

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 8/May/2017/vol.443



## 糖度 10 度のフルーツトマト 『珊瑚樹』（徳島県産）

普通のトマトの糖度は 4 か 5 といわれていますが、この「珊瑚樹(さんごじゆ)」は常に 10 以上が保たれています。一般にフルーツトマトの糖度は 8 ぐらいとも言われていますので、数値から見ても豊富な甘みがあることが想像できます。徳島県の榎山農園のブランドトマト「珊瑚樹」は、「最高のトマトを安定的に生産することを理想にしている」との言葉通りにその品質にも栽培方法にもかなり気を遣っています。点滴液肥栽培でピール粕をもとにした独自の肥料(モルトセラミックス)を使用してトマトのうまみを十分に引き出しているのもポイントで、気温や湿度、管理、風通しなど全てコンピューターで管理し、最適の環境の下でミネラルなどの栄養素も豊富に含まれているフルーツトマトを栽培しています。珊瑚樹トマトは雑味も少なく酸味も程よく、素直に糖度 10 度を実感できるフルーツトマトです。珊瑚樹という名前は、トマトの古名でもある「珊瑚樹茄子」からとられたといえます。美味しいフルーツトマトを安定的に供給し、印象に残るような素晴らしいトマトをこれからも追及する...そのような情熱がこの名前とオーバーラップし、一度口にしたら忘れられないトマトの生産へとまた一層の情熱が傾けられていきそうです。