

加工品の販売も拡大

リブランディング進め

TOKYO X-Association

TOKYO Xの流通販売組織であるTOKYO X-Association(中村敏章会長)では、来場者特典の東京度や価値向上に向けて取り組んでいる。若年層を意欲したSNSや動画配信、ウェブサイトを通じ、情報発信に注力している他、直接消費者と触れ合うことのできるイベントなどへも積極的に参加。今年もさまざまな活



「リブランディングの必要性を強く感じる」と中村会長

加。今年もさまざまな活

加。今年もさまざまな活

加。今年もさまざまな活

に加え、クイズの正解者にTOKYO Xの加工品が当たる来場者との交流イベントも実施した。

SNSでのキャンペーンもイベントと連動して実施しており、来場者へのPRに加え、会場に来られない人たちに向けた情報発信にもなっている。

「総合的にリブランディングしていく必要性については強く感じている」と中村会長。「ブランド設立からまもなく30年が経とうとしており、当時は革新的だった部分も今では当たり前になってきている。特長や強み

また、実際に産地を訪れて生産者の声をきく機会を設けているほか、生産組合との緊密なコミュニケーションを図っている。生産者の要望

「総論的には前向きな姿勢をみせている。今年9月には、東京都が主催し、ブランドマーケティングの専門家を招いての講演会を開催。東京都、生産者、販売者が

同じ場でTOKYO Xのブランドについて考えてみる初めての機会となった。一方、近年の生産頭数は減少傾向にあり、特に

中村会長は今後の展望について「豚肉といえばTOKYO X」といっていたが、TOKYO Xを食べるために東京に来るといふ人が増えるような未来を作りたい」と力を込める。

また、9月には全国各地のブランド豚のトンカツを食べ比べ、投票でナンバー1を決定する一般参加型のグルメイベント「どんかつ ベス豚(とん)グランプリ」(主催:どんかつベス豚クラブ実行委員会)が初開催。TOKYO Xも全国から選りすぐった6銘柄として出場。審査員特別賞を受賞した。

テレビなどのメディアに取り上げられることも増え、6月にはキー局の人気街から番組で取り上げられ、話題を呼んだ。

「総合的にリブランディングしていく必要性については強く感じている」と中村会長。「ブランド設立からまもなく30年が経とうとしており、当時は革新的だった部分も今では当たり前になってきている。特長や強み

また、実際に産地を訪れて生産者の声をきく機会を設けているほか、生産組合との緊密なコミュニケーションを図っている。生産者の要望

「総論的には前向きな姿勢をみせている。今年9月には、東京都が主催し、ブランドマーケティングの専門家を招いての講演会を開催。東京都、生産者、販売者が

同じ場でTOKYO Xのブランドについて考えてみる初めての機会となった。一方、近年の生産頭数は減少傾向にあり、特に

中村会長は今後の展望について「豚肉といえばTOKYO X」といっていたが、TOKYO Xを食べるために東京に来るといふ人が増えるような未来を作りたい」と力を込める。

とエンドユーザーや消費者からのニーズを調整することもTOKYO X-Associationの重要な役割といえる。

「目下最大の課題となっているのがTOKYO Xのリブランディングだ。

「総論的には前向きな姿勢をみせている。今年9月には、東京都が主催し、ブランドマーケティングの専門家を招いての講演会を開催。東京都、生産者、販売者が

同じ場でTOKYO Xのブランドについて考えてみる初めての機会となった。一方、近年の生産頭数は減少傾向にあり、特に

中村会長は今後の展望について「豚肉といえばTOKYO X」といっていたが、TOKYO Xを食べるために東京に来るといふ人が増えるような未来を作りたい」と力を込める。

中村会長は今後の展望について「豚肉といえばTOKYO X」といっていたが、TOKYO Xを食べるために東京に来るといふ人が増えるような未来を作りたい」と力を込める。

中村会長は今後の展望について「豚肉といえばTOKYO X」といっていたが、TOKYO Xを食べるために東京に来るといふ人が増えるような未来を作りたい」と力を込める。



東京都食育フェアに出展した

荷頭数減少は顕著だ。頭数を増やしていくためには、生産基盤の裾野拡大が必要であり、そのためには例えば生産者に対する支援なども含めて考えていく必要がある。

販売面では精肉だけでなく、TOKYO Xを原料に使用した加工品の販売が増加。より消費者が日常的に触れやすく、身近に感じてもらう機会が増えている。焼き豚、ハム、レトルトカレー、肉まんなど、各社のラインアップも拡大している。

中村会長は今後の展望について「豚肉といえばTOKYO X」といっていたが、TOKYO Xを食べるために東京に来るといふ人が増えるような未来を作りたい」と力を込める。

東京SaBAQ

「上質な香り」、「ほのかな甘み」、「さっぱりとした脂肪」が特徴の豚肉です。そのおいしさづくりは、豚の育成の場から始まっています。

TOKYO X-Association <https://tokyox-association.jp/>