

恵 CHANNEL



AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介します



味 赤
が 城
す 南
る。 麓
の



前橋市推奨

まえばしアグリネット トマト

まえばしアグリネットの代表岡田さんは、40年以上にわたりさまざまな種類のトマトをハウス栽培してきました。ミニトマトや中玉トマト、赤いトマトや黄色いトマト…。今、団体では、全部で4種類のトマトが認証されていますが、多くは11月～7月中旬が旬の時期です。

群馬生まれの「甘しずく」は、1月～6月中旬に旬を迎えます。鮮やかな赤色をしていて、手のひらにすっほりとおさまるくらいのおおきさ。しっかりとした果肉には適度な酸味があり、高糖度でフルーツのような食感です。

まえばしアグリネット トマト

大事に育てられた真っ赤なトマト。出荷の際には、ひとつひとつ光センサーで糖度を測り、選別しています。選別の基準は糖度が7度より高いかどうか。味がいいものを適正な価格で売って農家の所得を向上させたい。と岡田さんは言います。

「水切りトマト」はその名の通り、与える水の量を制限する栽培方法が特徴で、極限状態を長く保つことでトマトの生命力が身に集まり甘みを増し、濃縮トマトとも呼ばれています。また、「あまえんぼ〜ときかんぼ〜」は共にラグビーボールのようなかわいい見た目が一つの特徴です。肉厚で酸味が少なく甘みたっぷりで、フルーツのような食味が味わえます。

こだわりがたくさん詰まったまえばしアグリネットのトマト。多くの方に召し上がってほしい商品です。



赤城の恵ブランド認証品



Tomato

トマト

まえばしアグリネットは、数種類のトマトをハウス栽培しています。

光センサーを使い糖度や酸度を測定し、選別・出荷しています。

「甘しずく」は糖度が7度以上かつ甘味と酸味のバランスが良くコクがあります。

まえばしアグリネット(代表) |
090-3242-8080



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局(前橋市農政課)
TEL: 027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号