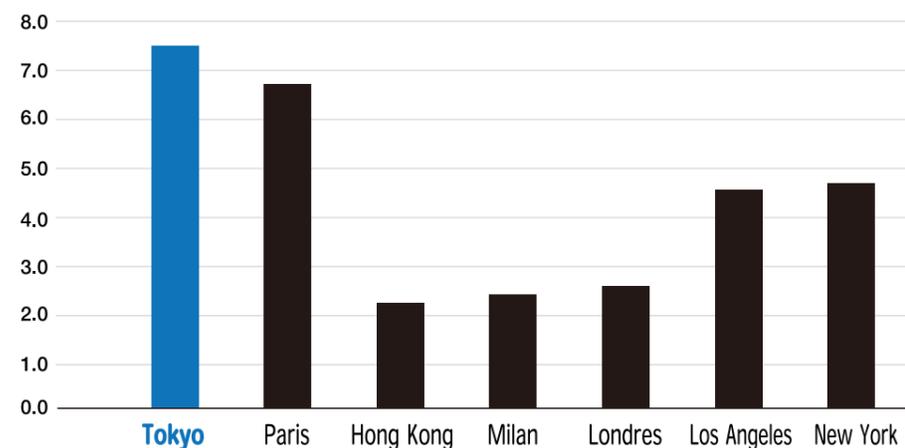


# Une ville à la multitude de restaurants ~Tokyo, la mégapole culinaire~

Tokyo compte plus de 100 000 restaurants, dont plusieurs milliers de restaurants de viande grillée.

Comparée aux principales villes du monde, Tokyo offre un très grand nombre de restaurants où vous pourrez déguster une grande diversité de cuisines.

## Nombre de restaurants pour 1000 personnes



## Les divers plats de viande à apprécier à Tokyo



Yakiniku (Viande grillée)



Karaage (Poulet frite)



Yakitori (Poulet grillé)



Tonkatsu (Côtelettes de porc)



Shabu-shabu



Sukiyaki

**Vous pouvez également apprécier de nombreux autres types de plats de viande à Tokyo.**

Les mesures prises par la ville de Tokyo pour vous offrir une cuisine délicieuse et sûre sont décrites dans les pages suivantes.

# 1 Système d'élevage de bétail de haute qualité

## Mesures prises dans les lieux d'élevage de bétail bovin et porcin.

- Mesures environnementales pour éviter la contamination du bétail par des substances chimiques.
- Amélioration de l'hygiène du bétail par la prévention des maladies infectieuses, mesures pour assurer la sécurité et améliorer la qualité de la nourriture du bétail.
- Efforts quotidiens des producteurs sur la base des normes de contrôle d'hygiène, pour fournir des viandes saines et bonnes chaque jour.

**En plus d'assurer la sécurité, pour des saveurs encore plus succulentes, nous développons et fournissons des aliments que vous ne pouvez manger qu'à Tokyo, tels que TOKYO X et Tokyo Shamo.**



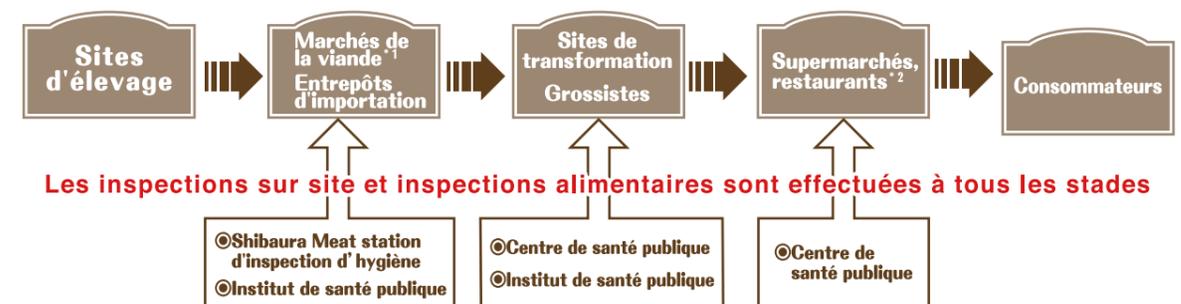
## TOKYO X

C'est un nouveau porc développé par le laboratoire d'élevage de la métropole de Tokyo en 1997. Il est tendre et marbré et a une saveur juteuse. Seulement 9000 de ces précieux animaux sont vendus chaque année.



Les aliments spécifiques à Tokyo en plus de la viande, sont les légumes, les poissons, etc. Ils peuvent être consommés dans les lieux qui affichent un panneau comme celui-là.

# 2 Mesures pour maintenir la sécurité alimentaire dans les restaurants, etc.



**Les inspections sur site et inspections alimentaires sont effectuées à tous les stades**

**Effectue les inspections d'hygiène des installations et des aliments à tous les stades, de la production à la consommation.**

- Un personnel spécialisé effectue les visites d'installations qui gèrent les aliments. Il vérifie si les règles d'hygiène sont respectées et si les aliments contiennent des bactéries ou des substances nocives. En cas de problème, il exige des améliorations ou interdit la fourniture d'aliments.
- En particulier en été, lorsque les bactéries se développent facilement, et en hiver, lors des pics de consommation, les inspections sont renforcées, plus intensives, plus efficaces et plus rationnelles.
- Pour l'année 2015, 341 442 installations qui manipulent les aliments ont été inspectées ainsi que 113 756 types de produits alimentaires...

\*1. Le marché central métropolitain de gros de la viande est situé à Shibaura, Minato-ku. De nombreux bovins et porcs de haute qualité en provenance de tout le Japon sont transportés ici où leurs carcasses (coupées en deux) sont vendues. Des vétérinaires inspectent l'hygiène de chaque animal. Seule la viande qui passe les inspections avec succès peut être distribuée en tant que viande alimentaire et utilisée dans les restaurants (pour la viande alimentaire, tous les boeuf sont inspectés pour les substances radioactives). Ces viandes sont fraîches et de haute qualité. Elles bénéficient de la confiance en la marque « Shibaura Brand ».

\*2. Pour prévenir l'intoxication alimentaire, les restaurants qui offrent des plats de viande sont strictement inspectés, pour s'assurer qu'ils ne manipulent pas la viande de manière inappropriée, en offrant de la viande crue par exemple.