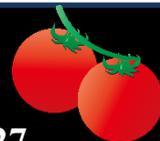


Newsletter

Vol.319 2020.1.27



宝石の様な...トマト充実の季節!

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105

ロットマト (愛知)

品質と美味しさでは、市場で評価の最も高いフルーツマトです。愛知県JAひまわりから出荷されるロットマトは、組合の中でも限定された生産者が厳しい生産管理の下で栽培をした自信作です。

さのフルーツマト (静岡)

浜松市で最初にフルーツマト栽培を手掛けた佐野さんによって「さのトマト Sano Tomato」は誕生しました。様々な試行錯誤の末に辿り着いたのは、味の濃いそして高糖度なトマトです。食感も果肉が程よい感じで締まっており、皮も硬すぎることなく、中のゼリー部分や果肉にバランスの良い酸味と甘みがしっかりと入っています。

マイクロマト レッド/イエロー (愛知)

一粒一粒がグリーンピースより小さいかわいいトマト。ほんの少しお皿の上を飾るだけで、赤や黄色がキラキラ綺麗です。オーナメントのようにあしらったりグラスの縁に掛けてかわいらしい飾りにも。

アメラルビズ レッド/ゴールド (静岡)

指先程の小さいかわいいトマト。ルビズという名前のごとく赤い宝石のようです。リコピン、ポリフェノールなどの栄養素を豊富に含み、プチットとはじける食感と甘く濃厚な味にはびっくりさせられます。

スウィーティア(高知)

特徴のある小さな涙型の形に、食べるとプチットしたフレッシュな食感のスウィーティア。甘く優しい味わいはフルーツの様。可愛らしいジェリービーンズのような印象で、お料理をひときわ楽しく演出します。

シシリアンルージュ (千葉 茨城)

美肌トマトと呼ばれているほど栄養素が豊富です。リコピンは普通のトマトと比べて約8倍。グルタミン酸も豊富で、熱を加えると濃厚な旨味をだします。