

産直 一株トマトって どんなトマト?

一株トマトは...
しっかりと樹で熟してから
収穫するトマトなんです



第2支所 中原

職員が産地研修で
勉強してきました



2018年3月 産地研修

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。



門真支所 栗本

もっと熟した方がおいしいのですが、
完熟だと流通中につぶれてしまって
売れものにこならないんです。

一株トマトは

ぎりぎりまで
樹で育てて

しっかり
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

寝屋川支所 藤田

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。



都島支所 小原、岡野、宮西



南寝屋川支所 門田

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

産直だからこそ直接交流
ができます。組合員さんから
のお声をお待ちしています。

- 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。



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。

若い生産者も育ってます。



生産者の星原さん

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
えています。

「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



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。



青めだから置いておいたけど半分ぐらい変な色になった...
うまく熟さずに、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。

こうなる場合も
あります!!

ヘタを下にして置いた時、
横から黄色い部分が見えない状態かどうかを
目安にしてください。

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。

今年も夏頃
企画予定です!