

この種類だからおいしい! 生産者直伝の食べ方



「湘南ポモロン」は
うまい成分が豊富で
焼くのが正解!

トマトを食べやすく切り、切り口を下にしてフライパンに入れ、焦げ目がつくまで両面じっくり焼きます。オリーブオイルと塩をかけてどうぞ。

グルタミン酸を多く含むトマトは、
加熱すると格別の味に
——ベジアート土屋トマトファクトリーさん

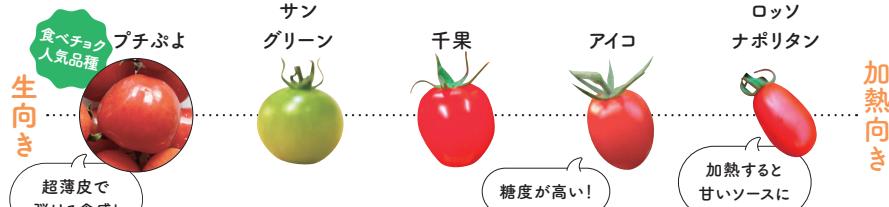
カラフルトマトのアヒージョは ビジュアル最高

色とりどりのミニトマトを、まるごとオリーブオイルに入れてくつづく煮るだけ。好みで魚介やソーセージを加えたり、コンソメで味つけたりしても。



彩り豊かな一品に。残った
オイルはパスタに使っても
——那須高原こたろうファームさん

ミニトマト



生向き



超薄皮で
弾ける食感!

加熱向き



サン
グリーン



千果



アイコ



ロッソ
ナポリタン

加熱向き

薄い皮とぶよぶよとした
弾力ある果肉はまるでさくらんぼ。甘みと
ほどよい酸味もあり。

きれいな黄緑色で、果
肉は肉厚でサクサク食
感。すっきりとさわや
かな甘さがおいしい。

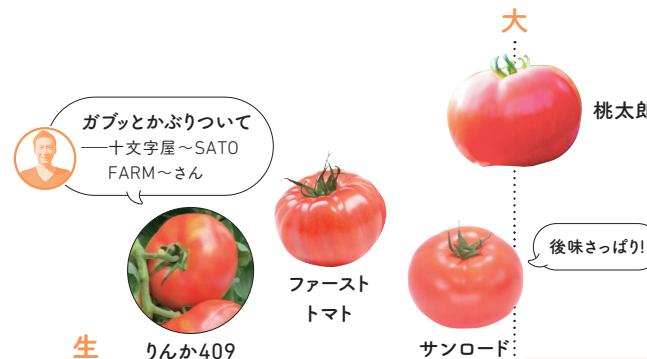
鮮やかな赤色につやの
ある見た目。安定して
糖度が高くほんのりと
した青さもあります。

肉厚でゼリーが少な
く、果汁が飛び散りにく
いミニトマト。生で
も加熱しても◎。

そのまま食べる? 加熱して食べる?

トマトチャート

大玉・中玉トマト



生向き



加熱向き



小



大

りんか409

とろりとした質感で生
でも食べやすく、甘み
も強くて、まるで果物
のようなトマト。

ファーストトマト

トマトらしいさわやか
さや酸味があり、果肉
はしっかりめ。とがっ
昔ながらの味が楽しめ
たお尻が特徴です。

サンロード

酸味と甘みがともに強
く、濃厚で味わい豊か。
皮が薄くてほどよい酸味
があり、生でも加熱しても美味。

桃太郎

大玉の中でもピッグサ
イズ。皮が薄くてほど
よい酸味があり、生で
も加熱しても美味。

フルティカ

ミニトマトよりもやや
大きいサイズ。酸味が
少なくて甘みがあり、
果肉感がありフルーティーな味わい。

湘南ポモロン

日本とイタリアのトマ
トのいいとこどりした
品種。果肉感がありフル
ーティーな味わい。

シリアンルージュ

イタリア発の品種。楕
円形で、豊富に含まれ
るうまい成分は加熱す
ると凝縮されます。