

# 豊橋農産物ファイル

## Vol. 1 ミニトマト「あまえぎみ」



### 一般的なトマトの知識

種	トマト
原産地	ペルー、アンデス山脈付近の高地
栄養等	リコピン、ビタミンC、ビタミンE、カロテン等 トマトの赤い色素はリコピンと呼ばれ、抗酸化作用があり、がんや生活習慣病の予防が期待されています。

### あまえぎみについて

産地	愛知県 豊橋市
生産	J A豊橋 あまえぎみ生産者 24 軒
出回り時期	10月上旬～7月中旬くらい（グリーンは6月末）
種類と特徴	<p>全8種類</p> <ul style="list-style-type: none"><li>★イエロー／絶妙な甘酸味バランス</li><li>★オレンジ／パリッとした食感</li><li>★グリーン／緑だけど完熟、濃厚な味わい</li><li>★チョコ／ジュースウイート</li><li>★タイガー／肉厚で濃厚</li><li>★クリア／酸味少なく食べやすい</li><li>★クリアオレンジ／トロピカルフレーバー</li><li>★クリアレッド／濃厚な甘味と酸味が噛むごとに広がる</li></ul> <p>酸味が多く感じるもの・・・クリアレッド 酸味が少なく感じるもの・・・クリア</p> <p>ゼリーが多いもの・・・イエロー ゼリーが少ないもの・・・グリーン、オレンジ、タイガー</p> <p>加熱調理におすすめのもの・・・グリーン</p> <p>※クリアオレンジ、クリアレッドはおへそのような穴が先端にあります。 ※クリア3種ともに、ヘタがないのが特徴です。（収穫時にとれます）</p>



<p><b>お勧めの食べ方</b></p>	 <p>生はもちろんですが、天ぷらやピザ等の加熱調理、ドライトマトにしても美味しくいただけます。特に加熱ではグリーンの味が引き立ちます。色、食感の違いが豊富に揃うあまえぎみだからこそ、何色かあわせてのピクルス等もかわいらしく、また食感も違って楽しいお料理が出来上がります。</p> <p>形はクレアが細長いため、輪切りをたくさん作り、並べるとお皿が華やかになります。</p>
<p><b>出荷単位</b></p>	<p>各品種、サイズ毎（A, L, M, S, 2S）に1キロ箱      ※出荷量が多いのはMサイズです。小鉢や上品な盛り付けにはSサイズもおすすめです。      ※通常、常温で出荷しております。</p> <p>小売では、少量での販売、何種類か混ぜたものも販売していることがあります。</p>
<p><b>流通</b></p>	<p>出荷団体／JA豊橋      市場／大一青果、豊橋中央青果市場      小売／クックマートユーアイ店、フランテ、アピタ、豊市、山安、メガドン・キホーテ豊橋      （ご購入の際は、取扱いがあるか事前にご確認ください。上記店舗以外での取扱いについては、各市場にお問い合わせください）</p>

今回訪問した生産者

<p><b>名称</b></p>	<p>株式会社 めぐりとまと（豊橋市小島町字蛇ノ髭）  <a href="http://meguritomato.com/">http://meguritomato.com/</a></p>
<p><b>連絡先</b></p>	<p>あまえぎみに関するお問い合わせは、JA豊橋まで。      電話 0532-25-3550</p>