



商品ラインナップとその特徴

雲の上のトマト

高地栽培 濃厚トマト

標高1,350m 野辺山高原で育ちました



トマト (多くの品種がありますが品種別にその酸味、甘み、舌触り、風味が違います。)

アイコ (ミニ)	フルティカ (中玉)	レッドボーイ (中玉)	シンディースイート (中玉)	ルネッサンス (大玉)
糖度 > 酸味	糖度 = 酸味	糖度 = 酸味	糖度 = 酸味	糖度 < 酸味
糖度が高く、酸味よりは甘みを強く感じ口中で甘みが広がります。楕円形なので食べやすい特徴があります。	糖度と酸味のバランスが同じで料理使用にも幅広く利用できます。	果汁が多い。糖度も高く推移します。	果肉が締まっている。また風味も強い。	ファースト系の大玉品種。糖度より酸味を感じやすいですが、その糖度プラス酸味は質の良い清涼感をもたらせます。またブランドトマトとして希少な品種となります。

冷涼・乾燥・強い日光の中で育ったトマトの実は、非常に糖度が高く濃厚な風味を蓄えます。

生食トマト

出荷可能時期 (7月~10月)
フルーツトマト (8月~10月)



1kg箱



2kg箱



1.5kg箱 (ルネッサンス限定)



トマトジュース

それぞれの風味とお楽しみいただく為、無塩・無添加のストレートジュースとなります。賞味期限は1年となります。

※レッドボーイのみPH調整が必要な為、レモン果汁0.5%使用しております。



250ml



500ml



1000ml



トマトピューレ(ソース)

1.7倍に凝縮パック。料理の用途に合わせて品種別のパッキングしました。無塩、無添加のストレートソースです。賞味期限は1年となります。

※レッドボーイのみPH調整が必要な為、レモン果汁が入っております。



200ml



2000ml



「雲の上のトマト」を一度体験体感してください！

環境の原点に戻って栽培したトマトは通常の1/3の大きさにしかありません。その分重量も減ります。無添加にすることで賞味期限も短くなります。

しかし、そこに質が生まれます。「雲の上のトマト」を一度体験体感していただければ幸いです。

取引先 国立ファーム
敬称略 小田急OX
フレッシュリミックス
赤坂シェフマルシェ

メディア掲載
農業経営者 他

雲の上のトマト

代表 高見澤 憲一

所在地 長野県南佐久郡南牧村野辺山

メールアドレス kumonouetomato@ytgjanis.or.jp

電話・FAX **0267-98-4104**

<http://kumonouenotomato.com>

