

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ**生産者**ガイド

トマト

農産物

トマト(富丸ムーチョ)



栽培環境を常時清潔に保ち、病害虫が少なく安全・安心なトマトです。

中のゼリー状部分が崩れず、しっかりとした食味を感じることができます。赤色トマトの硬さとピンクトマトの食味をあわせ持つ品種で、玉質が硬く中身がギュッと詰まっていて日持ち抜群です。果実は収穫適期には光沢のあるピンク色で、熟すにつれ赤味が濃くなり、糖度と酸味のバランスがよく懐かしいトマト本来の旨さです。



旬彩館(小松俊広)

〒981-8007 仙台市泉区虹の丘4-14-1

komatsu@deli-marche.com
[商品のお問い合わせ/ komatsu@deli-marche.com / ☎022-342-4550]

おすすめの調理法

生食に適していますが、ピザやパスタなど、イタリアンにはなくてはならない素材です。

トマトに多く含まれるリコピンの抗酸化作用が注目を集めています。

出荷時期(旬)	11月～6月	生産地	大衡村
地形・気候	なだらかな台地、寒冷	栽培期間	8月～翌年7月
規格	主にM	保存温度帯	冷蔵
発注から納品までの日数	4日	容量・入数	1袋600g、1ケース10袋
最低納品単位	5ケース	サンプルの提供	可
その他	1ヘクタールの全天候型のガラス温室で栽培しています。水耕栽培のトマトは3、4月に糖度が上がり、甘みと酸味のバランスが良いものが出荷されます。大玉で糖度5～6、中玉で糖度7～8です。		

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先
宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL:022-211-2813 FAX:022-211-2819 MAIL:s-brand@pref.miyagi.jp