林実の4理事を再選し、中村敏章氏の理事新任を決めた。

「X豚を販売してから15年となるが、おいしい豚肉をつくるため、生産がますます発展するためにも適正価格の確保が必要で、24年度から規格を厳格化して全体の2割の豚を加工品や総菜原料に戻すことにしたい」と協力をと、肉質と再生産のための規格厳格化を説明。

総会で植村会長は「23年度は8815頭を販売したが、24年度は9500頭を目標としている。Xの生産農家戸数は28戸。今年度はスカイツリーにX豚の認定店が3店舗入居することになって



規格厳格化について説明する植村会長

「これま」と「グルメセレクション」が生まれる贈り物」を届ける。

「X豚を販売してから15年となるが、おいしい豚肉をつくるため、生産がますます発展するためにも適正価格の確保が必要で、24年度から規格を厳格化して全体の2割の豚を加工品や総菜原料に戻すことにしたい」と協力をと、肉質と再生産のための規格厳格化を説明。

「マンガリッツァ豚」

東京X記念講演で紹介

TOKYOXの記念講演で「食べられる国宝、マンガリッツァ豚」が紹介された。マンガリッツァ豚は、マンガリ原産の希少豚だ。2004年に国家遺産に認定された。外観は羊と見間違えられるような濃くカールした毛を持つっており、羊毛の豚(ワリーピック)ともいわれている。

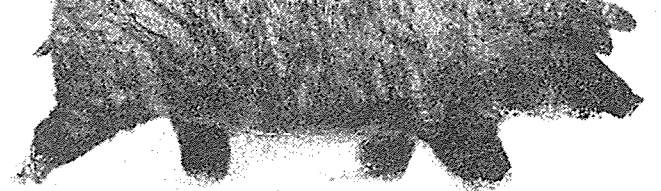
500年前にイタリアでサラミの製造が始まったが、このときの原料がマンガリッツァで、1869年にピック・マーク氏がマンガリでつくれないかと取り組んだ。飼養頭数は肉効率の良い豚に次第にとって代わられて、1990年代に

高脂肪だけに霜降り率が低い。現地では全国マンガリツァ豚飼育者連盟(MGE)、トート・ピントル(会長)が、原産地証明書を発行し、連盟が5万頭を飼養管理している。種雄豚は野外放牧で、飼料は大麦や小麦、ひまわり、遣伝子組み換えの脂肪の融点は低く常温で溶け、調理しても軟らかくジューシーで、冷めてもおいしい。放牧のため運動量が多く、肉繊維は軟らかく味は濃厚だ。



「名代の逸品 竹田屋」ギフトセット

「国内で育種改良された純和鶏は高価格帯商品だが、一般若鶏よりも飼育日数が高い60日齢程度で出荷するなど、適度な歯ごたえとコクが評価され販売数量を徐々に伸ばしてきた。2009年から飼料米プロジェクト



ハンガリー原産の希少種「マンガリッツァ豚」