

新会長に石井高洋氏

認定店の販売活動強化

TOKYO X-ASSOCIATION

S o c i a t i o n では、具体的な補助を行つた。東京オリンピック・パラリンピックや年間で4千万人を超えるといわれる観光客のインバウンドに対応として、より消費者に近い販売店に対応の主軸を移す。

さらにTOKYO X を使用した加工品の開発を進めており、東京土産として外国人観光客などを提案する。

また、これまで第5肋骨と第6肋骨の間を切開し、そのロースしんで肉質判定を行つてきたが、日本食肉格付協会のP.M.

都内の小学校で教育の授業を行つた石井会長

ストレスのない環境で育てられ、繊維質の多い「ふすま」やマメ科牧草の「アルファアルフア」を10・25%配合。豚の消化管活性化を促して健康にして肥育期間を長めにしている。

さらに飼料米を15%配合することにより、一価する。

石井会長は「生産者との交流はもちろんだが、いまよりさらにTOKYO-Xを一般消費者に食べていただくことに注力していく。植村顧問のお力も借りながら、食育運動や販売フェアなどを積極的にサポートしていく」と意気込みを語る。

S基準の判定基準が第4助骨と第5肋骨の切開部での判定基準になるのに合わせ、判定箇所を変更した。TOKYO-Xは、四つの理念「safet y」「biotics」「animal welfare」「quality」の精神に基づいて管理され、TOKYO-X管理マニュアルに沿つて飼養管理が厳格に守られている。

また、TOKYO-Xでは、都内の小中学校や市民イベントなどで精力的に食育活動を実施。食育を通してアニマルウェルフェアなども含め、『物語』として生産工程の優位性を全面に出し、それを付加価値につなげることで、さらなる拡大を目指す。