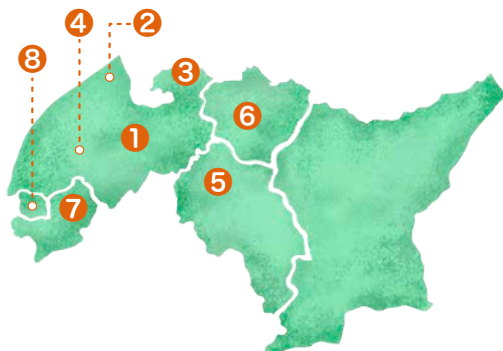


トマト

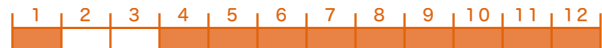


ビタミンCやカリウムをはじめ、疲労回復効果が期待されるクエン酸や便秘改善に役立つペクチンなども含む栄養価の高い野菜です。JA新潟かがやき管内では、サイズも食味も異なる個性豊かなトマトを栽培しており、1年を通して出荷しています。初夏から初秋にかけては、濃厚な甘さとちょうど良い酸味のバランスがとれた大玉トマトが盛り。酸味が少なく食べやすい中玉のミディトマトは11月まで、スナック感覚で食べられるミニトマト「アンジェレ」などは4月～1月までと長期間店頭に並びます。陽の光を浴びて育ったトマトは糖度も高く、真っ赤に完熟したものは格別のおいしさです。



出荷時期

出荷時期： 大玉トマト：5月～9月
ミディトマト：5月～11月
ミニトマト（アンジェレ等）：4月～1月



JA新潟かがやき管内収穫地域

- | | |
|---------------|----------------|
| ①新潟市南区（白根・味方） | ②新潟市西区 |
| ③新潟市江南区（横越） | ④新潟市西蒲区（岩室・潟東） |
| ⑤五泉市 | ⑥阿賀野市（笹神） |
| ⑦燕市（分水・吉田） | ⑧弥彦村 |

知っ得！豆知識

昆布と同様のうま味成分・グルタミン酸が含まれており、料理の味わいを深めてくれます。