

商品名	東都トマトケチャップ（国産トマト）		
規格	300g		
本体価格	320 円	税込価格	345 円
製造者名	オタフクソース	製造地	栃木県
熱量	100g当たり 114kcal	食塩相当量	100g当たり 4.2g
アレルギー表示	—	企画頻度	毎週
保存方法	常温	賞味期間	730日



原材料名	トマト（国産）、砂糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料
------	---------------------------

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	①国産トマトを使用。 ②化学調味料を使わずにシンプルな原材料で作りました。 ③トマトの果肉感を残しました。
----------	---

商品特徴	貴重な国産加工用トマトを使用。トマトの甘みを生かし、シンプルな原材料でバランス良く仕上げました。手作りしたような果肉感を残した作りと、さっぱりとした風味が特徴です。	おすすめ の食べ方	オムレツやスクランブルエッグにかけるほか、チキンライスやナポリタンの味付けに。
------	--	--------------	---

東都生協との関わり	1975年にNB品のソースの取り扱いから、組合員から「カラメル色素の入っていないソース」のご用命を受け、1981年に無着色ソースの開発を致しました。その後当時卵黄マヨネーズが主流だった時代に卵白も使用した全卵使用の東都マヨネーズ、1989年に農産物の輸入自由化に伴い国産トマトを守るために東都トマトケチャップの開発を致しました。	開発エピソード	国内のトマト生産は生食用が主流で加工用トマトの約95%以上が輸入です。トマト加工メーカーの多くは、中国やトルコ、アメリカなどから輸入したトマトを使用しています。この商品は1989年11月から国産100%にこだわり続けているロングセラー商品です。組合員から寄せられた声に応じて、ピンの量目を400gから使い切りやすい300gへ変更し、大きめのスプーンが使用しやすい広口タイプに切り替えました。
-----------	--	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	●水っぽいケチャップに満足できない方へ、トマトの風味があるこれぞ本物のケチャップです！ ●慣れてしまえば、瓶でも不便はないです。変な科学的な味ではなく、トマトの旨味と深い味わいがあり、子供に食べさせてあげたい味です。 ●子どもにオムライスを作り、このケチャップをかけたら、とても好評でした。「明日も食べたい！また作ってね。」の言葉は何より嬉しくなりました。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 100% ・非常においしい 39% ・おいしい 52% ・どちらかといえばおいしい 9% ・どちらかといえばおいしくない 0% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	--	------------	---

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。