



① トマトジュースイメージ ② 愛果(まなか)の苗と定植作業  
③④ トマトの収穫

今月の  
メーカー

株ナガノトマト



トマト倶楽部主催「トマト収穫援農」にて参加した組合員と(2022年8月)

# おいしいトマトジュースの秘密は オリジナル品種「愛果」にあり

## 完熟トマトを一つずつ手作業で収穫

100% トマト果汁のみで作るジュース



細かな検査などもありますが、大まかな製造工程は次のようにとてもシンプルです。

ジュース製造工程

作業で収穫

7月末〜9月末…完熟した愛果を一つずつ手

7月上旬…実が育ち、赤く色つき始める

6月 …開花(花は黄色)、受粉

5月上旬…定植(畑に苗を植える)

トマト(愛果)栽培スケジュール

「東都高原夏摘みトマトジュース」について

愛果を100%使用したストレートタイプの

トマトジュース。トマト以外は何も入れてい

ません。そのまま飲んでも、料理やデザートに

使っても、変わらぬおいしさ。さらりとした飲

み心地で、トマト本来の味わいが楽しめるため、

トマトジュースが苦手な人にもお勧めです。

メーカーからのメッセージ

加工用トマトは露地栽培のため、近年

の大雨や長雨、強すぎる日差しなど、異

常気象の影響を大きく受けます。こうし

た厳しい状況の中でも、ご利用いただい

ている組合員さんの存在は確かな希望で

す。今後も、減少する国内加工用トマト

生産を未来につなげられるように努める

とともに、変動する気象に合わせた愛果

の品種改良も行っています。今年梅雨明けが例年

よりも早く水不足が心配されましたが、

太陽の光をたっぷり浴びたことで、トマ

ト本来のうま味が凝縮されたジュースを

お届けできると思います。「今年のトマト」

の味をお楽しみください。

リコピン豊富、  
真っ赤なトマトです



## 「甘味・うま味がぎゅっ」のトマトを加工…株ナガノトマト

信州松本平は、トマトの故郷・アンデス山脈の地域と気候が似た、トマト栽培にふさわしい土地。湿気が少ないため病気にもかかりにくいという環境で、日光をたっぷり浴びて露地栽培で育つトマトは、1日の寒暖差のおかげもあり、甘味・うま味がぎゅっと詰まっています。株ナガノトマトは、この恵まれた地で契約農家が育てたオリジナルブランドトマト「愛果」を使用し、トマト加工品などを製造しています。

## 「愛果」とは?

「おいしいトマトジュースを作るには、おいしいトマトを作ろう」と、株ナガノトマトが約10年もの研究期間をかけて開発したのが、オリジナルブランド加工用トマト「愛果」です。栄養素の「リコピン」が豊富なため、生食用トマトのピンク系と比較して赤系といわれるほど実が真っ赤に色づき、皮が固く、種やゼリー部分が少なく、果肉が厚いことも特徴の一つです。



生食用トマト(左)と愛果(右)



甘味・うま味濃く  
飲み心地さらり

## 国産加工用トマトを守る活動にも一生懸命

株ナガノトマトは2009年8月、東都生協・ユニオンソース(現:オタフクソース)と共に、国産加工用トマトの消費拡大を目的とする「トマト倶楽部」を発足。貴重となった国産加工用トマトを守る活動を続けています。国産加工用トマト栽培支援として「1本1円募金」による支援品贈呈(冷却ベスト、空調服など)を行うほか、組合員の収穫援農や職員の産地研修なども企画・実施。また、組合員にトマト苗をプレゼントして栽培記録写真を応募してもらったフォトコンテスト、東都生協YouTubeでのトマトレシピ動画などの公開、組合員向けの学習会開催…と、トマトへの理解を深めるさまざまな活動を精力的に行っています。



東都高原夏摘みトマトジュース  
(食塩無添加)  
190g×30  
11月4回 参考価格  
¥3,100円(税込3,348円)