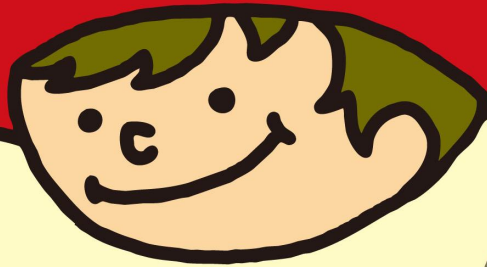


選ばれてNo.1! やっぱりおいしい

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。