

産直

一株トマトってどんなトマト?

しっかりと樹で熟してから収穫します

一般的なトマトは

青い状態で収穫して、市場→お店と流通する数日の間に赤くなって私たちに届きます。

一株トマトは

ぎりぎりまで樹で育てて

しっかりと熟したトマトを収穫

予約された組合員さんに、ご注文いただいた期間、鮮度を保ってすばやくお届け

Point

熟してから収穫は近場で予約制のトマトだからできること!

樹で熟したトマトをお届けできる理由は、近くの産地だからこそ。そして何よりあらかじめ量が予測できる予約制だからなんです。

生産者の山田部会長

おいしい!

生産者の工夫とこだわりも凝縮されています

生産者の方に組合員さんのお声をお届けすることができます

●トマトお届け時に同封している生産者カードを使って組合員さんの声を生産者の方へ届けることができます。

●生産者カードについているQRコードからなら、直接お声を送っていただくことができます。※別途通信料がかかります。

これなら今までよりも早くお声が届き、今シーズン中の品質向上にもつながります。

和歌山県 紀ノ川農協 トマト生産者カード

吉見 宗三郎

産直やトマトのことなどのご意見やご希望などを記入の上、配達担当にお渡しください。

【栽培】

化学合成農薬：当地比 3割減 化学肥料：当地比 3割減

パル・よどがわ「ハート栽培農産物」

こちらからもアンケートにお答え頂けます

ご回答は、1枚につき1回限りでお願いします

商品名 紀ノ川農協 産直トマト

栽培責任者 吉見 宗三郎

紀ノ川農業協同組合

和歌山県紀の川市平野927

http://www.kinokawa.or.jp

1株1株を大切に育てています

トマトが日焼けして固くならないようハウスに日よけカバーをかけるなどの工夫をし、大切に育てています。

若い生産者が増えています

技術も想いも伝えています

ベテランの生産者さんから、一株トマトの歴史や、栽培や出荷基準などの技術を伝えていきます。

「見た目」より「中身(味)」を基準にお届けします

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

大きいトマトはお料理に。小さいトマトはおやつに♪

すこし変形したもの

ちょっとびりスジができたもの

ヘタの部分が割れているもの

小さな穴(くぼみ)があるもの

ぎりぎりまで樹で熟して出荷しているのでお届けした時が食べごろです

ただし お届け後半の7月になるとやや青めで出荷します

気温が上がってくると、一気に熟度が進むため、少し青めの状態で出荷します。

赤くなって食べ頃!

常温に2~3日置くと

こうなる場合もあります!

青めだから置いておいたけど半分くらい変な色になった...

うまく熟せずに、黄色やオレンジに変色して固くなってしまふこともあります。

熟しすぎのトマトが届いたんだけど...

7月になるとやや青めで出荷しますが、気温の高い日が続くと一気に熟してしまうので、熟しすぎて届く場合があります。

万が一

このようなトマトが届いてしまった場合は、お手数ですが配送担当・組合員サービスセンター・コールセンターまでご連絡いただくとありがたいです。申し訳ありません。交換または返金させていただきます。

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。

今年も8月頃企画予定です!