

**コンビニエンスストア初登場！**  
**東京都の地域特産豚「TOKYO-X」を使用した弁当**  
**2月9日から東京都内のサークルKとサンクスで数量限定販売**

**株式会社サークルKサンクス**

株式会社サークルKサンクス（本部：東京都中央区、代表取締役社長：中村 元彦）は、東京都の地域特産豚「TOKYO-X（トウキョウ-エックス）」を食材に使用した弁当を、2010年2月9日（火）から数量限定で、東京都内と千葉県・埼玉県の一部地域のサークルKとサンクス計777店（2009年12月末現在）で販売いたします。

「TOKYO-X」を使用した弁当を販売するのは、コンビニエンスストアとしては初となります。今後、「TOKYO-X」を使用したおにぎりの販売も予定しています。

「TOKYO-X」は、厳格な基準で飼育された豚の肉で、そのおいしさが高い評価を受けています。流通においても東京都内での販売に限定されている、希少価値の高い食材です。

今回は、希少な「TOKYO-X」のおいしさを存分に味わっていただけるよう、バラ肉やロース肉などを贅沢に使用した弁当を2アイテム販売します。



TOKYO-X豚重パッケージ

◆商品概要

『TOKYO-X 豚重』 550円(税込) ※約1万5千食限定販売

【商品特徴】

- ・「TOKYO-X」のロース肉とバラ肉を使用しました。
- ・ロース肉の生姜焼きと、バラ肉の塩カルビを麦飯の上に盛り付けました。
- ・薄めの味付けなので、「TOKYO-X」のさっぱりとした脂身のおいしさをお楽しみいただけます。



『TOKYO-X 豚焼肉重』 550円(税込) ※約3万8千食限定販売

【商品特徴】

- ・「TOKYO-X」のヒレ肉・ウデ肉・モモ肉を使用し、薄めの醤油ベースのタレで味付けしました。
- ・「TOKYO-X」本来の旨み、柔らかい食感が堪能できる味付けに仕上げました。



<ご参考>

## ■「TOKYO-X」について

### 【誕生について】

- ・ 「TOKYO-X」とは、1997年7月、社団法人日本種豚登録協会・系統認定中央委員会によって認定された東京の地域特産豚です。
- ・ 「TOKYO-X」は、東京都畜産試験場（現：青梅畜産センター）で、1990年4月から1997年3月まで約7年間をかけて開発されました。北京黒豚・パークシャー種・デュロック種の3品種の交配を5世代繰り返して誕生しました。
- ・ 東京の養豚を活性化させ、東京都民の食生活を豊かにするべく、また安心して安全な食材の提供を目的に飼育されています。
- ・ 飼料にはポストハーベストフリー（収穫後に農薬を使用しない穀物）のトウモロコシを含む指定配合の餌を使用し、安全面にも配慮されています。
- ・ 生産から出荷までトレーサビリティが確立されており、飼育履歴や生産者の顔が見える食材です。

### 【希少性について】

- ・ 「TOKYO-X」は現在、年間約8千頭が出荷されています。他のブランド豚「かごしま黒豚」の出荷量が年間約22万頭と比べると、希少であることが分ります。
- ・ 「TOKYO-X」は厳しい管理のもと、東京都内でのみ販売されています。また、「TOKYO-X」を食べることができる飲食店も都内にわずか数件のみ。

### 【おいしさの特徴】

- ・ 「TOKYO-X」は肉のキメが細かく、柔らかい。
- ・ 肉に微細な脂肪組織が入っているため霜降りが多い。
- ・ 脂身はさっぱりした味わい。

私たちはおいしい豚です



TOKYO-Xのブランドマーク