

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
うまみ成分が豊富で
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つ煮るだけ。好みで魚介やソーセージを加えたり、コンソメで味つけしたりしても。



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

生向き

食べチョク人気品種

プチぶよ

超薄皮で弾ける食感!

サングリーン

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。

千果

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。

アイコ

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◎。

ロツナポリタン

イタリア発の品種。うまみと甘みが強く、含まれる水分が少ないので、加熱調理向き。

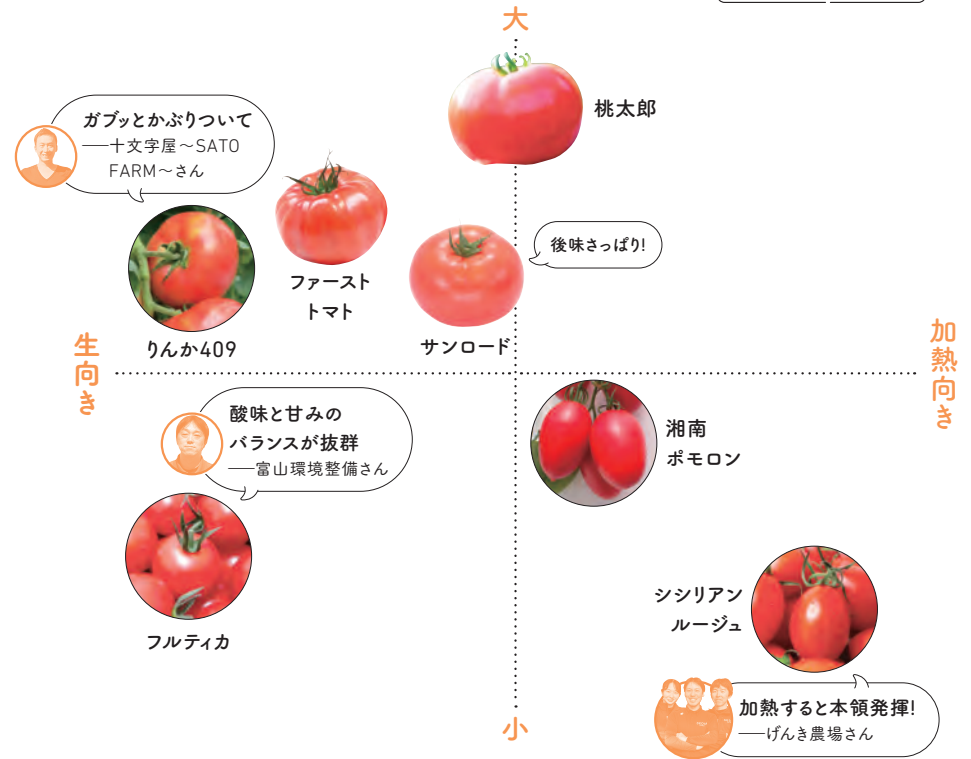
加熱向き

そのまま食べる? 加熱して食べる?

じつはトマトには、生向きと加熱向きの品種が。サイズの違いとあわせて、代表的なものを紹介します。

トマトチャート

大玉・中玉トマト



<p>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。</p>	<p>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。とがったお尻が特徴です。</p>	<p>サンロード 酸味と甘みがともに強く、濃厚で味わい豊か。昔ながらの味が楽しめる品種です。</p>	<p>桃太郎 大玉の中でもビッグサイズ。皮が薄くてほどよい酸味があり、生でも加熱しても美味。</p>
<p>フルティカ ミニトマトよりもやや大きいサイズ。酸味が少なく甘みがあり、果肉はなめらか。</p>	<p>湘南ポモロン 日本とイタリアのトマトのいいとこどりの品種。果肉感がありフルーティーな味わい。</p>	<p>シシリアンルージュ イタリア発の品種。楕円形で、豊富に含まれるうまみ成分は加熱すると凝縮されます。</p>	