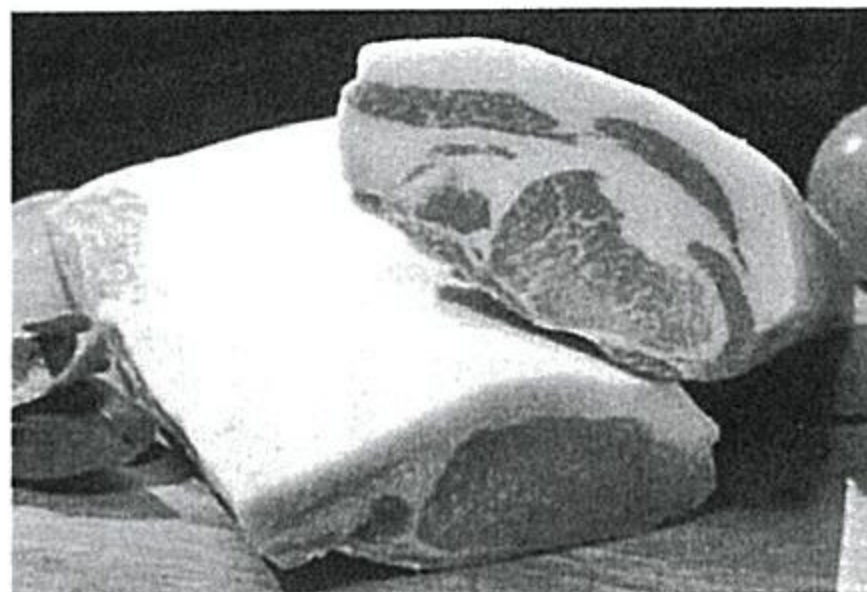


## 【ロングセラー商品】「TOKYO X」—TOKYO X Association 販売開始から20年以上、世界にも誇る東京のブランド豚へ

東京のブランド豚として、20年以上の販売実績を誇る「TOKYO X」(=写真⑤)。上質な香り、ほのかな甘み、さっぱりとした脂肪が特徴のTOKYO Xは、一般的な豚肉と差別化できる東京の地域特産豚肉として高く評価されている。



1997年7月に品種・系統名が日本種豚登録協会に登録されたことで、新系統豚「トウキョウX」は誕生した(=同⑥)。当初、都市養豚が減少の一途をたどる中、都市型養豚モデルの確立を目指し、系統豚造成が始まった。トウキョウXの基礎豚は脂肪の質と味が良い「北京黒豚」、筋繊維が細かく肉質が良い「バークシャー」、脂肪交雑が入る「デュロック」の3品種。7年の歳月をかけ改良を重ね、これら3品種の良い要素を兼ね備えたトウキョウXが生まれた。



TOKYO Xの流通協議会「TOKYO X Association」では、長年にわたり、さまざまなブランディング戦略を展開してきた。「東

京S a B A Q」(安全性・生命力学・動物福祉・品質)の理念に基づいた飼養管理マニュアルを策定し、徹底した管理体制を構築するとともに、生産から販売まで一貫した履歴管理と透明性を出すため、取り扱いには東京都をはじめとした指定販売店(TOKYO

X Association 認定店)に限定している。

現在、公式ホームページではTOKYO Xを取り扱う量販店や専門店、飲食店を公開している。一般消費者によりTOKYO Xを認知してもらうため、実際に体験してもらう「入口」となる、また認定店と消費者をつなぐ「窓口」となるサイトをコンセプトに随時、情報を公開している。

さらに、海外の食肉や流通団体・企業とも積極的に交流を図っている。現在、新型コロナウイルス感染症が世界的にまん延し、インバウンド需要が減退する中、東京オリパラを来年に控え、日本産食材のひとつとして、世界にも通用する東京のブランド豚「TOKYO X」に期待がかかる。

さらに、海外の食肉や流通団体・企業とも積極的に交流を図っている。現在、新型コロナウイルス感染症が世界的にまん延し、インバウンド需要が減退する中、東京オリパラを来年に控え、日本産食材のひとつとして、世界にも通用する東京のブランド豚「TOKYO X」に期待がかかる。