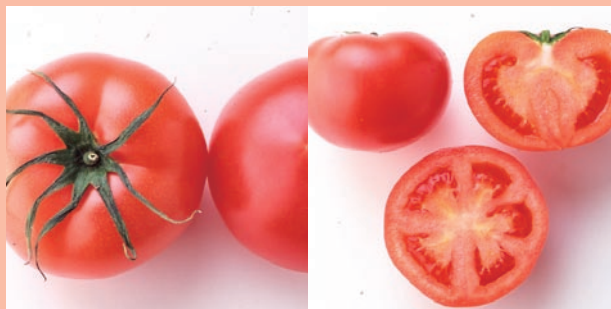


品種名：ハウス桃太郎



品種の特性

- 主な生産地：千葉県・栃木県・静岡県・熊本県
- 出荷期：10月～5月
- 特性：①桃色トマトの代表品種。桃太郎ファミリーの1つで、冬春トマトの主流品種。
②果実の皮は透明で果肉は桃色。完熟で赤に変わる。
③糖度は高く、酸味のバランスもよい。

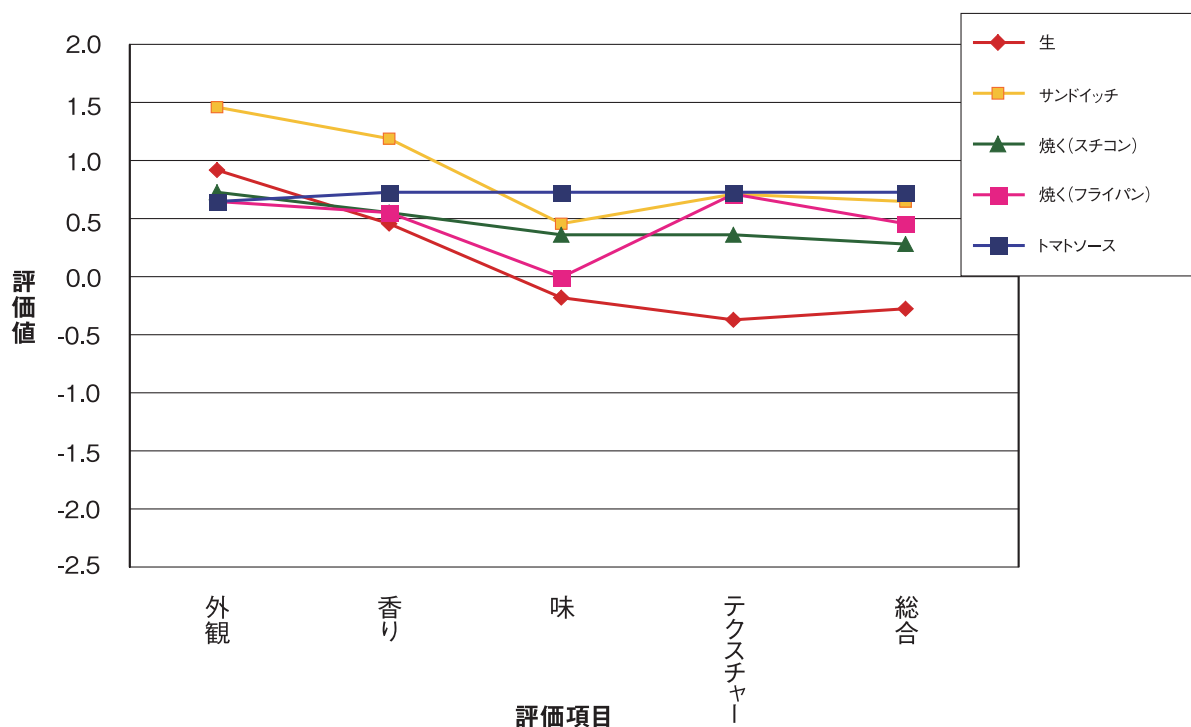
すっかりなじみになった「桃太郎」。生でも加熱してもおいしい

官能評価

生	サンドイッチ	焼く (スチームコンベクションオープン)	焼く(フライパン)	トマトソース
酸味と甘味のバランスがよい	果肉の切り口の色のよさ、香りのよさ、歯ざわりが好まれた		加熱によってうま味が引き立つ	香りも色もなめらかさもよい

料理別の評価値

果肉の色、香りともにより。生でも煮てもよし、の万能選手。



品種名：スーパーファースト

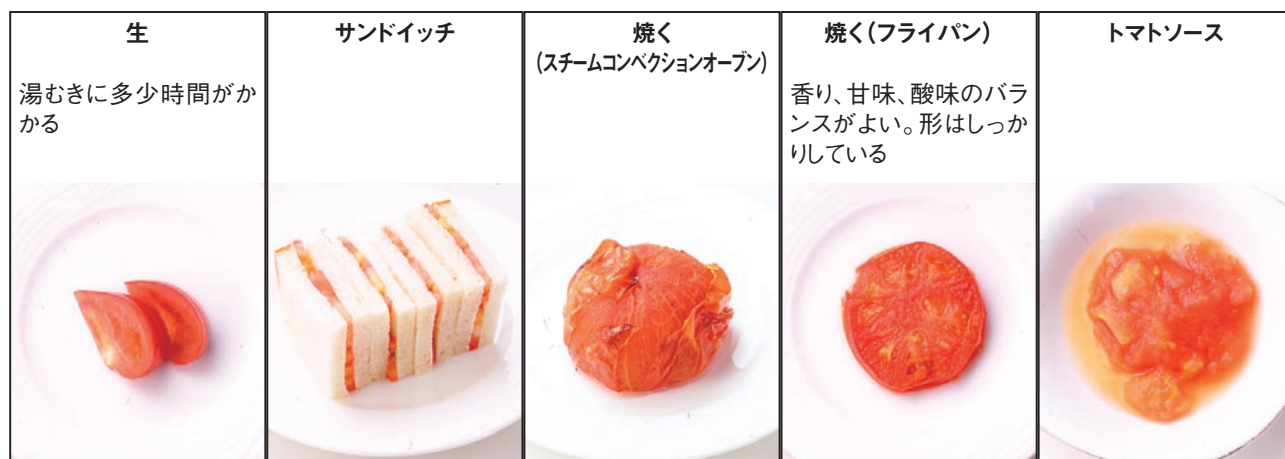


品種の特性

- 主な生産地：愛知県
- 出荷期：1月～6月
- 特性：①冬春のハウス栽培に向くファーストトマト。
②酸味、糖度のバランスがよく、肉質は粘質で食味がよい。
③果実の先がとがった形状が特徴。甘味がある。
④ゼリー部が少なく果肉部が多いので、肉質はしっかりしている。

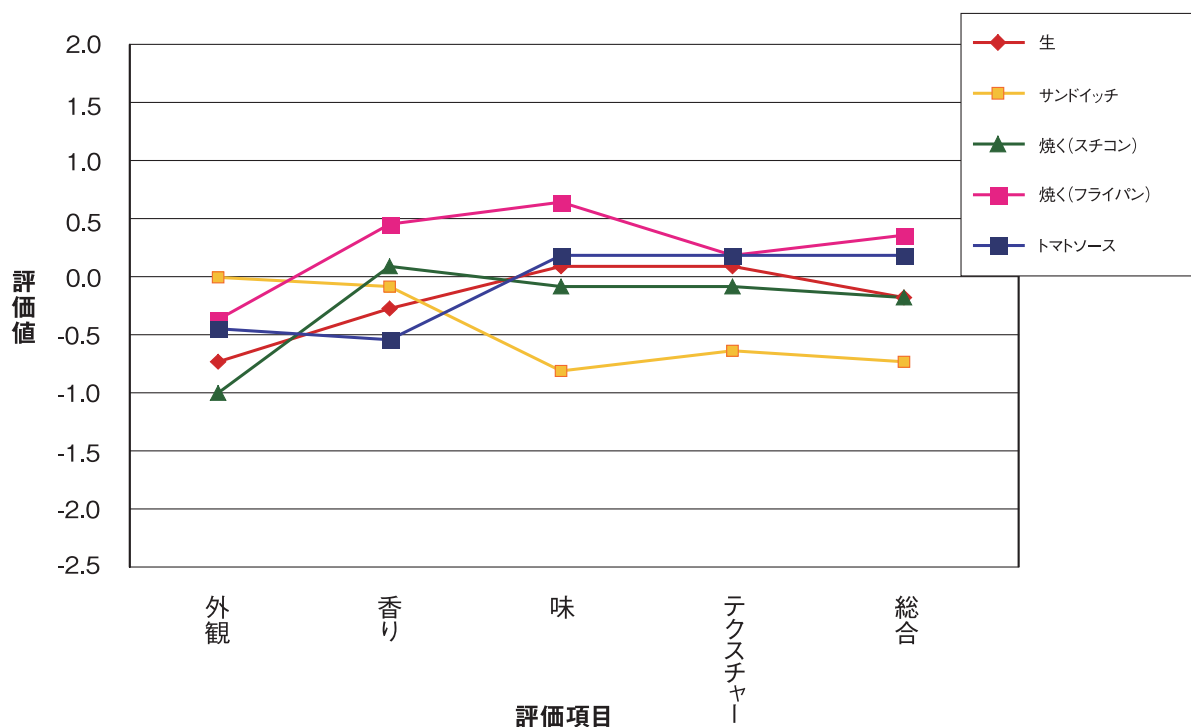
甘味があり、生食にも加熱にも向く。肉質はしっかりしている

官能評価



料理別の評価値

生もよいが、肉質がしっかりしているので水分が出にくい。加熱料理にもおすすめ



品種名：マイロック



品種の特性

- 主な生産地：栃木県・熊本県
- 出荷期：11月～5月
- 特性：①1玉200g程度とやや小ぶりで腰高。
②食味は、酸味と糖度のバランスがよく、コクがある。

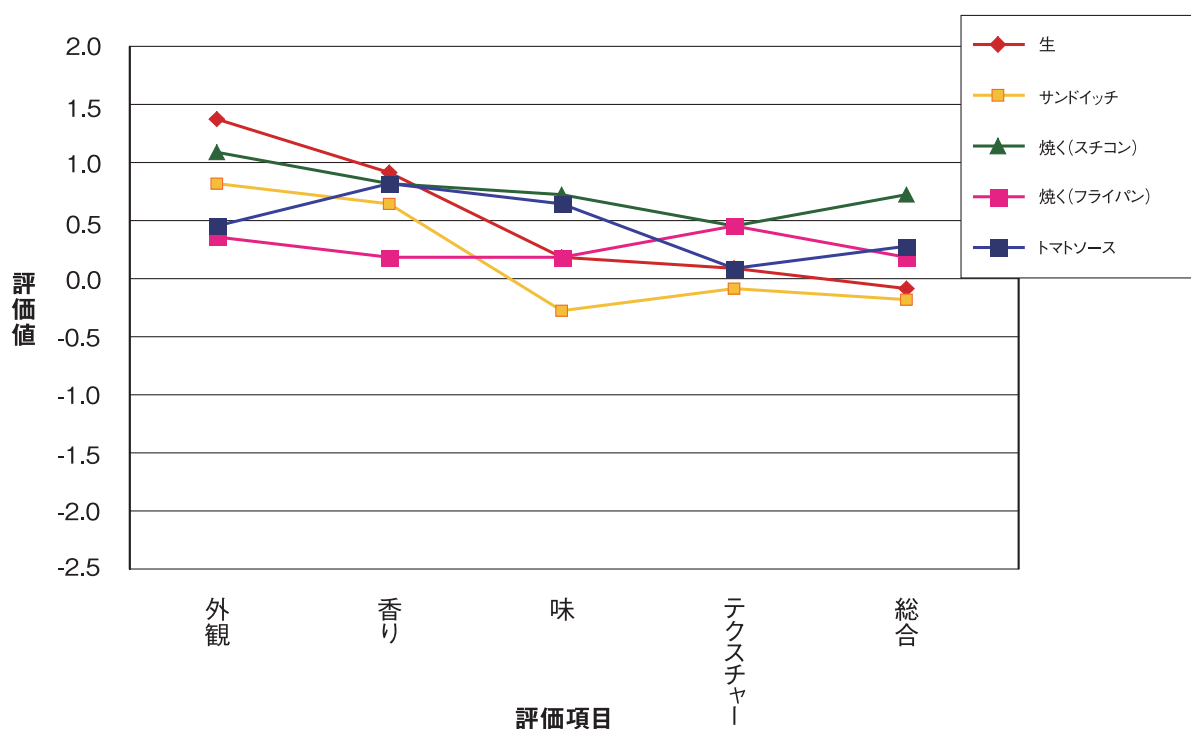
果肉の色が赤く、美しい。生にも加熱にも向く

官能評価

生	サンドイッチ	焼く (スチームコンベクションオープン) 味のバランスがよい	焼く(フライパン) くずれやすいが好みによる	トマトソース
果皮・果肉の色が好ましい				種が大きく、果肉が赤い
				

料理別の評価値

赤色が美しいので色を生かしたい料理におすすめ



品種名：ビットリオ






品種の特性

- 主な生産地：群馬県・岩手県・千葉県
- 出荷期：周年
- 特性：①果実中のゼリー分が少ない。
②薄くスライスしてもゼリー部が脱落しないので、ハンバーガーやサラダなどのカット加工に最適。
③果実の腰が高く、多くスライスすることができる。

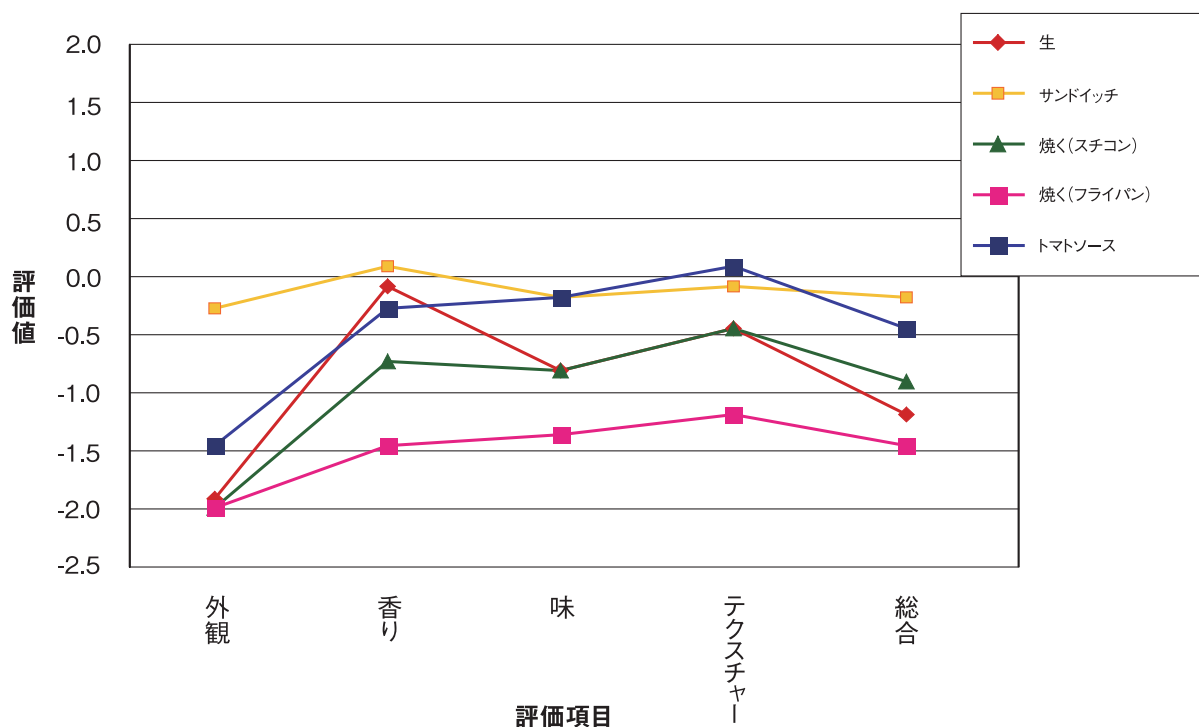
ゼリー部が落ちにくいので生のままカットして使うのに向く

官能評価

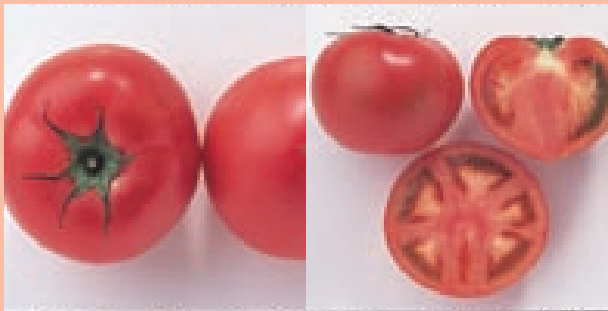
生	サンドイッチ	焼く (スチームコンベクションオープン)	焼く(フライパン)	トマトソース
果肉の色がうすめ	水分が出にくいので好適			果肉がやわらかい
				

料理別の評価値

ゼリー部が落ちにくいので生のままサンドイッチなどに向く



品種名：桃太郎エイト



品種の特性

- 主な生産地：北海道・福島県・岐阜県
- 出荷期：6月～9月
- 特性：①桃太郎ファミリーの1つで、夏秋トマトの主流品種。
②ハウスの半促成栽培、夏秋の雨除け栽培、抑制栽培に適する。
③果実のかたさと甘さは「桃太郎」と同程度。

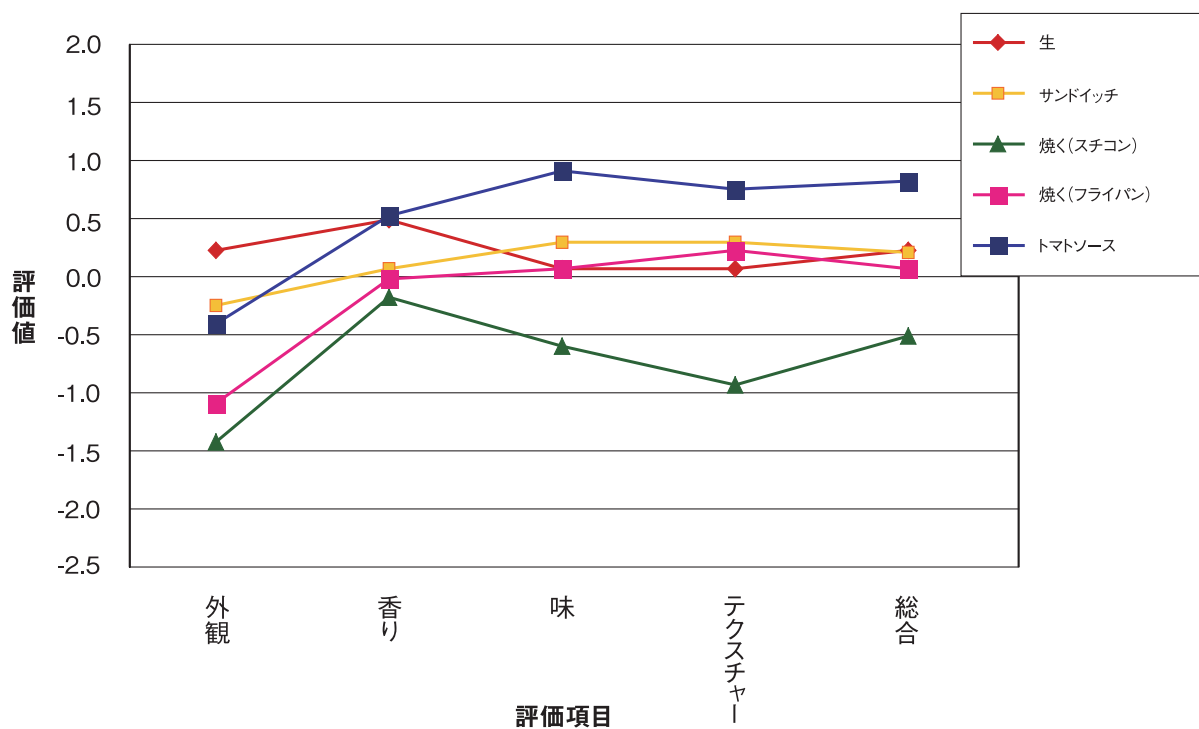
生でも焼いても煮てももの万能選手

官能評価



料理別の評価値

生でも煮てももの万能。果肉の色もよく好まれる



品種名：麗夏



品種の特性

- 主な生産地：栃木県・福島県・宮城県
- 出荷期：7月～10月
- 特性：①硬玉で裂果に強い、日もちもよい。
②近年の温暖化に強い、夏秋トマトとして栽培が広まりつつある。
③果皮・果肉の色が鮮やか。

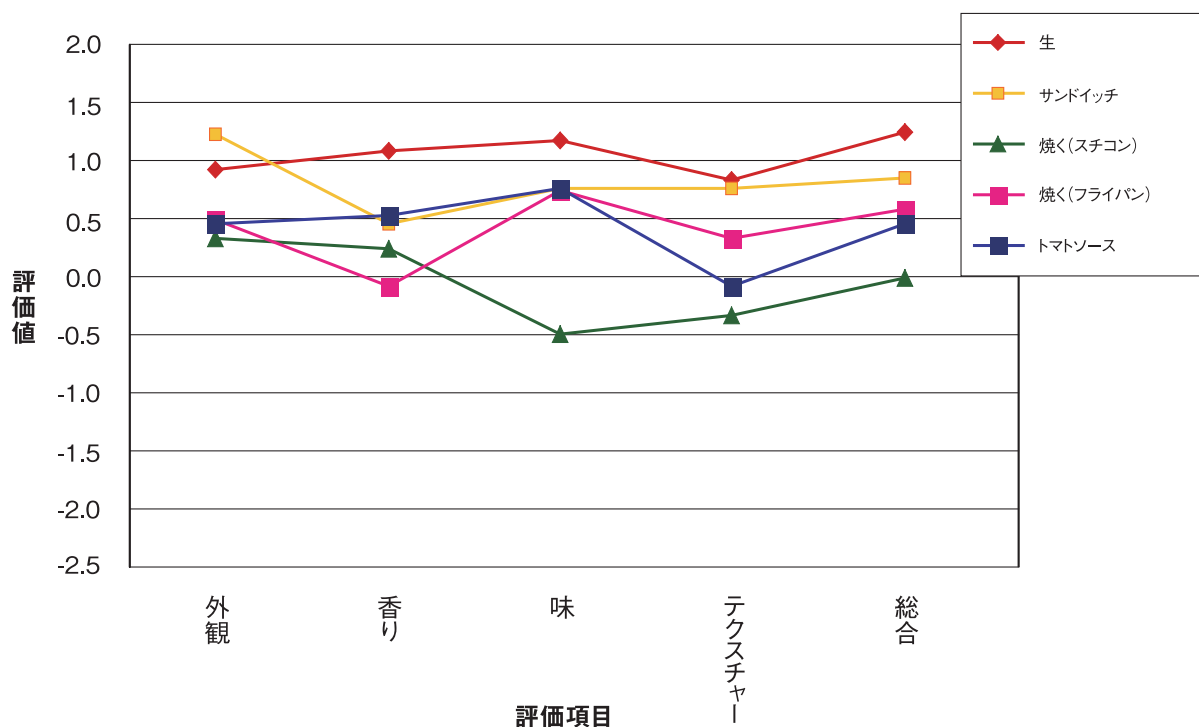
果皮・果肉の色が鮮やかで美しい。生やサンドイッチに

官能評価

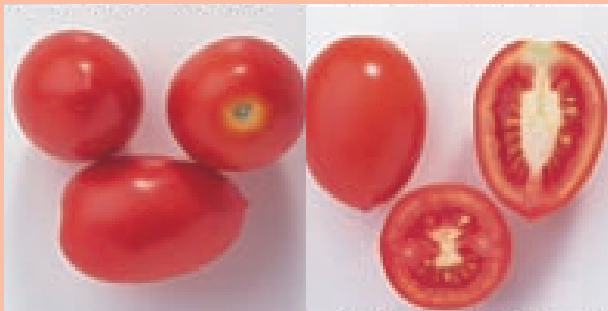
生	サンドイッチ	焼く (スチムコンベクションオープン)	焼く(フライパン)	トマトソース
果皮・果肉の色が鮮やか。味のバランスもよい	くずれにくく時間をおいても水分が出にくい。色もよい			色がよく、煮るとくずれやすいのでソースに向く

料理別の評価値

実がしまっており、日もちがよい。生で用いるのがおすすめ



品種名：クックフレンド



品種の特性

- 主な生産地：愛知県
- 出荷期：11月～5月
- 特性：①調理用トマト。赤色トマトの一種で卵形。1玉100～120g。
②生食では甘味が少ないが、加熱調理で甘味とうま味が引き出される。
③肉質がしっかりしているため形がくずれにくい。

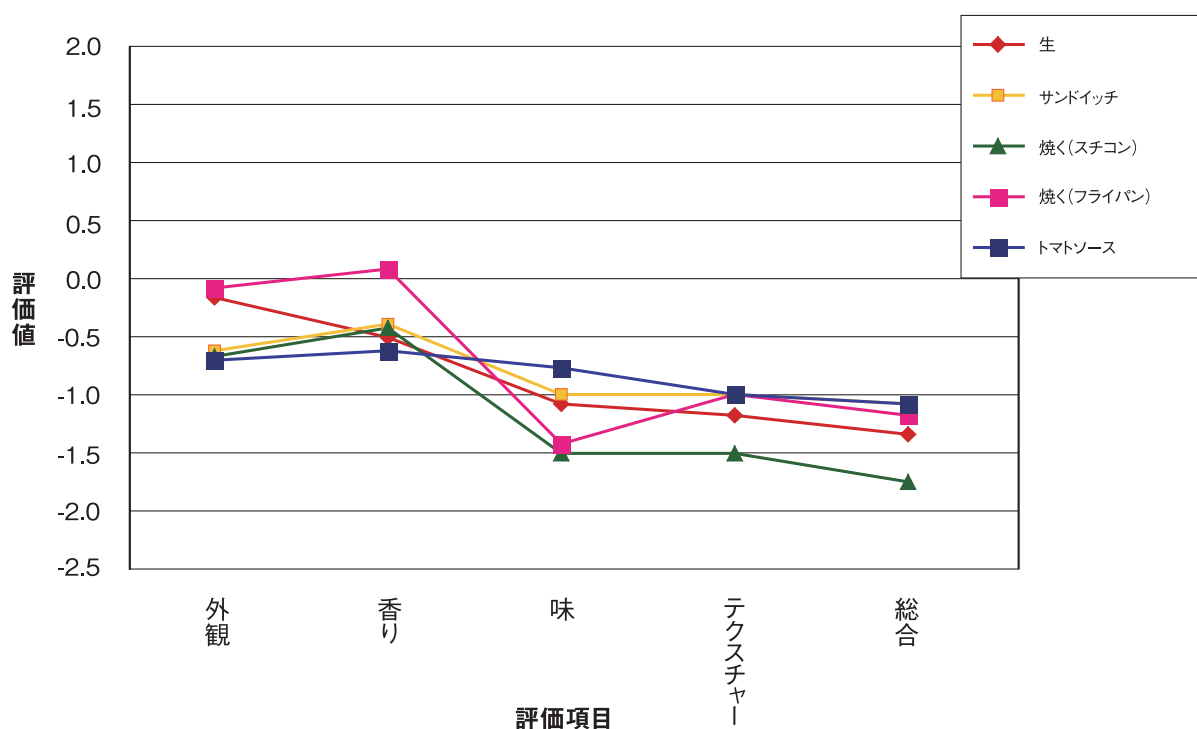
調理用トマトは酸味と甘味の味のバランスが重要。好適品種

官能評価

生	サンドイッチ	焼く (スチームコンベクションオープン)	焼く(フライパン)	トマトソース
甘味は少なめ	果肉の色はうすい		加熱するとうま味が出る	煮くずれにくく、多少時間がかかる

料理別の評価値

トマトソースや煮込み料理に向く。じっくり煮込むことでうま味が増す



品種名：テンプテーション



品種の特性

- 主な生産地：青森県・熊本県・高知県
- 出荷期：周年
- 特性：①旧品種名「ヘーシンク」。「カンパリ」よりひと回り大きい。
②中玉タイプ。房採りが可能。
③皮がしっかりしており、形がくずれないため、 $\frac{1}{2}$ 、 $\frac{1}{4}$ にカットできる。
④甘味が濃い。

果皮がかたく、甘味も濃い。そのまま食べるのに好適

官能評価

生	サンドイッチ	焼く (スチムコンベクションオープン)	焼く(フライパン)	トマトソース
果皮がかたいが色はよい	味が濃い			加熱でうま味が引き出される

料理別の評価値

料理の彩りを添えてくれる彩りと味、トマトソースでも味が濃い

