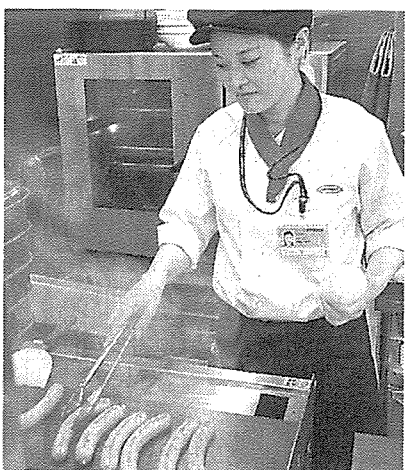




ソーセージやハンバーグなど「TOKYO X」の加工品が並ぶ専門店



ソーセージは店舗内で焼かれ、ホットドッグなどで提供されている。いずれも墨田区押上1丁目の「東京ソラマチ」

ブランド豚、本物志向で

高級路線で勝負します——。ブランド豚「TOKYO X」が今年度、品質基準を厳しくし、精肉の流通量を約2割減らしている。高品質を前面に打ち出し、本物志向の消費者に訴える作戦だ。同時に、東京スカイツリーに隣接する大型商業施設「東京ソラマチ」に加工品販売の専門店を出店。知名度アップにも力を入れている。

TOKYO X

植村光一郎会長は「日本市場は低価格のスパイラルにはまっている。ブランド価値を守るには出荷量を絞り、品質の良さを積極的に打ち出すことが必要だ」。肉の部位や販売業態によって異なるが、精肉は100g400〜680円ほど。

(北沢拓也)

ソラマチに専門店

「当店限定商品です。お試しください」

「東京ソラマチ」2階にある「フードマルシェ」の店舗から、ソーセージを焼く香ばしいにおいが漂ってきた。

品川区の食肉販売会社「セントラルフーズ」が経営する「フォンハイム」。「TOKYO X」を全量使った加工品を販売する初の専門店だ。

ハンバーグは165gで450円、ソーセージは2本1パックで700円。その場で食べられるホットドッグは420円と450円の2種類。ブランド豚が原

料とあって値段は高めだが、新保明子店長は「東京みやげ」として人気です。知名度を上げるチャンス」と話す。

「TOKYO X」は都畜産試験場が開発し、1997年に販売を始めた。品質にはらつきが出ないよう、都内外に26ある生産者がえさや飼育環境を統一。年間約9500頭を生産している。

こうした厳しい管理にもかかわらず、流通・販売業者でつくる「TOKYO X アソシエーション」は今年度、品質がやや劣る全体の2割を精肉として売ら

それでも「本当においしいものを求める消費者は少なくない」と勝算を見込む。

精肉から除外された分が「フォンハイム」で販売する加工品になった。ソラマチへの出店で「都民だけでなく、多くの人においしさを知ってもらえる」と植村会長。廃棄せず加工品にすることで、養豚農家の経営安定につながるという。

政府が参加を表明した環太平洋経済連携協定（TPP）には、低価格競争を懸念する農業界などの反発が強い。

だが、植村会長は「価格で勝負しようとするからTPPの短所ばかりが目立つ。日本人が日本人のために農産物をつくるのだから、ニーズをきちんと把握し、いいものをつくれれば生き残れる」と力を込める。

身柄確保を伝える朝日新聞の号外が配られた。

神奈川県厚木市の富田希代美さん(39)は「いま捕まったんだ」と驚いた様子。

「もっと早く捕まえられなかったのかな」と話していた。熊本市から出張に来ていた会社員の木所正明さん(44)も立ち止まってじつくり読んでいた。教団元代表の松本智津夫(麻原彰晃)死刑囚(57)が熊本出身だったため、以前からオウム事件に注目。高橋容疑者がいつ逮捕されるか気になっていたという。「あれから17年が経ち、いよいよ事件が一つの区切りを迎えたいですね」

新橋駅前など 本紙号外配る

オウム容疑者身柄確保

オウム真理教元信徒の高橋克也容疑者(54)が逮捕された15日、新橋駅や立川駅周辺など都内外9カ所



高橋容疑者身柄確保を伝える号外が配られた。港区新橋2丁目