

# TOKYO X 家族に食べさせたい豚作りに励んでいます……生産者より。



## Safety … 安全=安心です。

豚の健康状態を常に良好に保ち、病気への感染を防ぐように努めると共に、肥育期間は抗菌性物質を含まない指定飼料を使っています。

## Biotic … 本来の生命力を活かします。

指定飼料には非遺伝子組み換え作物のトウモロコシや大豆を使用。収穫後に農薬を使用しないポストハーベストフリーのものを使用しています。さらに指定飼料は、脂肪の質を高める大麦を22%含んだ特別メニューです。

## Animal welfare … 快適な環境の中で。

豚舎は十分なスペースと換気に配慮。採光を確保した、快適で衛生的な、豚本来の生理機能に合わせた飼育環境の中でより健康的な豚に育つように努めています。

## Quality … 新しい品種、「トウキョウX」という系統豚です。

(社)日本種豚登録協会に平成9年7月に、5世代の改良により新しい品種として登録された純血種です。上品な香りとさっぱりした脂肪を持ち、ほど良い柔らかさでなめらかな歯ごたえのある、美味しい豚に仕上がりました。



わたしたちが作っています。



## TOKYO X (商標登録番号4871656)

料理番組や新聞・雑誌等のメディアにも何度も取り上げられ、東京ブランドの豚肉としても全国区となったプレミアムポーク「TOKYO X」。その美味しさはすでに折り紙つきで、現在年間10,000頭の出荷体制に向けて取り組んでいます。安全性や品質を追求するのはもちろんの事、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に、販売店にも「TOKYO X Association」への登録認定が必要となり、1頭1頭に証明書が交付されるシステムが構築されています。

TOKYO X

## ユビキタスID技術を使用したトレーサビリティシステム

食の安全に対する消費者の関心が高まる中、生産～加工～流通それぞれの段階で発生するすべての情報を記録し、もし何か起きた時は記録された情報をすべて見られるようにする「トレーサビリティ」はもはや不可欠なものです。TOKYO Xでは「生産から流通までの透明性」と「高品質の維持」に目を向け、生産者・行政と連携をとりながら「トレーサビリティ」を可能にした流通販売を実現してきたのです。さらには食品の識別ロットのIDとしてucodeを利用し、場所やモノを自動識別して必要な情報をいつでも、どこでも受けられる「ユビキタスID技術」を使った新しいトレーサビリティシステム開発事業に参加しています。

