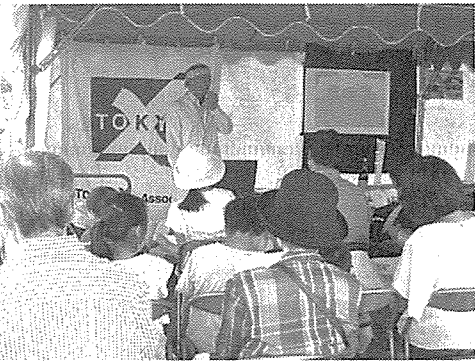


# 東京Xおいしさを説明

東京にしがわ 同協が講演など



60席が満席となったTOKYO X講習会

東京都立川市の国営昭和記念公園みどりの文化ゾーンで、同公園主催、東京にしがわ天国実行委員会企画立案による「東京にしがわ天国」というイベントが9月29、30日の両日開催された。ライブ会場、マルシェ、アーチマーケット、多摩30市町村と東京にしがわ大学はらっぱ教室の五つのゾーンで構成された。

このイベントにTOKYO X Associationが参加し、東京にしがわ大学はらっぱ教室で90分の授業を行った。TOKYO X(以下東京X) 豚肉の究極のおいしさの訳、部位の特性、カットしての試食とに分けて行われたもの。

①生産目的が、生産者側ではなく消費者が本当に必要としている安全でおいしい豚肉づくりに向けられている②繊維質の多い牧草粉末や小麦ぬかが7・5%以上飼料に入っている、宿便がなく便秘にならないストレスフリーで生理的に無理のない環境で育てられる。

## 東京市場で枝共進会

推奨銘柄 指定記念 山形県肉牛協会が

山形県肉牛協会は10月4日、第20回山形県内産山形牛枝肉共進会を東京市場で開催した。今回は10月20・21日に開かれる東京食肉市場まつりで山形県産牛がイベント奨励銘柄に指定されたことを記念しての開催となった。

出品されたのは山形県で生産された黒毛和種96頭。厳正な審査の結果、チャンピオン賞(1席)、優秀賞(4席)、優良賞(6席)が贈られた。そのうちチャンピオンに輝いたのは、森谷英一さんの出品牛(枝肉重量403キ、A5、雌、33カ月齢)。

国平均58・8%と素晴らしい成績。最近、話題のぼろことこの多い脂肪の質では、軟らか過ぎず、硬過ぎず、目視の段階ではあるが、質が良いと分かるものが多かった」となるとした。

共進会の前日には品川プリンスホテルで前夜祭

が開かれ、主催者・市場関係者・購買者のほか、山形県から多数の生産者も駆けつけるなど、約150人が参集した。

産地代表のあいさつでは山形県肉牛協会会長の吉村美栄子・山形県知事が「山形県産牛は首都圏での知名度向上と販売強化

冒頭、吉岡会長は「厳しいといわれるわれわれの業界だが、売れている商品や売れている店はある。外層の脂肪の方が低く、内層の脂の融点が高くなる。また、水分含量の違いにより調理加熱方法を吟味することでよりおいしく食べられる」と説明した。

芝生の上につくられたこの「はらっぱ教室」は、好天に恵まれて60席用意された椅子が満席になり、笑い声と歓声で大いに盛り上がっていた。この日の東京にしがわ天国への来場者数は3千人だった。

を因するため、東京市場まつりに協賛させていただくことになった。山形牛はとくに4等級以上の発生率が高く、その品質を評価いただいている。あすの共進会でも皆さまのご協力をお願いしたい」とメッセージを寄せた。

チャンピオン賞および優秀賞牛の出品者は次のとおり。

チャンピオン賞 森谷栄一(403キ、A5、雌、3185円)▽優秀賞1席 伊藤英悦(422キ、A5、雌、2453円)▽同2席 今田愛子(410キ、A5、雌、3907円)▽同3席 遠藤紀江(550キ、A5、去勢、2368円)▽同4席 松木和夫(475キ、A5、雌、3022円)

優良賞 山口登(575キ、A5、去勢、2637円)、山口登(481キ、A5、去勢、2400円)、佐藤正寿(555キ、A5、去勢、2110円)、黒山誠悦

また、競技会の審査委員長を務めているアヒム・ステイーピングDLGの副総裁は「アジアから初めて参加してくれたのがサイボクハムだった。参加するだけでなく、国際的にみても高いレベルで、他の企業の手本となるので感謝している」とし、功労賞としてマンセン製の記念メダルを笠崎社長に贈呈した。

なお、同日にはDLG主催のレセプションが東京都のホテルで開かれ、今回の日本での競技会

## 「最優秀ゴールド賞」

DLGでサイボクハム

サイボクハム(本社)埼玉県、笹崎静雄社長)は10月9日、ドイツ農業協会(DLG)主催の国際食品品質競技会で「最優秀ゴールド賞」を受賞したと発表し、埼玉県日高市の本社敷地内のレストランで記者会見を開いた。

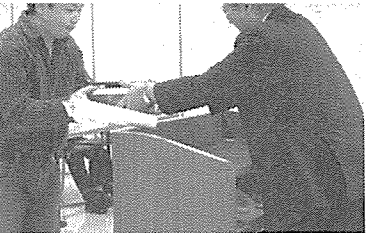
最優秀ゴールド賞は同コンテストで15年連続で金賞を獲得した企業に



DLGの審査員を招き会見が行われた

審査会開催のために来日していたDLGの審査員の一行も臨席した。

笹崎社長は「DLG競技会は、1987年から毎年開かれていて歴史のある食



目田さんに最優秀賞が授与された

東京Xおいしさを説明

東京にしがわ 同協が講演など

審査講師では「厚みがありバランスのとれた枝肉。肉質も光沢がありサシが満遍なく入っており、チャンピオンとして満場一致だった」と高い評価を受け、キ口あたり3185円で俵ウスネが

金賞を獲得した企業に

を因するため、東京市場まつりに協賛させていただくことになった。山形牛はとくに4等級以上の発生率が高く、その品質を評価いただいている。あすの共進会でも皆さまのご協力をお願いしたい」とメッセージを寄せた。

また、競技会の審査委員長を務めているアヒム・ステイーピングDLGの副総裁は「アジアから初めて参加してくれたのがサイボクハムだった。参加するだけでなく、国際的にみても高いレベルで、他の企業の手本となるので感謝している」とし、功労賞としてマンセン製の記念メダルを笠崎社長に贈呈した。

品や料理提案などを学んだ。

る。きょうは商品、料理など、さまざまな形で提案を行っていた。たくさん売りの場の活性化につなげていただきたい」と

あいつ。 続いて事務局から4地区対抗販売合戦の結果、新商品を含めた秋冬商戦の提案、さらに各種キャ



東難波店、マツ

マック スバリュ 西日本 (本社) 広島市、岩元隆雄社長)は10月4日、兵庫県尼崎市に「マックスバリュ東難波店」を開店した。JR立花駅から約2キの立地であり、鉄骨平屋建て、敷地面積2985平方メートル(直営積1378平方メートル)直営売り場面積996平方メートル、駐車台数は27台。マックスバリュ全体で168店舗、兵庫県では7店舗目のオープンになる。

精肉部門はセルフのみ