

「一株トマトが終わった後も、毎週おいしいトマトが食べたい」の**声**に応えたトマトです岐阜県の
加子母より
お届け

加子母トマト

今回最終受付!

今年で**11**年目♡組合員さんの
声 一株トマトとは
また違ったおいしさか
ありました。

パルコフ 組合員さん

組合員さんの
声 加子母トマトは**実が**
しっかりとして酸味が程よく
あるので、**すごくおいしく**
食べられる気に入った商品です。
毎年買っています。

パルコフ 組合員さん

組合員さんの
お声が生産者さん
に届いて生産者さんは
お声に応えた
トマトづくりをしてよりおいしくなる
ように改善!毎週350gずつ
(2~5玉)お届けします大きい / 小さい /
ときや
ときなどバラつきがあります。加子母トマト生産者の
笠井さんご夫婦食ったらわかる
かしもトマトこのTシャツを着て
愛情込めて
作ってます!

トマトの価格を値上げさせていただきます

原油高、円安による農業資材や肥料価格などの高騰により
申し訳ありませんが、今回値上げさせていただくことになりました。
組合員さんにご登録いただくことで、励みになるのはもちろん、
これから先の生産者を守りながら安定的に作るができます。
これからもご利用いただけると嬉しいです。

パルコフ組合員さん用

1199

6回コース

(7月3回~8月4回お届け)

パルコフ
15,000点限定

1200

8回コース

(7月3回~9月2回お届け)

パルコフ
16,000点限定

お一人様何点でも可

注文多数の場合は抽選となる場合が
ございます。

抽選の結果、お届けできない場合があります。

※注文期間分をまとめて抽選させていただきます。(先着順ではありません)
7/8(月)~12(金)に配布するチラシで抽選の結果をお知らせします。

限定の理由: 生産量に限りがあるため

2点以上
ご利用の方へ利用者ごとに抽選
(例: 2点注文で当選の場合は
2点お届け、落選の場合は0点)8回コースを
ご利用の方へ限定数量を超えたときは
6回コースのお届けになる
場合もあります。選べる**2**つのコースで7月3回より**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

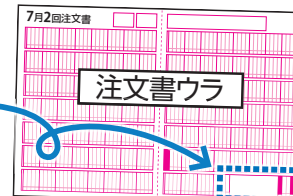
一度ご注文いただくと 下記のカレンダーのサイクルで 毎週350g(2~5玉)を 自動的にお届けします			パルコフ組合員さん用	
			1199 6回コース	1200 8回コース
			7月3回~8月4回 お届け	7月3回~9月2回 お届け
7月3回	7月15日(月)~	19日(金)	●	●
7月4回	7月22日(月)~	26日(金)	●	●
7月5回	7月29日(月)~8月	2日(金)	●	●
8月1回	8月 5日(月)~	9日(金)	●	●
8月2回	8月12日(月)~	16日(金)	! 配送がお休みのため お届けはありません	
8月3回	8月19日(月)~	23日(金)	●	●
8月4回	8月26日(月)~	30日(金)	●	●
9月1回	9月 2日(月)~	6日(金)	—	●
9月2回	9月 9日(月)~	13日(金)	—	●

※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7月2回注文書まで

(提出日 7月2回の注文書締切日まで)

注文欄ウラ面右下に
必要な数量を
ご記入ください※パルコフのみの
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

- ! 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

※7月2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フレンズ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

おいしいトマト作りの秘訣はウラ面へ

とっても
素敵な
関係ね♡おいし~い
トマトを組合員さんに
お届け♡お届けするバック内にすきまがある場合、
写真のようにプラゴミ削減の一環として
紙の緩衝材を入れています。! お届け期間前半は
大きめサイズのトマト
となる傾向です。パルコフがわの任意表示
(化学農薬3削減、化学肥料3削減)冷蔵 岐阜県 JAひがしみの
か し も

予約 加子母トマト 350g2~5玉

本体 328円
(税込 354円)トマトの実が詰まる時期、昼夜の寒暖差によって
実割れをする場合があります。
ヘタ部分に多少の青みが残る場合もあります。組合員さんの声が加子母トマトを
さらにおいしくします!昨年「青い・固い」の声が8月後半に多く届いたため、
今年は8月の収穫量を安定させられるように、
さらに苗を畑に植えつける時期の調整を行いました。
熟度を引き上げ、改善へとつながられるようにします。商品と一緒に
お届けしている
リーフに
ご記入
ください!

※イメージです。

加子母トマトってどんなトマト?

7月後半からが旬の
夏秋トマトです

7月	8月	9月
一株トマト	加子母トマト	加子母トマト

一株トマトから加子母トマトへ
バトンタッチ!



農協スタッフ

冬～春は甘く、夏～秋はさっぱりと、
まさに、1年を通して人間が食べたい味に
トマトの食味も変化していくんです!

冬春トマト
11月～7月ごろまで
甘みがあり皮が
やわらかい
(一株トマト・嘉穂のトマトなど)

夏秋トマト
7月～11月ごろまで
酸味があり果肉が
しっかり
(加子母トマトなど)

標高が高い岐阜県の加子母で
育てられています

標高約700mの山間部で育てて
いるため、昼夜の寒暖差が大きく、
少し酸味のあるぎゅっと実が
詰まったトマトになります。

生産者の山本さん



木曽川水系の美しい水が
加子母トマトに
使われています



品種	れいげつ 麗月
食味・かたさ	酸味があり、 しっかりとしたトマト
収穫時の色目	赤くなってから収穫
日持ち	長い
割れ	割れにくい
サイズ	M～2L (お届け期間前半は、 大きめサイズのトマト となる傾向です)

「固めだったけど、
何日か置いていたら
おいしくいただきました！」
の声をたくさんいただい
ています!



生産者さんが

おいしいトマトの秘訣、こたえます!

Q1 土作りのポイントは?

A トマトの健康は、良い根
が伸びる条件とバランス
の取れた土壌が重要です。
そのため、土壌診断による
施肥設計を施し、飛騨牛の
牛糞に天然由来成分の海藻
成分や米ぬかなどを入れて
手作りした「かしもぼかし」
を畑に混ぜこむことによって
元気な土をつくっています。



発酵しきるとほとんど臭いが
気にならないぐらいになります。

Q2 肥料はどうしていますか?

A 生育状況を細かく観察し、状況に
応じ、肥料を調整・使い分けす
ることにより、できるだけ品質を安定
させられるようにしています。



生産者の梶田さん

Q3 晴れの日が少ない時は?

A 日照が少なく、トマトの生育に大
きな影響を与える場合、葉に養分
を与え、色々な面で生育を促します。
人間でいえば点滴のようなものです。



生産者の中村さん

Q4 夏は暑すぎない?

A 夏場の高温と強い日射量、
また昼夜の温度差からトマトを
守るため、ハウスの屋根に遮光
資材を張るなど対策をすることも。



Q5 品質にばらつきはないの?

A 品質のばらつきをなくすように
月1回の学習会(栽培研修会)
を継続実施しています。



産地研修を終えて

「トマトを今まで食べたことがある人にも、食べたことがない人にも喜んで
もらいたい」という気持ちで、日々真剣にトマトを栽培されています。また、組合員さんからの
声に対しても「いいことも悪いことも仕事のやりがいにつながるので、
もっと多くの声をきいていきたい」とおっしゃっていました。

私たちが加子母トマトをおすすめしていくことで、生産者さんの大きな
支えになっているということを再認識するいい機会になりました。

港支所 内田



たっぷりかしもぼかしを使っているため、
私の畑には良い土の証拠である“ミミズ”がたくさんいます!



生産者の所さん

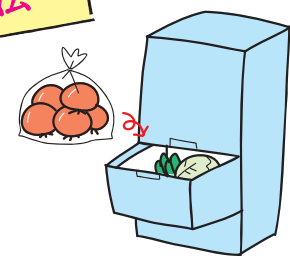


上手な
保存方法

冷蔵庫で

ヘタを下にしてポリ袋に入れ、
口を閉じて野菜室へ。

冷やしすぎない方が
よりおいしいです!

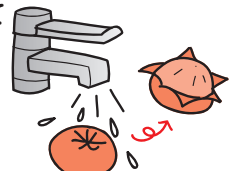


冷凍庫で

トマトは生のまま(青めの時は赤くなって
から)冷凍してOK。

使う時は/

水に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。

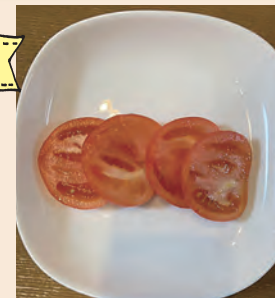


生産者さんおすすめの切り方



生産者の熊崎さん

皮がかためて
ゼリー部分が均等
に入るのでスライス
すると食べやすい
です。

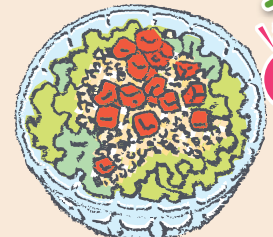


組合員さんも“スライス”でおいしく食べています!

スライスして、
※洗ったバケットの
上に載せてタバコを
振って食べるのが夏の
昼食の定番になって
います。パルコプ 組合員さん



スライス以外にこんな食べ方も



さいの目切りにしてみじん切りの
玉ねぎと一緒にトマト系の
ドレッシングをあえてサラダに
プラス! 夏にぴったりです。

パルコプ 組合員さん

いろんなトマトレシピを
紹介しています

こちらに
アクセス



組合員さんのトマトを
使ったレシピ、
募集中!



ご応募
待って
ます

