



魅惑の「赤」！フルーツトマト！

珊瑚樹トマト（徳島）

「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。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



シュガートマト（高知）

日高村は山に囲まれ、昼夜の寒暖差も激しいために、美味しいトマトが作られます。シュガートマトは高知のフルーツトマトの中では一番長い期間のご提供が可能です。その名の通りしっかりと甘みを湛えた味わいが持ち味のフルーツトマトです。



スウィーティアトマト(高知)

小指の第二関節程の大きさで他に類を見ない細長い形、小さな可愛い木の実のよう、紅く熟した実は本能的に思わず口にしてしまいたくなるような色と形、食感もパリッとした歯切れで新鮮な張りを感じます、そのくせトマト特有の食感を感じません。酸味は薄くフルーツトマトと同様な甘さがあります。



Mochimaru Shokuhin

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

リサトマト（高知）

「リサトマト」は、おかげさまで農園で作られているトマトの総称、弊社では数年前からお取り扱いをさせていただいておりますが、年々その精度も上がっており、ご好評をいただいております。フルーツトマトはその甘みの方ばかりにスポットライトが当たってしまいがちなものではありますが、このリサトマトは、酸味と甘みの絶妙なバランスから次第に濃い旨みに変わってゆくプロセスが楽しめる、奥深い味わいを持っているトマトです。今の時期は特に糖度が増えて、それがより際立っております。



トロピカルトマト(静岡)

「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。