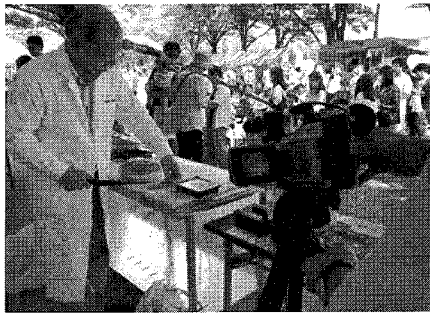


TOKYO X「究極の美味しさの探求」と題し、東京都食育Fでプレゼン



東京都食育フェアが代々木公園ケヤキ並木通りで12日開催されたが、TOKYO X Associationは今年も特設ステージプログラムでプレゼンテーションを行った。TOKYO X飼養管理マニュアルや4つの理念や新指定飼料の説明などがあった。今回はお肉がおいしいと評判の飼料米を15%加えた配合飼料設計などが報告された。配合割合は、Non-GMOトウモロコシ6・29%、飼料米15%、大麦20%、マイロ37%、アルファルファミール2・5%、ふすま10%、Non-GMO大豆粕6%の配合となる。特徴は、飼料米でTDNが高くなるので、繊維質飼料のアルファルファとふすまを12・5%配合したところに特徴があり、繊維質を高くすることで大腸での糞の通過を速くして新陳代謝を速め、飼料米を与えることによりオレイン酸が多くなるメリットを最大限にすることにあるという。

その後、TOKYO X Associationの植村光一郎会長(写真)が、新指定飼料で育った豚肉の各部位から商品化を上演し約150人の聴衆に試食が供され、新指定飼料で育てられたTOKYO Xの肉に舌鼓を打っていた。

赤坂璃宮の譚シエフ監修「霧島黒豚広東又焼」ギフトに―林兼産業



林兼産業は銘店コラボシリーズの第一弾として歳暮ギフト向けの新製品「霧島黒豚 広東又焼(チャーシュー)」の発表・試食会を山口県下関市の本社で15日開いた。会場には同社の熊山忠和社長と監修した「赤坂璃宮」の総料理長、譚彦彬氏が出席。譚総料理長は「うちのタレと林兼産業の技術がうまくマッチして霧島黒豚の持つ味わいを引き出した。ぜひ、皆様に味わってほしい」と述べ、中華料理で人気の皮付き豚肉を使った製品化など次なる展開にも意欲をみせた。



「霧島黒豚 広東又焼」は同社の「霧島黒豚」を素材に使った、こだわりの逸品。譚総料理長の監修のもと醤油ベースの特製タレに一晚以上漬け込んだ豚肉を蒸煮後、ジェットオーブンで丁寧に焼き上げた。食卓を飾る、彩り鮮やかな「紅色」を基調に広東料理の特徴である「甘味」が味わえる。製造はグループ的林兼フーズ(株)(山口県美祿市)が手掛けた。

林兼産業では11月から全国の量販店や百貨店を主力に初年度で5千セットを販売する計画。商品は3本セット(冷凍、希望小売価格5千円)で「肩ロース」2本(180g)と「もも肉」(200g)の2種類の味が楽しめる。