

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 7/Apr/2014/vol.291



トロピカルとまと（静岡県産） Tropical tomato

トマトづくりでは歴史のある静岡県では、様々な良質なトマトが栽培されています。それは通常のトマトのクオリティーの高さを見ても一目瞭然で、そんな土壌だからこそフルーツトマトに関しても素晴らしいセンスが活かされています。張りのある果肉、ギュッと詰まった酸味と甘みのバランスも絶妙で、栽培技術の高さが伺われます。多くのフルーツトマトの中でも、この「トロピカルとまと」は一度食すると忘れられない印象のあるトマトです。酸味も甘みもしっかりと乗っていて、糖度8度以上という選果基準をパスして市場にやってきます。昨今では、水耕栽培のフルーツトマトを栽培することが多くなってきましたが、やはり土で作ったフルーツトマトにはその苦労に見合った味を感じる気がします。単純な甘みというよりは個性のある甘みや酸味で、深い味わいを感じる気がします。全国各地で様々なフルーツトマトが栽培されそれぞれに特色がありますが、トロピカルとまとは酸味と甘みのバランスがよくジューシーで、この季節ならではの味の濃い美味しいトマトを味わっていただけます。一般的なフルサイズのトマト作りでは国内でも屈指のトマトを栽培する静岡県遠州中央農協の手掛けるフルーツトマトは、トマト本来の魅力を知らぬいた生産者が出荷をしています。