

元気に育てる、おいしく食べる…、とことんトマト!!

トマト本



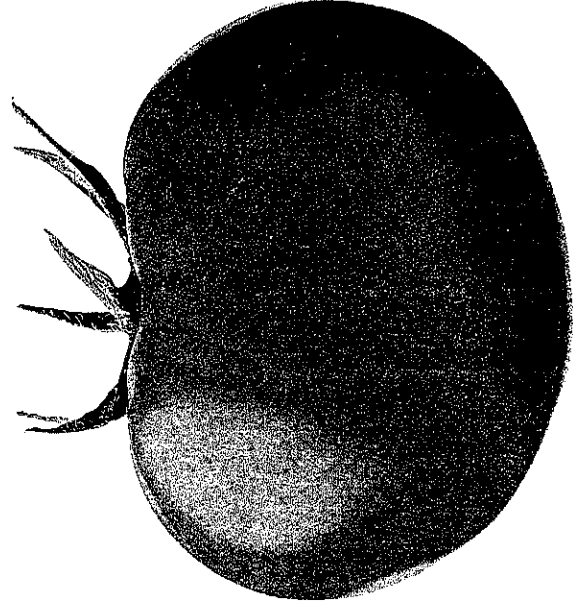
E-14771511

トマトのことを
ちよつと
私達の
食生活は
もつと豊かに
なります



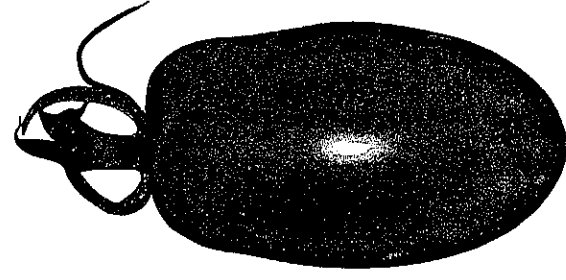
ルンゴ

陽気なイタリアは
サンマルツァーノ
生まれの長身トマト。
よくビタミンの
一箇と間違われてしまうが、
れっきとしたトマト。肉が
分厚い硬めの果肉が
調理用に最高よし、
今はもまた一人
女性をとりこにする



桃太郎

愛らしいピンク色に
身を染めた桃太郎。
その名の由来は
ピンクだから桃とい
わけではないらしい。
童話の桃太郎の
故郷岡山が
原産地だから、
よいうわけでも
ないらしい。
ナツ多き桃太郎。
でも国内シェアNO.1



アイコ

小柄でスレンダーで、
真っ赤な緑いが
鮮やかなアイコちゃん
その容姿も甘ければ、
果実はもつと甘い。
一度食べたら
忘れられない味。
ミニトマト界のアイドル
アイコちゃんに
僕らのハートも赤くな

《 読 覧 用 》

(株)なな(さ)の郷
6. 松田のマヨネーズ
マイマヨ

原料に徹底的にこだわり、すべてが自然食素材。砂糖の代わりにハチミツを使い、素材が生きた、すっきりまろやかな味に仕上がっている。450円 (350g) 問い合わせ先: ☎0274-52-5510

マヨネーズのハチミツが、そのままだまらにコクを出す味を引き出します

パティナ(株)
7. マイマヨ

豆乳ベースのマヨネーズ風味調味料。玉子不使用なのに味が深くクリーミーで、コレステロールゼロ。植物性の素材のみで身体に優しい。700円 (310g) 問い合わせ先: ☎03-3528-1662

マヨネーズから、コレステロールが気になる方でも、トマトにたっぷりマヨネーズでいただけます

(株)ナチュラルハウス
8. 大豆ごだわりマヨ

玉子を使わず、大豆の粉を使ったマヨネーズ風味調味料。コレステロールゼロ。脂肪40%、カロリー3割カットと健康志向の方へ。609円 (320g) 問い合わせ先: 岡山店 ☎03-3498-2277

脂質が気になる人、アレルギーの人にも安心していただけるマヨネーズです。誰でも美味しく使えます

(株)創健社
9. ベニ花オレイ
マヨネーズ

動脈硬化や心臓病予防になるオレイン酸をたっぷり含んだヘルシーマヨネーズ。天然素材のみを使った、あっさりで軽い風味が持ち味。431円 (300g) 問い合わせ先: ☎0120-101702

健康志向のトマトマヨネーズを、ぜひお試しください

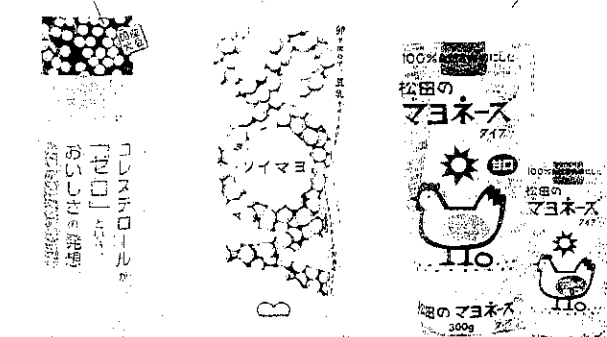
キュービー(株)
10. キュービーディフェ

コレステロールを下げる働きを持つ植物性ステロールを配合、コレステロールが高めの人におすすめのマヨネーズ。カロリーはハーフ、380円 (210g) 問い合わせ先: ☎0120-14-1122

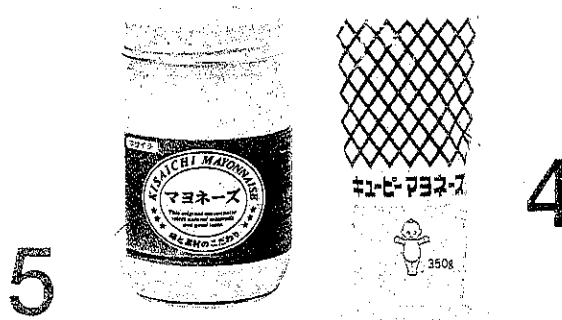
トマトとマヨネーズで、爽やかな食卓のマヨネーズが、カロリー半減で使えます



8 7 6



3 2 1



(有)安保農場
1. 比内地鶏卵の
ごだわり
マヨネーズ

比ヨコの卵化から育て上げた、秋田は比内地鶏の玉子を他県、他の素材も、無添加にこだわった、とにかく贅沢な1本。483円 (285g) 問い合わせ先: ☎0120-003392

マヨネーズから、とてもクリーミーな味のマヨネーズで、トマトをたっぷりいただくことができます

(株)創健社
2. 有精卵マヨネーズ

箸でつまめる位しっかりした卵質の、大分県久住産卵の鶏の有精卵を使用。菜種油とベニ花油を使ったあっさり風味が特徴のマヨネーズ。431円 (300g) 問い合わせ先: ☎0120-101702

マヨネーズから、マヨネーズに使用している素材の味を引き出す。トマトの味を邪魔しにくく引き出しています

ベストフーズ
3. リアルマヨネーズ

米国FDA(食品医薬局)の規格で作られ、世界で親しまれる。トマトはもろもろ、ドレッシンググレース作りにも向く。473円 (480g) 問い合わせ先: 日本国排気機 ☎06-6251-8858

マヨネーズから、濃密で素材の味を引き出します。クリーミーな食感がトマトと合うのでおすすめです

キュービー(株)
4. キュービーマヨネーズ

昔からマヨネーズと言えばコレ、酸味を除去するおいしきロングラン製法。細口と風割に使い分けるダブルキャップと進化を続ける。267円 (350g) 問い合わせ先: ☎0120-14-1122

マヨネーズから、定番ですが、マヨネーズからマヨネーズの味を邪魔しないで、さらさらかこくがあります

私市醸造(株)
5. ごだわりのマヨネーズ

素材にこだわり、化学調味料は使わず、菜種油は一番絞りで、玉子は全卵を使い、さらやかで素材の味を生かした仕上がりになっている。487円 (337g) 問い合わせ先: ☎047-443-2511

マヨネーズから、素材にこだわり、中でも塩は天然を使って、トマトの味を引き出します

ラヴィダ・アソシエーツ・コーポレーション

6. "ラヴィダ"自然海塩

イタリアはシチリア島南岸、マルサラの塩田でできた自然海塩。粒は1mmと小さい。時間をかけて結晶にする。1,050円(1500g)問い合わせ先：(有)ミレニウムマーケティング03-5327-0630

マイスターからの一言

チリゲートも天然の旨みとミネラルの多い塩。トマトの塩味を和らげてくれます

7. 石垣の塩

石垣島の沖合2km、サンゴ礁の海の深さを、蒸留でできる自然海塩。島人(シマンチュ)達が3昼夜かけて丹精こめて手作り。630円(250g)問い合わせ先：0980-82-8817

マイスターからの一言

煎水で低温で乾燥した、ミネラルたっぷりの天然塩で、トマトのうまみ・深みを引き出します

DHC

8. マルドンクリスタルシーソルト

イギリスのマルドンは島の各産地。塩職人が手作りした塩の結晶は、独特のピラミッド型。さくさくとした食感と、甘い味わいがする。1,050円(250g)問い合わせ先：0120-333-906

マイスターからの一言

塩の結晶が大きく、トマトの食感と塩のシッパリ感ナマ、ナマ

9. アルペンザルツ

アルプス山脈で採取された岩塩。さらさらで固まりにくく、ミネラル豊富。調味料と相性抜群。シソ油や料理油と力を発揮する。494円(250g)問い合わせ先：03-3288-7352

マイスターからの一言

塩のパワーが強いので、ちょっとトマトの味に変化を持たせたい時にオススメです

10. 天塩やしお

オーストラリアのシャークベイ塩田の天日塩を精製した塩。焼いてニガリを飛ばし、粒が小さくサラサラなので塩上塩として使いやすい。241円(100g)問い合わせ先：03-3371-1521

マイスターからの一言

サラサラでトマトにまんべんなくつらわれ、うまみを引き出します。食感に驚かした、1つ



生のトマトにかぶりつくとき、一番合うのは何だろう? 調味料マイスター講師の鈴木和代さんに聞いた。トマトに合う調味料、塩とマヨネーズベスト10

調味料マイスター講師 鈴木和代先生選定 トマトが恋する 塩とマヨネーズ10



1. 岩塩

宮城県の大崎からできた塩。含有ミネラルの種類が世界一で、ミネラルが豊富に配合された。味が細かくさらさらで、出るやかな味が特徴。630円(120g)問い合わせ先：0120-408395

マイスターからの一言

パウダー状ですぐに溶けるので、トマトの味の深みを引き出したいときにオススメです

2. バリ・インダーの塩

なめると甘く感じる、豊富なミネラルの天然塩。秘密は塩田で時間をかけて天日で結晶化する様が蒸気式、バースルトにも使われる。798円(500g)問い合わせ先：079-859-1308

マイスターからの一言

塩田に甘み、うまみがあるの、トマトの酸味を緩和し、おいしさを引き出します

3. むらまーす

沖縄県塩屋島のきれいな海水にこだわり、21種類の豊富なミネラルを含む。モンドゴウシロンで最高品質を誇る、プロも認める味。1,050円(250g)問い合わせ先：088-983-1111

マイスターからの一言

粉状のようなパウダー状で水分濃度は控えめ。ミネラル豊富で、トマトの旨みを引き出します

海の精

4. フルールド・セル

海水からできた輸入天日塩を、日本の海水で溶かしてゆっくり結晶させた大粒の塩。カリッととした独特の食感と、おだやかな塩味。200円(150g)問い合わせ先：039-922-2560

マイスターからの一言

こがしと水分を含んだ大粒の塩のまろやかな塩味が、トマトのうまみ、コクを引き出します

5. 自然海塩 海の精

伊豆大島の海水を原料に、伝統の自然製法で作られるミネラル豊富な自然海塩。しっとりとして、旨みのある味。480円(240g)問い合わせ先：03-3227-6801

マイスターからの一言

清水のミネラルが自然製法でミネラルを含み、トマトの味を、こまやかに引き出します