

ふじのくにブランド

国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。
今回は、完熟出荷で旨み凝縮、
リコピン倍量の中玉トマト「枝完熟 マキノハニー」を紹介する。

栄養満点の真っ赤な宝石

枝完熟 マキノハニー

「夏場は収穫が追い付かず、房ごと出荷することもあります」。株式会社トマトップの専務・山本恭平さんは快活に笑うが、これは枝で実を完熟させる「マキノハニー」だからできること。

最もおいしい時に摘み取る中玉トマト「マキノハニー」は、真っ赤で艶やか。甘味と酸味のバランスが良く、旨みが濃い。皮が柔らかく、種のゼリー部分も少ないため、幅広い世代に食べやすいと好評だ。抗酸化作用のあるリコピンの含有量は従来種の約2倍で、栄養価も抜群に高い。

一番のおすすめは生食だが、リコピンは脂溶性で、加熱する

と吸収率がアップ。「スライスしたマキノハニーにチーズを載せ、オリーブオイルをかけて電子レンジで加熱すると、旨みも増して絶品です」と山本さん。

トマトップでは、3棟の大型ハウスを6分割し、年に4～5回転させることで周年生産を実現。コンピューターできめ細かく管理した栽培環境は「しずおか農林水産物認証」を取得するほか、「しずおか食セレクション」の認定も受けた。安心・安全・高品質はお墨付き。真紅の宝石のような枝完熟マキノハニーは、お茶に次ぐ牧之原の新名物になりそうだ。



一房で8～10個、一つ30～40gのトマトを理想としている。



トマトは各ステージに分けられ、大切に管理される。奥が生育段階、手前は収穫段階のもの。



「マキノハニー」の商品に必ず付けられるシール。「売り場に行ったら目印にして欲しい」と山本さん。



「しずおか食セレクション」認定時の様子。



直売所やスーパーでは、袋詰めで売られる。直売所の方が、お得に買うことができる。

お問い合わせ

株式会社トマトップ ☎ 0548-29-0006

読者の声



第42号アンケートより

ラグビーワールドカップの記事にあった「シズオカ・ショック」という言葉を知りませんでした。地元の情報をたくさん発信して欲しいです。 静岡市 M.Tさん

コンパクトに静岡のホットな話題がまとめてあり、静岡県のことを知るよい機会になりました。 愛知県 K.Iさん

ノーベル賞を受賞した吉野氏が、本県と深く関わっていたことに驚きと誇りを持ちました。 裾野市 Y.Tさん

興味深い知事対談でした。知性を育む教育や社会への提言が、対談を読むことで理解できました。 東京都 E.Sさん