

品である。オーガニックなので、保存剤にはアルコールを使用している。

配合飼料や飲水システムに混ぜて飲水投与するが、その場合は合計体重が450キロに対して1ccを毎日飲水させる（添加方法は全家畜共通）。常時飲水投与することと、移動などストレスがかかるときに投与する二つの方法が挙げられる。

「TOKYO X」がユビキタス導入 三越日本橋本店で本格販売開始

㈱ミートコンパニオンが事務局を務める「TOKYO X Association」（植村光一郎会長（㈱ミートコンパニオン）はこのほど、東京・日本橋の三越日本橋本店の地下食品売場において、ユビキタスシステムを導入した「TOKYO X」の本格販売を開始し、10月29日、関係者への説明会を開いた。

平成17年2月に実証試験が実施されて以来、2年8カ月ぶりの本格実施となったが、個体識別管理に基づき厳密なトレーサビリティを確立するため、商品のDNA検査も行い、生産から流通段階の一貫性を保証する。

イーピッグP（ペーフト製品）

乳清、鶏卵抗体、乳酸菌、ビタミン剤が入っているこのペーフト製品は、離乳前の子豚や体重が伸びない豚、移動前後の豚に与える。

なお、同セミナーで紹介された内容・製品に関する問い合わせは㈱イニアマル（上野和俊社長、0581-3612358）。

「TOKYO X」を販売してから10年がたちますが、より安全・安心、おいしい豚肉を生産するために飼養管理や指定飼料の改良などに努めてきました。豚肉のユビキタスシステムによる個体識別管理は国内初演であり、ユビキタスの導入とアニマルウェルフェアの適用で消費者の方々により信頼される豚肉提供を心掛けていきます」と植村会長は意気込みを語り、三越日本橋店を皮切りに、1カ月後には随時、他の販売店でもこのシステムを導入していく。

「TOKYO X」は平成11年秋から出荷が始まり、現在、都内14戸（うち2軒が新島）、都外12戸の（群

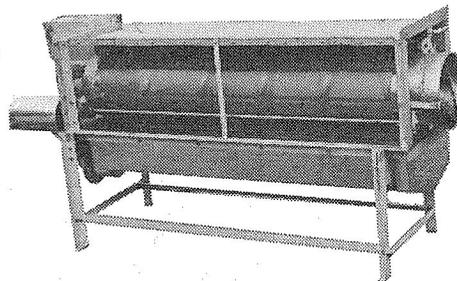
馬1戸、茨城5戸、埼玉1戸、山梨2戸、長野2戸、静岡1戸）養豚農家から年間約7000頭が出荷されているが、平成22年度の年間2万頭出荷に向け、すでに宮城県等の3農場も加盟し増産体制を整えている。

生産者の一人で「TOKYO X生産組合」（榎戸武司組合長）組合員の澤井農場（東京都八王子市）の澤井保人さんは、「TOKYO X」は当初からトレーサビリティができる豚肉ということで取り組んできましたが、実際にはなかなかうまくいかない面もありました。10年たつてやっとようやくここまで完成させることができていると思います。トレーサビリティの確立で「TOKYO X」のコンセプト

ローリング・スクリーン

1台で2役

固液分離機
汚泥処理機



SGSC300-2型
〈処理量〉
固液分離
毎分400ℓ～800ℓ
汚泥処理
毎分50ℓ～80ℓ

価格は最低、能力最高!

用途 養豚し尿、畜産し尿、浄化槽、各種廃水施設の固液分離と生汚泥、余剰汚泥等の連続処理。機種により処理量（毎分）300ℓ～2,000ℓ。メッシュ（目開き）指定により如何様にも出来ます。

材質 オールSUS304
効果 目詰まりも少なく、分離したSS、汚泥等は、内蔵スクリーナーにより、すみやかに前へ排出されます。

機構 簡単でどなたでも使用できます。動力は400W以下です。



イワセ鉄工株式会社

〒475-0813 愛知県半田市東浜町1-6
TEL<0569>21-1107 FAX<0569>21-1165

その他、生糞絞り機、ローレッターもあります。
豚糞、生糞も簡単に堆肥化出来ます。
使用条件により、各種各様に製作致します。

〈呈カタログ〉

が消費者の方々にはしっかり理解して
 いただけ、安心・安全そして、その
 おいしいに対する信頼がより高まる
 ものと期待しています」と期待を寄
 せている。

生産地、生産者名、飼育用品目種、
 母豚・子豚の導入元、給餌情報、出
 荷日、と畜処理場、と畜処理日など
 のデータは「ユビキタス情報処理セ
 ンター」で管理され、肉のパック
 ジに貼られた二次元バーコードを携
 帯電話で読み込んだり、商品番号を
 パソコンに入力することでこれらの
 データが閲覧できる。



パッケージに貼付された二次元バーコードから生産履歴などが検索できる

このシステムや「TOKYO X」
 の生産組合加盟などに関する問い合
 わせは、「TOKYO X Association」
 (東京都立川市富士見町6-65-9

(株)ミートコンパニオン内、TEL 0
 42-526-13451、FAX 0
 42-528-0457) まで。

伊藤忠飼料、素材重視型のレストラン事業 銀座に「みちのく産直豚・燦然」オープン

伊藤忠飼料(株)(本社東京、武田直
 哉社長)は10月23日、東京・銀座5
 丁目のニューメルサ8階に、同社が
 生産するSPF豚肉、水産物、鶏卵
 などを用いた素材重視型レストラン
 「みちのく産直豚・燦然(さんぜん
 ん)」をオープンした。同社は配合飼
 料の製造・販売事業を軸に、畜水産
 物の生産から販売までの総合企業グ
 ループを目指しているが、今回さら
 なる商品アピールの一環として、レ
 ストラン事業を展開する(株)フードワ
 ークス(本社東京、宮本圭一社長)
 とタイアップすることで外食分野へ
 の初進出を果たした。

同店は、店舗面積161平方メー
 トル(約48坪)、総席数は62席。伝統
 的な和の中に、和紙や石材を多用し、
 銀座に相応しいゴージャス感を演
 出。テーブル席のほか、カウンター
 席、個室(掘りごたつ12席)などタイ

プの異なる席を用意した。料理は、女
 性を意識したヘルシーで体に優しい
 メニューが中心で、伊藤忠飼料食品
 部が自信を持って供給するSPF豚
 肉「みちのく産直豚・燦然」のしゃぶ
 しゃぶ(秘伝のたれで食べる)をメイ
 ンに、トレーサビリティを完備した
 安心・安全重視の鶏卵、鯛、鮭、野
 菜などのこだわり食材を使った料理
 を提供。和・洋・中・エスニックな
 ど全国に50店舗を展開するフードワ
 ークスのメニュー開発チームが、美
 味しいものをもっと美味しく、のキ
 ャッチフレーズの下、メニュー開発
 に当たった。

メイン素材の燦然豚は「弾力があ
 って柔らかく、しっとりとした味わ
 いと、まるやかな脂身」(伊藤忠飼
 料食品部)が特徴。こだわりの独自
 飼料、徹底した農場衛生管理の下で
 育まれた肉質は、しゃぶしゃぶにす



オープニングセレモニーであいさつする宮本フ
 ードワークス社長

るとそのおいしさが一層引き立ち、
 豚の脂身が苦手な人も「これだけは
 食べられる」と言う、お墨付きの一
 品。メニューはしゃぶしゃぶを中心
 に、さまざまな料理が少しづつ食べ
 られるコースを主体に平均客単価1
 600円(ランチ)〜4000円(デ
 イナー)を想定している。同店では
 今後、季節ごとに産直素材を使用し
 たメニュー開発を行い、そのレシピ
 を蓄積。店舗(現場)から得られる
 ささまざまなマーケティングデータ
 川上の生産段階にフィードバックで
 きるという意味で、伊藤忠飼料グル
 ープのアンテナショップ的な機能も