

# 東京産まぼろしの豚「TOKYO X(エックス)」 を使った「多摩大 TOKYO X バーガー」 雲雀祭で発売！

その名は「TOKYO X(エックス)」

バークシャー豚の「細かい筋繊維」、

北京黒豚の「脂肪の旨み」、

デュロック豚の「霜降り」

・・・3種の豚から生まれた東京産の豚肉「TOKYO X」

だから、お口の中で軽くほぐれ、しかもジューシーな霜降りの肉なのです。

7月、奥山ゼミでは、東京産豚肉「TOKYO X」を育てている農家を訪問。今回、その農家の方のご厚意で、「TOKYO X」を仕入れることができました。

その「TOKYO X」をふわふわパンにはさんだ

## 「多摩大 TOKYO X バーガー」

を

## 雲雀祭(10月19日、20日)で販売します。

販売価格: 1個 200円

仕入れられる肉の量が決まっているため、販売できる数に限りがあります。

売り切れたらごめんなさい。



東京にある自然。ここが「TOKYO X」のふるさと



豚舎のなかの TOKYO X (ゼミ生撮影)