

FOR BEST QUALITY SWINE

養豚情報

2020

11

MONTHLY SWINE MAGAZINE "YOTON JOHO"

特集 養豚における実践的な農場運営と衛生管理

JGAPをきっかけに農場運営を見直してみませんか●石川 久美子

農場で実施している衛生対策が見える化——「飼養衛生管理マニュアル例」公表

トピックス

CASA、顕微鏡、高解像度カメラ、コンピューターがセット

容易に正確かつ安定した精液性状判定を実現する「CEROS II」●(株)フロンティアインターナショナル

特別グラビア

「TOKYO X」の豚カツ専門店「トンカツ X」が東京・田町にオープン
ミート・コンパニオン全面サポートの新業態店舗が連日賑わう



「TOKYO X」の豚カツ専門店「トンカツ X」が 東京・田町にオープン ミート・コンパニオン全面サポートの新業態店舗が連日賑わう

9月1日、東京都港区のJR田町駅東口に開業した商業ゾーン「msb（ムスブ）田町 ショップ&レストラン」に、東京都が開発し（株）ミート・コンパニオン（東京・立川市、阿部昌史代表取締役社長）が販売するプレミアムポーク「TOKYO X」を使用したとんかつ専門店「トンカツ X」がオープンした。

TOKYO Xのおいしさを最大限引き出すには豚カツ！

今年7月15日、東京都港区のJR田町駅東口にオフィス、商業施設、ホテルなどからなる複合ビジネス拠点「ムスブ田町」が完成した。「ムスブ田町」にはタワー Sとタワー Nの2棟があり、タワー Sには2018年秋からライブ、マツモトキヨシ、スターバックス コーヒー、くまざわ書店のブック&カフェなど21店舗が営業をスタート。タワー Sと接続するタワー N

の商業ゾーン「ムスブ田町 ショップ&レストラン」では9月1日、36店舗が営業を開始した。

ショップ&レストランの1階には、むさしの森珈琲の新業態「むさしの森 Diner」、肉バル「大衆肉酒場 ゼニバ」、讃岐うどんと骨付き鶏の「こびんちょ」、90年続くうなぎ卸問屋が運営する「うなぎ四代目菊川 ムスブ田町店」など、こだわりの飲食店が揃う。三菱自動車本社のショールームのテイクアウトのカレー&カフェスタンドもある（2階には自然の恵みが詰まった果物本来の甘み、風味をティーとともに堪能できるティースタンドを併設）。そして同じく1階に、「TOKYO X」を使用した豚カツ専門店「トンカツ X」がオープンした。

「TOKYO X」の豚カツを提供する店は都内外にも複数あるが、「トンカツ X」は、「TOKYO X」の販売を担う（株）ミート・コンパニオンが全面的にサポートする形で誕生し



シックで高級感漂う「トンカツ X」の入り口



たるたるジャパン代表取締役の齊藤崇氏（中央）、ミート・コンパニオン常務取締役の植村光一郎氏（右）、同フードサービス部外食事業課係長の岡部真紀氏（左）



人気のTOKYO Xのロースカツ



席数はカウンターとテーブルで27席。テーブルやカウンターが大きく天井も高いため、店内はゆったりとした雰囲気になっている



た新業態店舗。

「トンカツ X」の運営は、バンコク屋台料理「カオマンガイ」、餃子専門店、居酒屋、うなぎ専門店、カレー専門店など多数の飲食事業を展開・プロデュースしている（有）たるたるジャパン（東京都福生市、齊藤崇代表取締役）。

「さまざまな飲食店を経営していますが、豚カツ専門店は今が初めてです。ミート・コンパニオンの阿部社長とは旧知の仲で、TOKYO Xを使った店を出すなら、そのおいしさを最大限に引き出せる豚カツがベストという結論に至り出店を決意しました。出店の半年ほど前からミシュラン掲載店でもある

『とんかつ しお田』の塩田直人さんに技術指導などを受け準備してきました」と、たるたるジャパン代表取締役の齊藤崇氏は今回の出店の経緯を語る。

塩田氏監修、揚げ油にXのラード、店内で挽く生パン粉を使用

店は「とんかつしお田」の塩田氏監修で、パン粉も食パンを店内で挽いた生パン粉を使用、揚げ油はTOKYO Xのラードを使用するというこだわり。席数はカウンターとテーブルで27席。TOKYO Xのロースカツ(180g)定食3,500円、リブロースカツ(230g)定食4,200円、ヒレカツ定食3,900円と値段は高めだが、「TOKYO Xの原価からするとぎりぎりの価格設定です」と齊藤氏。11時半からのランチタイムには、TOKYO Xの豚カツを食べようと来客の列は途切れることなく、「新型コロナ禍ながら、オープン当初からまずまずの滑り出しです」と齊藤氏は手応えを感じている。

ちなみにTOKYO X以外は国産SPF豚を使用しており、そのロースカツ定食が1,700円、リブロースカツ定食が2,100円、ヒレカツ定食が1,900円などとなっている。

原種豚増産を予定、付加価値と味を実感してもらう起爆剤に

「トウキョウX」(生体の場合はカタカナ表記)は新しい品種系統をつくる上での基礎品種として、北京黒豚、パークシャー、デュロックの3品種を使用し、1990年4月～1997年3月まで7年間をかけて系統造成され、1997年7月に日本種豚登録協会・系統認定中央委員会より、国内合成豚「トウキョウX」として系統認定された。そのブランド豚肉「TOKYO X」は、上質の赤身と脂肪がほどよく混ざった肉質が特徴で、1999

年秋から出荷が始まり、生産者組織として「TOKYO X生産組合」も組織され、現在、都内外26の養豚農家が「安全性(Safety)」「生命力学(Biotics)」「動物福祉(Animal welfare)」「品質(Quality)」の四つの理念を柱とする「東京SaBAQ」のコンセプトに基づき専用飼料を与え飼育。年間約1万頭の「TOKYO X」が出荷されている。「TOKYO X- Association」(事務局:株式会社・コンパニオン)はその流通組織で、すでに設立から21年を経過し、現在、食品流通企業などの約200社が加盟している。

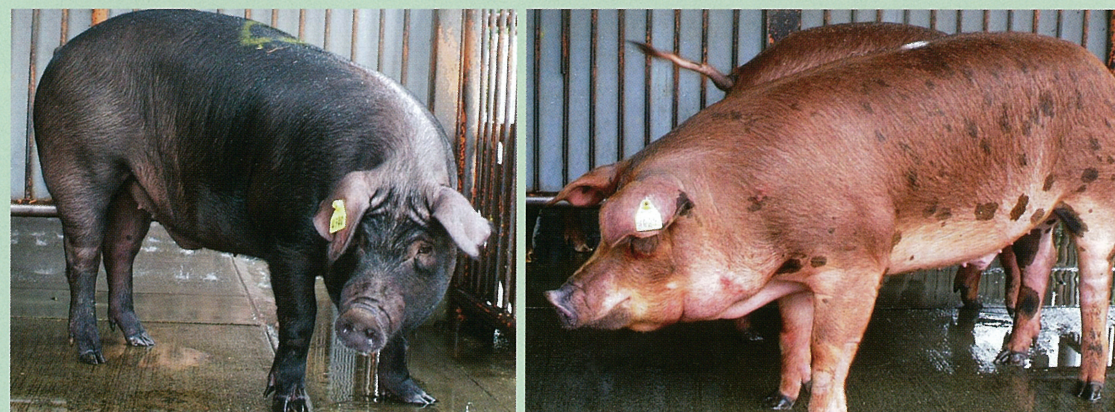
TOKYO Xの供給体制について、ミート・コンパニオン常務取締役でTOKYO X- Association設立以来18年間会長を務めた植村光一郎氏は、「現在、青梅畜産センター(旧東京都畜産試験場)には、『トウキョウX』の原種豚の雄が40頭、雌が100頭、育成を含めて350頭程度います。昨年夏から豚舎の改築の取り掛かっており、頭数を倍増させる計画で、現在、東京都で販売数量の見込みや肉豚生産のキャパなどをアンケート調査しているところです」と説明する。

『東京SaBAQ』のコンセプトで専用飼料を与え生産されていることなど、TOKYO Xに対する認知や理解が広まり、食育の一環として都内の学校給食でも10年以上使ってもらっています。TOKYO Xを卒論のテーマにする大学生もいます。『トンカツ X』が起爆剤になって、養豚生産段階からの付加価値と同時に、上質の赤身、甘みがあり、さっぱりとした脂肪が特徴のTOKYO Xのおいしさを実感してもらいたいです」と植村氏は期待する。

「これまでTOKYO Xの肉はどこで食べられる? という質問を多くいただきましたが、東京オリンピック対応もあって現在はTOKYO Xのパーツ販売もするようにしています」と説明するのはミート・コンパニオンフードサービス部外食事業課係長の岡部真紀



トウキョウXは、(左から)北京黒豚、デュロック、パークシャーの3品種を交配させて生産される



トウキョウX

氏。「この施設には今年12月ぐらいから三菱自動車やサントリーといった大手企業が入り、また近隣にタワーマンションも建ってきたので人出は多くなると思います」と(岡部氏)と来店客の増加を見込んでいる。

「今回の出店が順調にいけば、その他の豚肉料理の店も出店してみようかと思っていますが、豚肉の外食メニューで馴染みがあってインパクトのあるものといえば、豚しゃぶでもなく、ポークソテーでもなく、やはり豚



ピンク色で奇抜なTOKYO Xのロゴマーク

カツだと思っています」と齊藤氏はTOKYO Xの豚カツに全力投球で挑む。

【トンカツ X】

東京都港区芝浦 3-1-1 msb 田町ステーションタワー N
TEL03-6435-2904
営業時間: 11時30分～15時(ランチ)
17時～23時(ディナー)

