

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、旨みが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？

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。



● 有機物の肥料の中にある「ノニ」って？

ノニの原産は東南アジア～オセアニア地方の熱帯です。亜熱帯から熱帯地区とはば広く自生し、とくに南太平洋の島々で多くみられるハーブの一種です。ノニの実や果実には、各種ビタミンやミネラルや必須アミノ酸など非常に多くの栄養素を持っています。また、必須アミノ酸、中鎖脂肪酸、ポリフェノール類など現代人に有用成分が多く含まれているのです。

モリンダシトリフォリア（「自然治癒力」を正常に戻す働きを持つ果物） ノニには160種類の有効成分が含まれています。



効果・効能

■抗菌・殺菌作用

スコボレチン、モリドン

■高血圧・低血圧、動脈硬化を改善

スコボレチン

■免疫システムを強化

ゼロニン、スコボレチン、多糖類

■鎮痛作用

ゼロニン、スコボレチン

■肝臓病

ゼロニン、プロゼロニン

■糖尿病と合併症、うつ病

セロトニン、メラトニン

■肥満防止、脂肪の減少

■抗酸化作用、その他

● 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？