

ぜいたく高糖度トマトが とても甘い理由。

ぜいたく高糖度トマトの人気の秘密は、まず糖度の高さ。
平均10度で時期によって糖度が高くなります。また甘さだけでなく実のしまりがあり、酸味もほど良く甘さを引き立てるバランスのとれた良い味です。
そして、トマトの甘さが残るおいしさが大きな特徴。
驚くほど濃厚な甘みと酸味、旨みをとれた自慢のトマト品種なのです。
収穫時期は3～5月頃。
食べたことのない甘いトマトを一度ご賞味あれ！

● ぜいたく高糖度トマトを生産しているのはこの方！



■大槻トマトハウス 大槻 英夫さん

水分を極力控え、有機質の肥料を使い、ハウスの設備に力を入れているため、外部からの害虫の影響が少ないため、消毒の回数も標準の3分の1程度におさえられているので品質にも、とても自信をもっています。心をこめて、作っているトマトをぜひ1度お試し下さい。

なんでふつうの
トマトより甘いのか？

ぜいたく高糖度トマトを生産している 大槻英夫さんの栽培方法にあるのです

■トマトに与える水分を極力控える。

→水分を控えることによりトマトにストレスを与え、実が引き締まり甘味や旨味がトマトの中で凝縮されていくのです！

■ハウスの設備の管理。

→トマトハウスの設備に力を入れることによって外部からの害虫の影響が少なくなる。その為、消毒の回数も標準の3分の1程度に抑えられ、品質は良い状態で保てることのできるのです！

■肥料にもとことん拘っています。

→大槻英夫さんの使われている肥料は有機物の肥料を使っています。その有機物の肥料の中には、体を健康にしてくれる「ノニ」を使用しています。



● そのままかぶりついて食べるのが一番！！



ぜいたく高糖度トマトがどれだけあまいのか分かってもらうにはそのまま食べるのがオススメ！

もちろんリゾットやスパゲティでなどにも美味しくいただけます。

口の中に広がる甘味、程よい酸味、そして濃厚な旨味のハーモニー。皮もしっかりしているので歯ごたえもあります。

ぜひ一度甘いトマトを食べてみませんか？