



一株トマト

予約のみの
受付です!

おかげさまで
41年目を
迎えます!



昨年、職員が生産者と交流を深めてきました!

2023年6月2日(金)に奈良県の産地で起きた集中豪雨による被害状況の見学をさせていただきました。その後、一株トマトを使ったナスのトマト煮を作りました。

交流会で
したこと



寝屋川支所 谷口・門真支所 赤間・北枚方支所 上農



今年も
レシピがついて
ます

南津守支所 森田

西成支所 玉谷

トマトを作る上で、「組合員さんの声や食べる姿が一番うれしく、やりがいを感じます」とおっしゃっていたことが一番印象に残りました。

南津守支所 森田

組合員さんからのメッセージも
お届けしました



このあたりまで
浸水。

週によって1回の
お届け量が
変わります

お届けスタート時は450gから始まり、収穫量が増える時期は700gになるイメージです。

パックにすきまがある場合流通中にトマトが傷つかないように、緩衝材を入れる場合があります。

お届けの
目安 **450g**
(約2~5玉)



700g
(約3~8玉)



トマトの価格を値上げさせていただきます

いつも一株トマトをご利用いただきありがとうございます。
昨年、資材費・肥料・暖房代・運賃・人件費などのコスト高騰や生産者の手取り収入を増やして持続可能な農業を目指し、値上げをさせていただきました。しかし、当初予定していた以上にコストがかかり生産者の事業改善につなげることができませんでした。今年は450gお届けで値上げをさせていただき、持続可能な農業を目指していきます。今後もおいしい一株トマトを、皆さまにお届けするために、今まで以上に頑張っております。組合員さんにご登録いただけることで安定的に作っていくことができ、励みにもなりますので、これからもご利用いただけたら幸いです。



冷蔵 紀ノ川農協(和歌山・奈良県)

産直 一株トマト



パルコフがわの任意表示
(化学農薬3割減、化学肥料3割減)

パルコフ組合員さん用	請求は お届け週ごとに下記価格	
注文番号 (2つのコースから選べます)	450gお届け週 (約2~5玉)	700gお届け週 (約3~8玉)
1200 6週コース (6月1回~7月2回お届け)	本体 318 円 (税込 343円) 100gあたり 税込 77 円	本体 448 円 (税込 484円) 100gあたり 税込 70 円
1201 8週コース (5月4回~7月2回お届け)	本体 298 円 (税込 322円) 100gあたり 税込 72 円	本体 428 円 (税込 462円) 100gあたり 税込 66 円

選べる**2**つのコースで
毎週届きます

ご注文は

下記からコースをお選びください

一度ご注文いただくと 下記のカレンダーの サイクルで、毎週 自動的にお届けします。	パルコフ組合員さん用	
	1200 6週コース 6月1回~7月2回 お届け	1201 8週コース 5月4回~7月2回 お届け
5月4回	5月20日月~ 24日金	450g
5月5回	5月27日月~ 31日金	450g
6月1回	6月 3日月~ 7日金	450g
6月2回	6月10日月~ 14日金	450g
6月3回	6月17日月~ 21日金	700g
6月4回	6月24日月~ 28日金	700g
7月1回	7月 1日月~ 5日金	700g
7月2回	7月 8日月~ 12日金	700g

*農作物のため天候(生育状況)により、お届けの週と量を変更する場合がありますことをご了承ください。

ご注文期間は

2024年4月2回~5月3回注文書

(提出日 2024年4月1日(月)~5月10日(金)の6週間)

注文欄ウラ面に
必要な数量を
ご記入ください



*パルコフのみの
受付です。

ご請求は

お届け週ごとに代金をご請求いたします

- ほかの商品の配達がない週もトマトのお届けはあります。
- 個人宅配の組合員さんにはトマトだけのお届け時も配達手数料が請求されます。

追加注文、数量・コース変更をされる場合

*5月3回までの注文書に限りです。

変更したい商品のみ
必要数量(最終ご入用数)を
注文書に記入してください。

あとで記入した
数で届きます

*注文取り消しは「0」を記入。
*コース変更の場合、取り消すコースの数量を「0」、
必要なコースの必要数量を記入してください。
eフレンドでお申し込みの方は配送担当者もしくは組合員サービスセンターに
お申し付けください。



一株トマトのつながりについては、ウラ面へ!

一株トマトは

今から41年前に 組合員さんの **声** と 生産者さんの **想い** から生まれた **産地直結** トマトです

組合員さん・生産者さん・生協のつながりから毎年おいしいトマトが出来上がります！

組合員さん

いつもご利用いただいている組合員さんから、ステキな絵ハガキが産地に送られました！

組合員さんの声

「昨年この時期に予約したトマトを頂きました。1年はあっという間にすぎますね！毎年楽しみにしています！」
バルコブ 組合員さん

組合員さんの声

「娘がこのトマトが大好きで毎年せがまれています。なので今年もよろしくお願いします。」
バルコブ 組合員さん

組合員さんの声を直接お届けできる生産者カードが同封されています。

お声を
お願いします。
トマトづくりの
励みになります。



日本の将来の食糧事情を
考えて日本の農業を守りたい
気持ちで国産のものをできるだけ
食べるようにしています。
毎年おいしいトマトを作って
いただいて生産者さんには
感謝の気持ちしかありません。

安治川支所 組合員さん



一株
トマトで
みんな
HAPPY

生協

産地研修・交流会などを通して、生産者さんと交流を深めています。

3/8(金) 今年も産地へ行ってきました！



すくすく育っています！
お届けをお楽しみに♪

生産者さん

生産者の方の
メッセージは
こちらからも
見られます



生産者の植田さん

私たち生産者はいつも
おいしいトマトを食べて
いただけるようにできるだけ
樹で熟したトマトをお届け
できるようにしています。
これからもよろしくお願いします。

生産者の児玉さん



生産者の小林さん



生産者の児玉さん

一株トマトは

「見た目」より「中身(味)」を
基準にお届けします

キレイなトマトも届きますが、一部、
以下のような個性的なトマトも届きます



サイズは
いろいろ

小さな穴
(くぼみ)



ちよっぴり
スジ



ヘタの
部分の割れ



すこし変形



気温の影響で熟度が進まず、組合員さんのお手元に「青いトマト」が届いた場合、常温で保管し、赤くなるまで追熟させてください。



基準外のトマトは
ジュースに加工しています

一株トマトを使用し、
何も加えずトマトのみで
つくった「紀ノ川農協の
トマトジュース」です。

新物 今年も秋頃
企画予定です！



紀ノ川
農協より
メッセージ



生産者の熊井さん

