ぜいたく高糖度トマトがとても甘い理由

Why this tomato is sweet

贅沢高糖度トマトの人気の秘密

それは、糖度の高さです。また、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。
そしてこのトマトの甘さが美味しさの大きな特徴。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

代表 大槻 政巳さん(右側)
奥様 大槻 直美さん(左側)

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為、外部からの害虫の影響が少ないのだそうです。
その為、消毒の回数も標準の3分の1程度に抑えられているので品質にもとても自信をもっています!
大槻さんが心を込めて作ったトマトを是非1度ご賞味ください。

設備の整った綺麗なトマトハウスで栽培しています!!

濃い緑がハッキリ!これが美味しいトマトの印です!!

なんで普通のトマトより甘いの?

What's the reason?

その理由は、ぜいたく高糖度トマトを栽培している大槻さんの栽培方法にあります!

Reason No.1

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ると、実が引き締まり甘みや旨味がトマトの中で凝縮されていくのです。

Reason No.2

ハウス設備の管理。

トマトハウス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ります。その為、消毒の回数も標準の3分の1程度に抑えられ、品質の良いトマトを保つ事ができるのです。

Reason No.3

肥料にもとことんこだわっています!

こだわりの肥料を使い、愛情たっぷり大切に育てています。

オススメの食べ方は?

ぜいたく高糖度トマトがどれだけあまいのかわ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などに料理しても美味しくいただけます。
口の中に広がる甘み、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応えもあります。
是非、甘くて美味しいぜいたく高糖度トマト「華」をご賞味ください。