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。
甘いだけでなく実のしまりがあり、酸味も程良く甘さを
引き立てるバランスのとれた良い味です。
驚くほど濃厚な甘みと酸味、旨味が詰まった自慢のトマト
品種です。収穫時期は3月～5月頃。
丸かじりしたた時のパリッとした食感と口の中に広がる
甘酸っぱい果汁、その後にくる果肉の甘さは絶品です!

ぜいたく高糖度トマトを栽培しているのはこの方!

■大槻ファーム

右側:代表 大槻政己さん　左側:奥様 大槻直美さん

有機質の肥料を使いハウス設備に力を入れているため害虫の影響が少なく消毒の回数も標準の1／3程度で済みます。そのため品質の高い安心・安全なトマトができるわけです。心をこめて作ったトマトをぜひ一度お試し下さい。

なんで普通のトマトより こんなに甘いの?

それはトマトに与える水分を極力控えているから。

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みや旨味が凝縮されていくのです。

また肥料、土や気温、湿度に徹底してこだわり、長年の経験から得た知識と情報を元に妥協することなく日夜トマト作りに励んでいます!

大槻さんおすすめ★華だんらんパック

ぜいたく高糖度トマトのおすすめの食べ方は?

ぜいたく高糖度トマトがどれだけ甘いのかをわかってもらうにはそのままかぶりつきで食べるのがおすすめです！もちろん、サラダやリゾット、パスタなど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食べ応えがあります。是非一度、大槻ファームさんのトマトを食べてみてください♪