

■ 「トマトジャック」で調理されるトマト一覧

高リコピントマト	β-カロテントマト	GABAリッチトマト
		
<p>「濃い赤、リコピンの力」。近年注目を浴びているトマトの栄養素であるリコピンを、「カゴメラウンドレッド」比で約1.5倍含んでいます。そのため中までしっかり赤く、色鮮やかさとトマト本来の美味しさを合わせもちます。</p>	<p>色鮮やかなオレンジ色をしたβ-カロテントマト。オレンジ色である理由はニンジンやカボチャと同様、オレンジ色の色素β-カロテンを多く含むから。その色を生かして料理に彩を加えます。</p>	<p>現代人の生活に役立つ成分として、近年注目されているGABA(ギャバ)が多く含まれたトマト。GABAとはγ-アミノ酪酸というアミノ酸の一種です。</p>
ラウンドレッド	サラダプラム	こくみトマトミディ
		
<p>その名の通り、丸い赤系品種のトマト。大きすぎず小さすぎず、様々な用途にお使いいただけますが、中でもお勧めなのは油を使った加熱調理です。</p>	<p>キュートなたまご型トマト 加熱調理にもお使いいただけますが、おすすめはサラダ。他の食材と一緒に食べても存在感抜群です。</p>	<p>ミディサイズのトマト 肉厚な果肉が特徴で食べ応えがあります。生食はもちろんですが、パスタや炒め物などにもおすすめ。</p>
キッズチェリー	ちいさなももこ	スナックトマト
		
<p>お子様のおやつやお弁当におすすめのミニトマトです。様々な料理に気軽にお使いいただけます。</p>	<p>名前どおりのピンク色をした、丸くてかわいらしい外観が特徴です。味わいは瑞々しくほんのりとした甘みがあり、デザートなどにもお使いいただけます。</p>	<p>イタリアなどではとてもポピュラーは縦長のトマト。ヘタがとってあるのでスナック感覚でそのまま食べられます。個性的な食感が特徴です。</p>