

「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

かしも 加子母トマト 今回最終受付!

岐阜県の加子母よりお届け

今年で12年目!

組合員さんの声

組合員さんの夏の暑い時期、冷やしたトマトを食べ、乗り切ることができました。今年もおいしいトマトを待っています。

組合員さんの声が生産者さんに届いて

生産者はお声に応えたトマトづくりをして

おいしいトマトを組合員さんにお届け

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。

冷蔵 岐阜県 JAひがしみの 予約 加子母トマト 350g2~5玉 (税込 387円)

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ことができます。これからもご利用いただけるとうれしいです。

組合員さんの声

組合員さんの声が生産者さんに届いて

生産者はお声に応えたトマトづくりをして

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。

冷蔵 岐阜県 JAひがしみの 予約 加子母トマト 350g2~5玉 (税込 387円)

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ことができます。これからもご利用いただけるとうれしいです。

1199 6回コース 16,000点限定

1200 8回コース 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)  
7/7(月)~11(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、抽選はずれの場合は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4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		パルコープ組合員さん用	
1199	1200	6回コース	8回コース
7月4回~9月1回 お届け	7月4回~9月3回 お届け		
7月4回	7月21日(月)~25日(金)	●	●
7月5回	7月28日(月)~8月1日(金)	●	●
8月1回	8月4日(月)~8日(金)	●	●
—	8月11日(月)~15日(金)	—	—
8月2回	8月18日(月)~22日(金)	●	●
8月3回	8月25日(月)~29日(金)	●	●
9月1回	9月1日(月)~5日(金)	●	●
9月2回	9月8日(月)~12日(金)	—	●
9月3回	9月15日(月)~19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

2025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  
※パルコープのみの  
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

- 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ます。

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。  
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

おいしいトマトの秘訣はウラ面へ

# おしえて！ 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！ 酸味と甘みのバランスがよくておいしいと好評なんです♪

7月 一株トマト  
8月 加子母トマト  
9月

冬春トマト：11月～7月ころまで  
一株トマト・嘉穂のトマトなどはコチラ！  
特徴：涼しい・寒い時期に育つから、甘みがあって皮がやわらかい。

夏秋トマト：7月～11月ころまで  
加子母トマトはコチラ！  
特徴：暑い夏にはさっぱり酸味がきいた味に。気温が下がるころにはまた甘くなるんです。

標高が高い岐阜県の加子母で育てられています

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  
標高約700mの山間部で育てているため夏場は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。

空気があいしく自然豊かなところ！ ハウスの近くにキジが来ることも。

産地の主なこだわり

1 飛騨牛の生産者と連携した土づくり  
地元飛騨牛の牛糞・木のくず・寒天のしづりかす・大豆かすなどを混ぜて作った「かしもぼかしプレミアム」を土に使ってます。地元や国産の素材を使用することにより持続可能な商品と生産の形を実現しています。

2 高温対策  
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。

3 品質向上につながる肥料管理  
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。

品種は「麗月」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けました！」の声をたくさんいただいています！

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	赤くなつてから収穫
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)

なんで 最初は大きいサイズのトマトになるの？ 答えはこちらの動画をチェック！

毎年 職員が 産地 研修に 行っています

昨年産地研修に行った職員の感想

どう育てれば、よりおいしく立派に育てて行けるのか!?と日々試行錯誤を繰り返しながらトマト作りを楽しんでおられる姿が印象的でした。皆さんのボロシャツの背中にあった『食ったらわかるかしもトマト』のロゴで表示されているように自信をもってオススメできる加子母トマト。農家の皆さんの愛情をいっぱい受けて育っているトマトは今日よりも明日、今年よりも来年…とおいしく進化し、食卓に運ばれていくのだなと感じました。

他の農家さんでは、肥料は作るのではなく買うのが一般的なのに対して、加子母トマトでは肥料を30年以上前から開発されていて、今でも研究や試験を行っていることにトマトへの愛を感じました。

現地の生産者の方々と交流をしてすごく感じたことが、みなさん楽しそうで、いきいきとしておられて、うらやましく思いました。「自分たちが作るトマトはどこよりもうまい！」と自信をもっておられたのが印象的でした。

おいしいトマトをつくるために 組合員さんの感想をぜひ、お聞かせください！

訪問の際、皆さんからいただいた感想を生産者さんにお渡しました。

商品と一緒にお届けしているリーフにご記入ください

生産者の梶田さん

毎年 職員が 産地 研修に 行っています

昨年産地研修に行った職員の感想

どう育てれば、よりおいしく立派に育てて行けるのか!?と日々試行錯誤を繰り返しながらトマト作りを楽しんでおられる姿が印象的でした。皆さんのボロシャツの背中にあった『食ったらわかるかしもトマト』のロゴで表示されているように自信をもってオススメできる加子母トマト。農家の皆さんの愛情をいっぱい受けて育っているトマトは今日よりも明日、今年よりも来年…とおいしく進化し、食卓に運ばれていくのだなと感じました。

他の農家さんでは、肥料は作るのではなく買うのが一般的なのに対して、加子母トマトでは肥料を30年以上前から開発されていて、今でも研究や試験を行っていることにトマトへの愛を感じました。

現地の生産者の方々と交流をしてすごく感じたことが、みなさん楽しそうで、いきいきとしておられて、うらやましく思いました。「自分たちが作るトマトはどこよりもうまい！」と自信をもっておられたのが印象的でした。

おいしいトマトをつくるために 組合員さんの感想をぜひ、お聞かせください！

訪問の際、皆さんからいただいた感想を生産者さんにお渡しました。

商品と一緒にお届けしているリーフにご記入ください

生産者の梶田さん

※イメージです。