

みんなに知ってほしい!  
こんな使い方



糖度が一定なので、  
いつでも甘くておいしいトマトを  
味わえますよ。土川奈美さん

手軽でおいしいのは  
ミネストローネ。商品パッケージに  
作り方が載ってます。  
東野あい子さん



塩も入っていないから  
離乳食や介護食にもおすすめ  
です。山本恵子さん

同量の水を加えて  
ジュースに。  
100%トマトジュースが  
味わえますよ。  
ぜひ試してみてください。  
長屋由利子さん



酸味が少なく甘いから、  
ミートソースにもぴったり。  
カレーの隠し味に入れてもコクが  
でて美味しいですよ。大林千帆さん



とまと姫  
近藤さん  
考案のレシピ

白身魚のムニエル  
トマトソース



【材料】2~3人分

白身魚切り身 …… 2~3枚  
彩リグリン野菜 …… 1/2袋 (80g)  
バター …… 10g  
小麦粉 …… 適量  
オリーブオイル …… 大さじ1  
塩・コショウ …… 適量

<材料A>  
岐阜県産トマト うらごしタイプ  
…………… 1袋 (100g)  
水…………… 大さじ2  
コンソメキューブ …… 1/2個  
ケチャップ…………… 小さじ1

【作り方】

- ①白身魚は水気をとって、かるく塩・コショウをし、小麦粉をはたく。
- ②フライパンにバターを溶かし、白身魚を両面こんがり焼きます。
- ③<焼いている間にソースを作ります>別の鍋にオリーブオイルを熱し、彩リグリン野菜をいため、材料Aを加えてひと煮たちしたら、塩・コショウで味を調えます。
- ④皿に白身魚を盛り、③のトマトソースをかけて完成です。

※8-9ページに「岐阜県産トマト うらごしタイプ」を使った「とまと姫」からのお料理提案があります



工場を副工場長 矢澤浩昭さん (右) に説明してもらいました。

商品がつくれる  
様子を確認  
コーミ豊橋工場



▲水流でトマトに混じった枯れ葉や汚れなどを取ります。



▲割れたものがないか、人の目で選別します。



▲トマトを搾ったものを煮詰めて2倍濃縮のピューレに。旨みがたっぷりつまった種まわりは加熱するとさらに旨みが引き出され、美味しさが増します。



濃縮具合の基準は  
何ですか？

生食用のトマトの糖度は約6%。濃縮し12%になれば2倍濃縮です。味を一定に保つため、糖度を基準に濃縮します。



単純に2倍の量の  
トマトを使うという  
ことではないのですね。



粗めに裏ごして  
つぶつぶ感を  
残しました。

じ。コーミの濃縮具合も  
ぎゅっと濃縮されていま  
す。手作業による加工工  
程が減り、利用しやすい  
価格も実現しました。使  
いやすいレトルトパウチ  
でもいつでも新鮮なト  
マトの味を楽しめます。

新しく開発した「岐阜県産トマト うらごしタイプ」は100g入りで見た目は小さいですが、この中に使われているトマトの量は「岐阜県産トマト使用 カットトマト」(200g)とほぼ同量です。コーミの濃縮具合もぎゅっと濃縮されています。手作業による加工工程が減り、利用しやすい価格も実現しました。使いやすいレトルトパウチでもいつでも新鮮なトマトの味を楽しめます。



とまと姫の  
みなさんが  
トマト農園と  
選果場へ

とまと姫は  
地産地消に  
こだわって活動する  
西濃エリアの  
クラブです



岐阜県産トマトは  
甘くて、生食として  
人気あるんですよ。

そんなおいしい  
トマトが原料に  
なるんですね  
とても贅沢な感じ



選果場の見学



岐阜県で  
収穫されるトマト  
の流通のしくみに  
ついてうかがい  
ました。

トマトの  
違いを学習

加工用のトマトと  
生食用のトマトは  
どう違うの？



生食用トマト 加工用トマト

生食用は甘みがあり、  
酸味が少なく口当たりが  
良いのが特徴です。

11月1週  
168円  
デビュー



コーミ株式会社

「何も入れたくなかった」  
トマトの味をそのままに……

岐阜県産トマトの美味しさをたくさんの人に  
知ってもらいたいと、前回開発した「岐阜県産ト  
マト使用 カットトマト」に続き、今回も生のト  
マトの味を生かすことになりました。検討段



「ガブツ」と食べたトマトの味をぎゅっと濃縮  
「岐阜県産トマト うらごしタイプ」デビュー!!