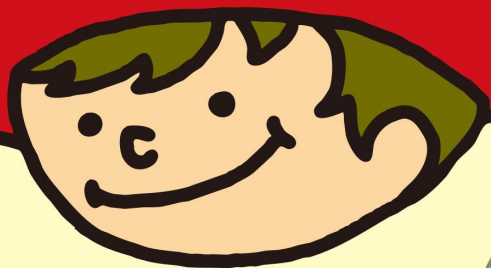


選ばれてNo.1! やっぱりおいしい

桃太郎トマト



“桃太郎”ってどんなトマト？

1985年に発表された初代桃太郎トマト。品種改良を重ね、完熟出荷を可能にすることにより、おいしいトマトを食卓に届けることができるようになりました。現在までに22品種の「桃太郎」シリーズが誕生。季節を問わず、日本全国でおいしいトマトが作られています。

“桃太郎”の味のヒミツ～おいしさの成分～

「甘味、酸味、うま味」。トマトの味は、おもにこれら3つの成分で構成されています。甘味、うま味の成分が高く、酸味がバランスよく含まれることが“おいしい”かどうかのキーポイントになります。

桃太郎シリーズは“おいしいトマト”とはどういうものかを研究し、おいしさや成分の分析などを行い開発されています。

“桃太郎”の上手な保存方法

ビニール袋かラップにきっちり包み、ヘタを下向きに、重ねないようにして冷蔵庫の野菜室に入れてください。10℃前後が適温です。緑の部分が残るものは常温で置いておけば追熟して赤くなります。



桃太郎トマトのおいしいレシピ

トマトチゲ鍋

1人分の栄養価(エネルギー/365kcal、たんぱく質/28.8g、脂質/18.3g、炭水化物/23.4g、食塩/4.0g)

材料(4人分)

桃太郎トマト/3個、豚肉/300g、
A(醤油/小さじ2、みりん/小さじ2)、にんにく(みじん切り)/1かけ、
ゴマ油/小さじ2、キムチ/200g、
ハクサイ/4枚、もやし/1袋、豆腐
(ひと口大に切る)/1丁、
B(水/500cc、コチュジャン/小さじ2、ねりごま/大さじ2、しょう油/大さじ1、みそ/大さじ2、ガラスープの素/大さじ1)

作り方

- 1 トマトは2個を1cm角切り、1個をくし型切りにする。
 - 2 豚肉は**A**で下味をつけておく。
 - 3 鍋にゴマ油とにんにく、キムチ(半分)を入れ炒め、香りがたったらトマトの角切りを入れ、さらに炒める。
 - 4 **3**に**B**を入れ、豚肉、ハクサイ、もやし、豆腐を加え、最後にトマトのくし型切りと残りのキムチをのせる。
- ※お好みでお好きな具材を入れてください。

レシピ提供:若宮寿子先生
(料理研究家・栄養士/若宮ヘルシークッキングスタジオ主宰)

はじめまして!タキイ種苗です!

毎日の食卓にのぼるたくさんの野菜。生活を彩る花。
もとをたどると、すべてがひと粒のタネにたどり着きます。
私たちタキイ種苗は、「おいしい」「栄養価が高い」「たくさん穫れる」
「きれい」「かわいい」などの特徴を持つ、高品質なタネを開発しています。
“日本の農業と食を元気にする”ためにこれからも研究を続けていきます。



ひと粒のタネから広がる未来…



タキイ種苗株式会社

www.takii.co.jp