

おかげさまで
42年目!

産直

From
紀ノ川
農協

一株トマト

予約のみの
受付です!

昨年、職員が産地研修に行ってきました!

畑での
収穫体験

畑での収穫や
仕分け作業を体験しました。

たくさん
とれました!

樋之上支所
川本

収穫したトマトを

調理

収穫したトマトを
使って、ナスのトマト煮を
作りました。

トマトそのものの
おいしさはもちろん、
おいしいアレンジも
組合員さんにお伝え
したいです。

研修を終えて

一株トマトは生産者の方によって作っている
種類が違ふとお伺いし、話を聞くとその土地に
あったものを育てているとのことでした。その土
地にあったものを育てるのが美味しいものを作
る秘訣なのかなと感じました。 枚方支所 益田

冷蔵 紀ノ川農協(和歌山・奈良県)

産直 一株トマト



パルコプがわの任意表示
(化学農薬3割減、化学肥料3割減)

もぎたてをそのまま
ガブリ!

生野支所 平賀

甘くてみずみずしい!
一株トマトのおいしさを
改めて感じました。

バ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、
緩衝材を入れる場合があります。

週によって1回の **お届け量** が変わります

お届けの
目安 **450g**
(約2～5玉)



700g
(約3～8玉)



選べる**2つのコース**で /
一度ご注文いただくと **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

		パルコプ組合員さん用	
		1200 6週コース	1201 8週コース
収穫量が少ない時期には450g、 多い時期には700gで お届けしますが、 天候(生育状況)によりお届け量 を変更する場合があります。		6月1回～7月2回 お届け	5月4回～7月3回 お届け
5月4回	5月26日月～ 30日金	—	450g
6月1回	6月 2日月～ 6日金	450g	450g
6月2回	6月 9日月～ 13日金	450g	700g
6月3回	6月16日月～ 20日金	700g	700g
6月4回	6月23日月～ 27日金	700g	700g
7月1回	6月30日月～7月 4日金	700g	700g
7月2回	7月 7日月～ 11日金	700g	450g
7月3回	7月14日月～ 18日金	—	450g

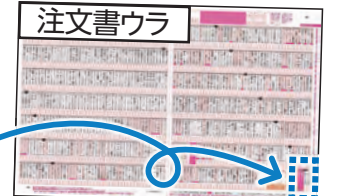
※農作物のため天候(生育状況)により、お届けの週と量を変更する場合がありますことをご了承ください。

ご注文期間は

2025年4月2回～5月3回注文書(7週間)
(提出日は配送曜日ごとの注文締切日まで)

注文欄ウラ面に
必要な数量を
ご記入ください

※パルコプのみの
受付けです。



ご請求は

お届け週ごとに代金をご請求いたします

- ① 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。
- ② 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。

※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。

あとで記入した
数で届きます



一株トマトについて、くわしくはウラ面へ!

愛されて
42年目!

組合員さんの

声



昔、畑でもいぞ
食べたような
完熟トマトが
食べたいな...

と

生産者さんの

想い



本当に
おいしいトマトを
お届けしたい!

で生まれた

一株トマト!

生産者
さん

一株トマトのおいしさのヒミツは...
ぎりぎりまで樹で熟して収穫し、
お届けした時が食べごろだから

一般的なトマトは流通中のつぶれを防ぐため、青い状態で収穫しますが、
一株トマトは赤くなるまで樹で育てています。

「熟してから収穫」が可能なワケは...

予約制

産地が近場



あらかじめ
出荷量が予測できるため、
安定した生産が可能に!

産地は紀ノ川
水域の和歌山県・
奈良県の紀ノ川農協。
近い産地から
お届けするので新鮮!

しかも冷蔵管理での
お届けだから熟しすぎや
傷みも防げます!



産直だからこそ
直接組合員さんの声
をお届けでき、生産者の方の
励みになっています。

- 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
2次元バーコードからでも、
お声を送ることができます。



組合員
さん



みなさんからいただいた声はトマト作りを
する上ではげみになります。
2023年6月の豪雨被害にあった際は、お見舞の
メッセージをいただきました。まっけていただいている
組合員さんがいるので、ハウスをたてなおし
トマトづくりを再開することができました。



生産者の巽さん

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。



2月
28日金

産地ではすでに
トマト作りが
はじまっていた!



こんな寒い時期から、
はじまっているんだね

一株トマトのこだわり 「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

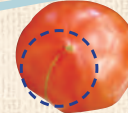
サイズは
いろいろ



小さな穴(くぼみ)



ちょっとりじ



色づきもいろいろ

気候の影響で色づきが進まず、
青めのトマトが届く場合があります。
味や品質は問題ありませんが、
気になる場合は常温で
赤くなるまで追熟
させてください。



ヘタの部分の割れ



すこし変形



基準外の
トマトは加工して
さまざまな商品に

お約束いただいた数を実際にお届けするため、多めに作付けしています。
上記の基準にあてはまらないトマトや、お届けの期間外にできたトマトは、
さまざまな商品に加工して無駄なく使っています。

何も加えず、
一株トマトのみで
作ったジュース

紀ノ川農協の
トマトジュース



一株トマトを
使ったソースで
煮込みました

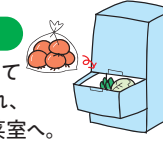
ロールキャベツの
トマト煮

今後
ももマルシェで
商品を
案内予定です
お楽しみに!

トマトの
じょうずな
保存方法

冷蔵庫で

ヘタを下にして
ポリ袋に入れ、
口を閉じ野菜室へ。

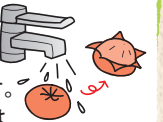


冷凍庫で

トマトは生のまま冷凍してOK。

使う時は

水にくぐらせると
簡単に皮がむけます。
煮込み料理などには
凍ったまま使えます。



組合員さんから教えていただいた
レシピの一部をご紹介します

今年も毎週
レシピが
入ります!

たっぷりトマトの冷製パスタ(2人前)

夏野菜たっぷりの冷製パスタ。見た目にも鮮やかで、
食欲のない暑い日にも、さっぱり食べられます。
簡単で、15分もあれば作れちゃうところもオススメです。

大阪よどがわ市民生協 組合員さん



「キリトリ線」

↑切り取って保管しておくくと便利!

〈材料〉

パスタ	1人あたり100グラム (今回は紫米の米粉麺を使用)
トマト	大1個
ツナ缶	1缶
玉ねぎ	中1/2個
パプリカ	小2個(黄色、オレンジ色)
ラディッシュ	3個(あれば)
パセリ	少々
にんにく	1片
オリーブオイル	
塩こしょう	

〈作り方〉

- 1 にんにくはみじん切り。ラディッシュは、薄くスライス。ほかの野菜は全部さいの目に切る。
- 2 フライパンにたっぷり目のオリーブオイルを熱し、にんにくを炒める。香りが出たら、玉ねぎ、パプリカ、ラディッシュを加えて炒める。塩こしょうで味付け。
- 3 ボウルにツナ缶を開ける。食塩不使用の場合は小さじ1/2ほどの塩で味付け。さいの目に切ったトマトと、2で炒めた野菜を加えて、混ぜる。
- 4 パスタは、ゆで時間を少し長くやわらかめにゆでて、冷水でしめる。
- 5 4のパスタの上に3をかけて、みじん切りにしたパセリを散らして完成

トマトとバジル冷製パスタ(1人前)

バルコブ 組合員さん

〈材料〉

パスタ	1人前
トマト	1個
市販のバジルソース	1人前
バジルの葉	適量
モッツァレラチーズ	適量

〈作り方〉

パスタはゆがく。ゆがき終わったらパスタとバジル
ソースをあえる。トマトモッツァレラチーズバジルの
葉をトッピングする。



ほかにもいろんなトマトレシピを
ご紹介しています

