

# 東京食育フェア出展

## ミート・コンパニオン

RAN亭」（東京都立川市）でハロウィンシリーズなどで限定販売されて

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

任講師は「ハーブは素材

のにおい消しなどに使わ

れることも多いが、TO

KYO Xはくさみがな

い。味付けはシンプルに

メニューオーバー開発などを通じ

て産学連携を図つていき

たい」と笑顔を見せた。

また、ミート・コンパ

ニオンフードサービス部

の伊藤晴規部長は「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TOK

YO Xにどういった食

べ方があるかを提案する

ことも重要な

ことに

高洋会長は「学生たちが

親身になってTOKYO

XのPRをしてくれて

いる姿に胸を打たれた。

学生たちが親になったと

きにTOKYO Xを子

供に食べさせられるよ

う、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」

（株）ミート・コンパニオン（阿部昌史社長）は11月10～11日、東京都渋谷区の代々木公園で開催された「第11回 東京都教育フェア」に出展。TOKYO Xのカタローストボーグを試食提供し、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のハッピィを着て、来場者にPRした。

ミート・コンパニオンではこれまで、TOKYO Xを使用したレシピの開発を行なっており、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「DAN」で販売している。



塩こしょうだけにしてお  
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。今後も  
メニュー開発などを通じ  
て産学連携を図つていき  
たい」と笑顔を見せた。  
また、ミート・コンパ  
ニオンフードサービス部  
の伊藤晴規部長は「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TOK  
YO Xにどういった食  
べ方があるかを提案する  
ことも重要な

「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。実際に消費者と触  
れる。実際に消費者と触  
れる場合、食べられ  
る場所の情報を分かりや  
すく伝えることの必要性  
を改めて感じると話す」

さらに、ブースを訪れた  
TOKYO X Associationの石井  
高洋会長は「学生たちが  
親身になってTOKYO  
XのPRをしてくれて  
いる姿に胸を打たれた。  
学生たちが親になったと  
きにTOKYO Xを子  
供に食べさせられるよ  
う、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くた  
い」とした。