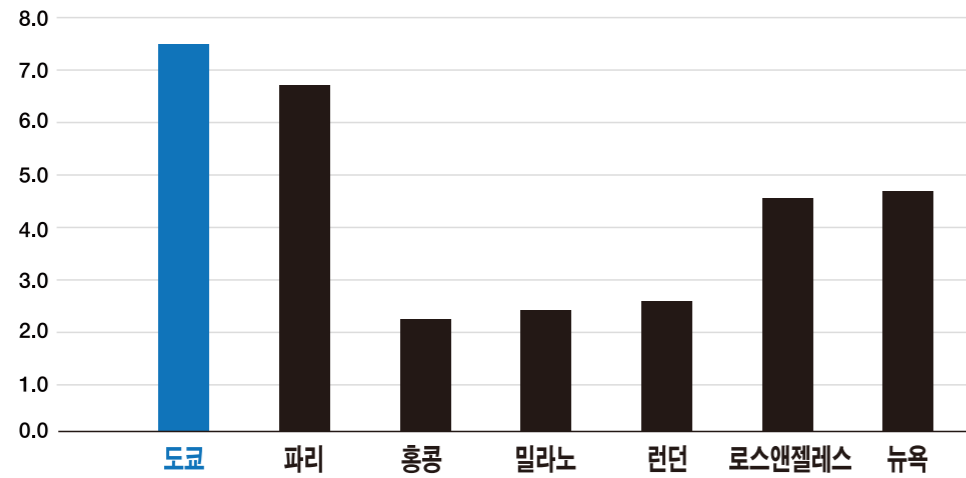


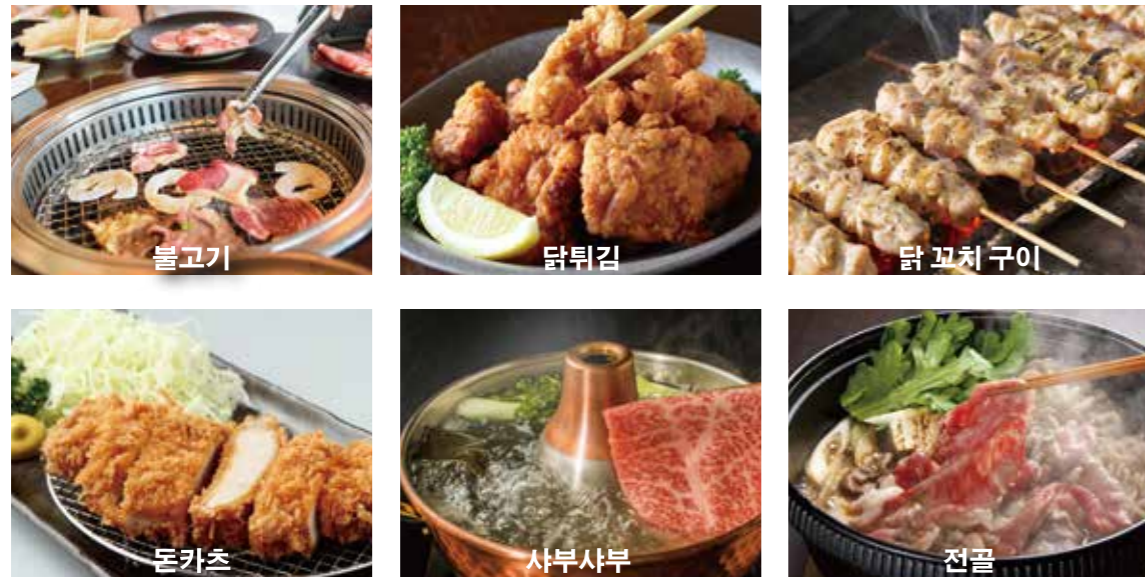
많은 음식점이 모여 있는 거리 ~음식의 메가시티·도쿄~

도쿄에는 10만 개 이상의 음식점이 있으며, 불고기 전문점만 해도 수천 개에 이르고 있습니다. 세계 주요 도시와 견주어도 도쿄에는 매우 많은 음식점이 있어 다채로운 요리를 즐길 수 있습니다.

인구 1,000명당 음식점 수



도쿄에서 즐길 수 있는 다양한 고기 요리



이것들 외에도 도쿄에서는 많은 종류의 고기 요리를 즐길 수 있습니다.

다음 페이지에서 요리를 맛있게 안전하게 제공하기 위해 도쿄도가 임하고있는 것을 소개합니다.

1 상질의 축산물을 기르기 위한 시스템

상질의 축산물을 기르기 위한 시스템

- 👉 환경에서 나오는 미량의 화학물질 등에 의해 가축 등이 오염되지 않도록 환경 대책을 시행하고 있습니다.
- 👉 전염병 발생의 예방 등 가축 위생의 향상, 사료의 안전성 확보 및 품질 개선 등을 실시하고 있습니다.
- 👉 각 생산자는 위생관리기준에 준거하여 안전하고 맛있는 고기를 제공하기 위해 나날이 노력하고 있습니다.

안전 확보에 머물지 않고 한층 더한 맛있음을 추구한 「TOKYO X」와 「도쿄 샤모(투계용 닭)」 등, 도쿄에서만 먹을 수 있는 독자적인 「도쿄 특산 식자재」를 개발하여 제공하고 있습니다.



TOKYO X

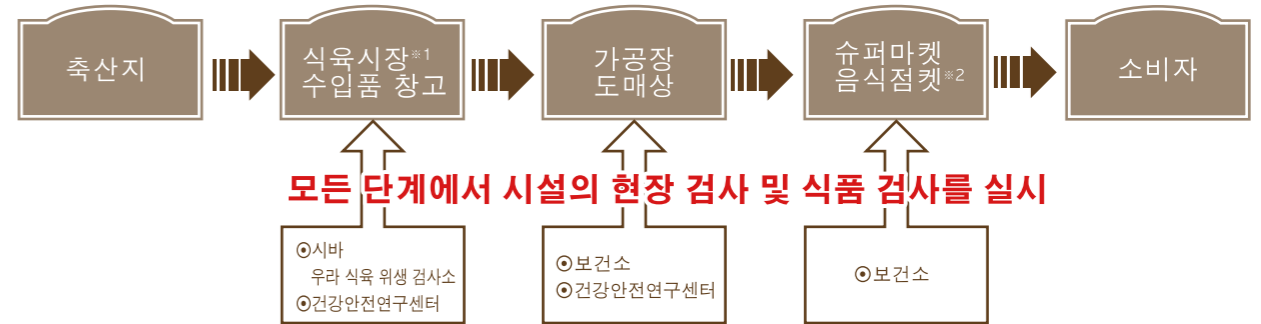
1997년에 도쿄도 축산시험장이 개발한 새로운 돼지로, 그 특징은 차돌박이의 부드러운 육질과 풍부한 육즙이 자아내는 맛에 있습니다.

1년에 9,000마리 정도밖에 유통되지 않는 귀중한 돼지입니다



「도쿄 특산 식자재」에는 고기 외에도 채소와 물고기 등이 있으며, 이와 같은 표시가 있는 가게에서 먹을 수 있습니다.

2 음식점 등에서 안전을 지키는 시스템



생산에서 소비에 이르는 모든 단계에서 시설이나 식품의 위생 검사를 시행하고 있습니다.

- 👉 전문 지식을 갖춘 직원이 식품을 취급하는 시설을 순회하며 위생이 확보되어 있는가, 식품에 세균이나 유해 물질이 포함되어 있지 않은가를 검사하여, 문제가 있는 경우에는 개선하거나 식품의 제공을 금지하고 있습니다.
- 👉 특히 세균이 번식하기 쉬운 여름철이나 대량 소비되는 겨울철에는 검사를 강화하는 등 중점적이고 효과적이며 효율적으로 검사를 시행하고 있습니다.
- 👉 2015년도에는 식품을 취급하는 시설 중 총 341, 442개 시설을 검사·지도했다, 식품 등에 대해서는 113, 756 개 항목에 대한 검사를 시행하였습니다.

*1 도쿄도 중앙 도매시장 식육시장에는 전국으로부터 소와 돼지가 대량으로 들어와 지육 상태로 거래됩니다. 수의사에 의해 1마리마다 위생검사가 시행되며, 검사에 합격한 식육만이 유통되어 음식점에서 사용됩니다(쇠고기에 대해서는 방사성 물질 전두 검사를 시행). 이 고기들은 「고품질」 「안전」 「신선」한 고기임을 보증하는 「시바우라 브랜드」로서 신뢰를 얻고 있습니다.

*2 고기 요리를 제공하는 음식점에 대해서는 식중독을 예방하기 위해, 고기를 날고기로 제공하는 등 부적절한 방법으로 취급하는 일이 없도록 엄격한 지도를 시행하고 있습니다.