

# TOKYO イイシナ展示商談会 商談会シート（都内一次産品生産者）

## □商品特性と取引条件

商品名	TOKYO X（豚肉） 冷凍（冷凍非加熱ブロック肉）			
企業名	株式会社 ミートコンパニオン			
参考 URL	<a href="http://www.meat-c.co.jp/">http://www.meat-c.co.jp/</a>			
主原料産地	国産	JAN コードの有無	有 ・ 無	
生産時期	通年	賞味・消費期限表示 (製造日からの日数記入)	D+180 日 (スライスパック商品) ～2 年 (ブロック肉)	
内容量	不定貫	希望小売価格 (税抜)	部位ごとに異なる為 裏面に記載	
1 ケース当り入数	不定貫	保存方法	常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍	
最低ケース納品単位		ケースサイズ (cm、kg)	縦	横
			高さ	重さ
発注リードタイム	10 日			
物流方法・条件	宅配便 (コレクト便) ・ 販売店登録が必要になります (無料)			
商品特徴	東京都の青梅畜産センターにて北京黒豚×黒豚×デユロックと味の良い豚のみを 7 年間改良し「トウキョウ X」という、しっとりした融点の低い甘味のある脂と味のある肉の「純粋種」をつくりあげました。			
食べ方・おすすめレシピ等	肉の味と脂の甘味が良くわかる「しゃぶしゃぶ」や美味しさがダイレクトに伝わる「ポークソテー」など素材の味が出しやすいレシピがお勧めです。			
アピールポイント	東京都畜産試験場 (現、青梅畜産センター) で開発された、東京発信の豚肉です。今まで頭数が少なく百貨店やスーパーの精肉売場にメインで販売されていましたが、外食へはこれから販売を行って行きます。			

## □商品写真



## □生産・製造工程、アピールポイント

・通常は写真のような、加熱していない冷凍の生肉原料を部位ごと（ロース・モモ・ヒレ・カタロース・ウデ）に分けて販売を行います。

・ご希望のお客様には、上記 冷凍原料を部位ごとに、スライスや挽肉に加工致します。（別途加工料がかかります）

\* 冷凍部位ごとのブロック肉出荷の場合 ⇒ 脱骨場より出荷（ミートコンパニオン神奈川事業所）

\* パーツ加工した場合の出荷 ⇒ スライス工場より出荷（ミートコンパニオン相模原工場）

### TOKYO X パーツ価格 （税抜）冷凍商品

★ カタロース 2800 円/kg 目安重量 約 2.0～26.kg

★ ウデ肉 1200 円/kg 目安重量 約 5.0～6.0kg

★ モモ肉 1500 円/kg 目安重量 約 7.0～8.0kg

★ ロース 3200 円/kg 目安重量 約 3.5～4.5kg

★ バラ 2500 円/kg 目安重量 約 3.8～4.8kg

★ ヒレ 2500 円/kg 目安重量 約 0.3～0.6kg

\* 佐川急便コレクト（代金引換）クール宅配便の扱いになります。

{別途送料（クール宅配料+佐川コレクト手数料）がかかります。}

\* 定期購入のお取引様には TOKYO X-Associatoun より販売認定書が発行されます（無料）

### 写 真 （生産・製造過程）



TOKYO X

TOKYO X 枝肉

TOKYO X ロース肉

商品検査の有無	有・無	項目 内容	異物混入 目視 金属探知機			
衛生管理への取組	製造工程の管理		社内製造基準を設け、準じて製造			
	従業員の管理		白衣・ネット帽・マスク・手袋など社内規定にて管理			
	施設設備と管理		社内基準を設け設備管理（清掃・消毒・オゾン水殺菌など）			
危機管理体制	担当者連絡先		担当者	小林	連絡先	042-771-3521
	記録		社内基準に準じ保存			
	PL 保険への加入		加入 ・ 未加入			

## □品質管理情報

\* 通常の真空パックに比べ密着度の高い湯通し真空を行い冷凍賞味期限を D+2 年にて製造

\* 社内基準を設け、作業場温度、定期まな板・包丁除菌、定期原料菌検査を行っています

\* TOKYO X は 3 ヶ月に一度 放射能検査・厚生物質検査をおこなっています。