

# 東京食育フェア出展

## ミート・コンパニオン

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セミとの共同開発。ブースではセミの学生たちがTOKYO Xのハッピを着て、来場者にPRした。

（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 東京都食育フェア」に出展。TOKYO Xのカタロースをアイスカットし、オレガノなど3種類のハーブ

「DAN 鉄板バル」

「DAN」



RAN亭」（東京都立川市）でハロウィンシーズなど限定販売されて川嶋講師（後列右端）を囲んで記念撮影

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。川嶋比野専任講師は「ハーブは素材におい消しなどに使われることも多いが、TOKYO Xはくさみが少ない。味付けはシンプルに

塩こしょうだけにしておいた。

さらにブースを訪れたTOKYO X Assocation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」

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。実際に消費者と触れ合うと、TOKYO Xを買う場所、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」と話し