

笑顔が届ける自信作

石川さんの完熟トマト(ルゥッソ)

石川寿一さんが、無農薬・自然放任栽培で育てたトマトを完熟でお届けします。



大野原町雲辺寺ロープウェイ山麓駅のすぐ下に、石川 寿一さんのトマトハウスがある。非常に背が高く大きな水平放任栽培のハウス(約 1000 坪)の中は写真のように広々としていいる。カッとしていて蒸し暑さはまるでない。トマトをワキメを一切つまずにぶどう棚のように展開しながら栽培する水平放任栽培で、一本のトマトが6メートル四方にまで広がりがたわわに実っています。



トマト本来の酸味がありながら糖度は6~7度もある。(普通のトマトは4度)皮が薄く、思わず丸かじりしたくなる可愛くギュッと締まったこのカタチ。

無農薬で栽培し、完熟してからの収穫で本当においしい~トマトをお届けします。

完熟お届けは、福祉生協だからこそ
(収穫したてを翌日お届けしています)

旨味成分(グルタミン酸)も多く含まれていてトマトソース作りには最適です。

厚みのある果肉(ジェル状の部分が少ない)だから、炒め物にも使えます。パスタ、サラダ、ベジタブルスープ、

そして味噌汁の具なんかにもオススメです。

注意! トマトは冷蔵庫が苦手です。冷蔵庫での保存はやめてね。食前30分冷やすくらいが美味しく食べるポイントですよ!

