

ミート・コンパニオンが食育フェアでTOKYO Xのメニュー提供



(株)ミート・コンパニオン(阿部昌史社長)は10月11日、東京・渋谷区の代々木公園で開催された「第11回 東京都食育フェア」に出展。TOKYO Xのカタロースをディスプレイし、オレガノなど3種類のハーブを組み合わせたハーブソルトを使用したローストポークを試食提供。2日間合計で300食を来場者に振る舞った。今回のメニューは、戸板女子短期大学食物栄養科川嶋ゼミとの共同開発。ブースではゼミの学生たちがTOKYO Xのハッピを着て、来場者にPRした。ミート・コンパニオンではこれまでもTOKYO Xを使用したレシピの開発を同大と共同で行っており、開発したメニューは実際に直営店である七輪牛タン・炭火鉄板バル「DANRAN亭」(東京都立川市)でハロウィンなどに限定販売されている。

今回のローストポークは、戸板女子短期大学の屋上菜園で栽培されたハーブを使用。川嶋比野専任講師(写真後列右)は「ハーブは素材の臭い消しなどに使われることも多いが、TOKYO Xは臭みがない。味付けはシンプルに塩コショウだけにしており、ハーブを使うことで素材そのものの味を引き出すようにした」と説明。「今後もメニュー開発などを通じて産学連携を図っていきたい」と笑顔をみせた。

また、ミート・コンパニオンフードサービスの伊藤晴規部長(後列中央)は「東京オリンピック・パラリンピックに向けて飲食店への販路拡大に注力している。そうした中でTOKYO Xにどういった食べ方があるかを提案することも重要だ。精肉の販売に加え、素材にこだわった加工品の開発にも取り組んでいる」とした上で、「実際に消費者と触れ合うと、TOKYO Xを買いやすい場所、食べられる場所の情報をわかりやすく伝えることの必要性を改めて感じる」と話した。

さらにブースを訪れたTOKYO X Associationの石井高洋会長(後列左)は「学生たちが親身になってTOKYO XのPRをしてきている姿に胸を打たれた。学生たちが親になった時にTOKYO Xを子供に食べさせられるように学校での食育活動などをはじめ、次世代につながるような活動をしていきたい。昨年度までは協会主体のイベントや情報発信を一元管理してきたが、今年度からは東京オリンピック・パラリンピック対応として生活者により近い認定店に軸足を移している。認定店でのフェアや情報発信を協会としてサポートしていきたい」とした。