

旬のトマトに かけて食べよう 加工品第3弾 デビュー

JA大阪南の
自己改革



(200ml) **350**円 (税込)

「輪切りトマトのたれ」誕生

5月20日から、特産加工品「輪切りトマトのたれ」を当JAの農産物直売所「あすかてくるで」羽曳野店・河内長野店で限定発売しています。「焼きなす醤油」「タタキ胡瓜のたれ」に続き、特産加工品第3弾です。

管内で栽培されるトマトの消費拡大を目指し、開発チームが「南河内のトマトを一番美味しく食べてもらうには、どんな調味料を作ればいいのか」をテーマに作りました。トマトの酸味を引き立てるよう、南河内産のレモン果汁、白ワイン、ブドウジュース、タマネギを使用し、爽やかな味に仕上げられています。

よく冷やしたトマトを輪切りにし、たれをかけると美味しく召し上がれます。サラダのドレッシングに使ったり、肉や魚にも合います。夏にぴったりの、さっぱりした味です。

特製の袋を作りました

直売所で「焼きなす醤油」「タタキ胡瓜のたれ」「輪切りトマトのたれ」を1本ずつご購入頂いた方を対象に、ビン3本が入る袋をお渡しします。黒色で光沢があり、高級感あふれるデザインです。袋には金文字で「食べて応援作って応援プロジェクト」の文字が入っています。加工品を購入し、ナス・キュウリ・トマトを食べることで、地域農業を応援しようという気持ちが進められています。

また、6月1日(金)～7月31日(火)に実施中の定期貯金「サマーキャンペーン」の景品に「輪切りトマトのたれ」を含め、当JAの特産加工品を使用しています。(サマーキャンペーンの詳細はお近くの支店までお問合せ下さい。景品が無くなった場合は別の景品に変更させて頂きます)

※「輪切りトマトのたれ」は1829本の限定販売です。売り切れの場合はご了承ください。



開発チームリーダー
いのうえ よしつぐ
井之上 佳嗣

市販の商品を参考に試作を繰り返して、トマトにはレモンが合うことを発見しました。結果、地元のレモン果汁を使っただ今の「たれ」が完成しました。協力して下さった皆様には感謝の気持ちでいっぱい입니다。自信作の「輪切りトマトのたれ」、ぜひご賞味ください。

キリッと冷やしたトマトを
ザクッと切って
たれをかけて召し上がれ

