

1. 原料は「加工用トマト」



加工用トマトと生食用トマトの違い



トマトには、サラダなどにして食べる「生食用トマト」と、ジュースやケチャップなどトマト加工品の原料となる「加工用トマト」があります。その違いとは・・・



生食用トマト 「ピンク系トマト」



- ◆比較的トマト臭が少なく甘め
- ◆完熟前に収穫を行うこともある



- ◆栽培は露地やビニールハウス
- ◆茎を支える支柱を使う
- ◆1年中栽培と収穫が可能



ジョイント

- ◆鮮度の良さをアピールするために“へた”をつけたまま店舗に並びます。

加工用トマト 「赤系トマト」



- ◆皮が固めで中まで真っ赤
- ◆完熟しているものを収穫



- ◆栽培は露地栽培のみ
- ◆支柱は使わず茎が地を這うように伸びている
- ◆収穫期は7月～9月
- ◆真夏の太陽をたっぷり浴びせる



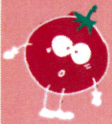
ジョイントレス

- ◆“へた”は不要
- ◆果実と茎の連結部にジョイント(節)がないため“へた”がついていない果実を簡単に収穫することが可能です。

●加工用トマトは、生産者とトマト加工品メーカーが直接契約しているので、一般のお店では売られていません。

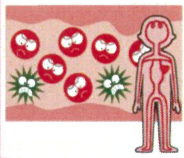


2. リコピン・βカロテン、



その他野菜の栄養分がたっぷり！

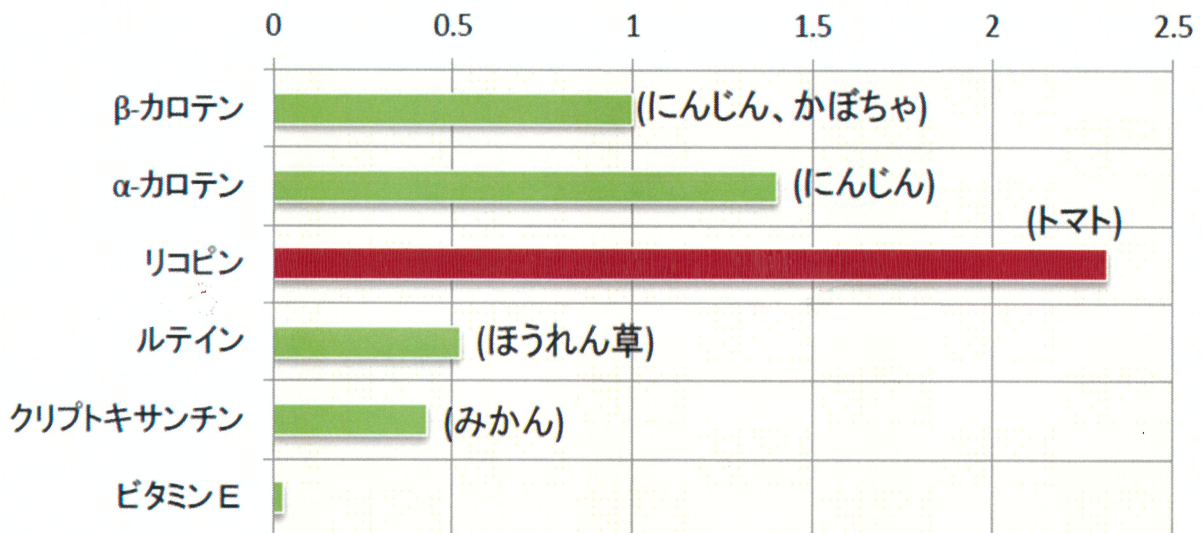
私たちは酸素がないと生きていけません。酸素には細胞を酸化させ、老化やがんなどの生活習慣病をひき起こす作用があります。リコピンやβカロテンはこの酸化に抵抗する力をもっているのです。中でも、リコピンの抗酸化作用は強力で、βカロテンの2倍、ビタミンEの100倍ともいわれています。



てんねんこうさんかぶしつ かつせいさんそしょうきょうのう
天然抗酸化物質の活性酸素消去能



β-カロテンを1とした時の活性酸素消去能の比較



()内は、それぞれの成分が多く含まれている代表的な食品

リコピンパワーでがん予防！！



3. 種類が豊富!

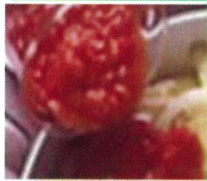


かこうひん おお わ
トマト加工品を大きく分けると・・・

いんりよう ちようみりよう りよう り そざい
飲料・調味料・料理素材

トマトジュース の3種類に分けられます。

トマトソース



濃縮したトマトに、食塩・香辛料のほか、さまざまな野菜や調味料などを加えたもの。さらりとしていて、パスタソースのベースなどにも便利です。

トマトジュース



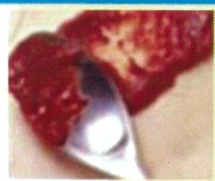
トマトをギュッとしぼった飲料。食塩が入っているものと入っていないものがあります。

トマトケチャップ



濃縮したトマトに、食塩・香辛料・食酢・砂糖類・たまねぎなどを加えた調味料です。

トマトペースト



トマトを約6倍に濃縮した料理素材。煮込み料理のkok出しやピザソースのベースなどにピッタリです。



固形トマト



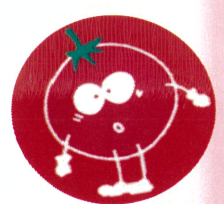
皮をむいてシンやヘタを取り、そのままの形、またはサイコロ状にカットした料理素材。パスタソースから煮込み料理まで幅広く使えます。

トマトピューレ



トマトを2～3倍に濃縮した料理素材。トマトの風味が活かされていて、煮込み料理などに最適です。

トマト加工品の使い分け♪

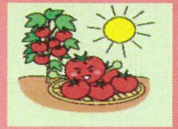


- ソースや調味料として味付けに使いたいとき ➡ トマトケチャップ・トマトソース。特に甘みを強く出したいときにはトマトケチャップがよいでしょう。
- トマトの形を残したいとき ➡ ホールトマト。潰したり刻んだりして使うこともありますが、いづれにしても果肉が料理に生かれます。
- トマトの風味をつけたいとき ➡ ペースト・ピューレ・ジュースの順で風味と色が強く出ます。

10月10日は
「トマトの日」

4. お手軽でおいしい!

トマト加工品を上手に利用しましょう!



油と一緒に調理すればいっそう効果的

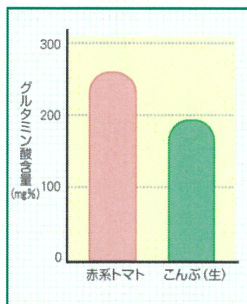
リコピンは油に溶ける性質があり、加熱しても変化することがありません。リコピンをたっぷり摂取するにはオリーブオイルと一緒にとると効果的です。



トマトにはうまみ成分が含まれています



■トマトと昆布のグルタミン酸含有量の比較



トマトにはうまみ成分の一種であるグルタミン酸が、昆布よりもたくさん含まれています。また、肉や魚などに含まれるイノシン酸とグルタミン酸が一緒になると、相乗効果によって一層うま味が増すこともわかっています。

トマトの栄養分を効率よく摂取し、
そしておいしくいただくには、



「トマト加工品」を
上手に利用しましょう!

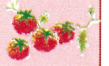


トマト大好き! 健康生活



トマト加工品は

魅力がいっぱい！



トマト大好き！健康生活

かこうひん
「**トマト加工品**」は・・・

げんりょう か こう よう
原料は加工用トマト！

せいしょくよう えいよう
生食用トマトより栄養がいっぱい♪



ベータ
リコピン・βカロテン、

た やさい えいようぶん
その他野菜の栄養分がたっぷり！



しゅるい ほうふ
種類が豊富♪

いんりよう ちょうみりよう りょうり そざい しゅるい
「飲料」「調味料」「料理素材」の3種類



て がる
お手軽でおいしい♪

あぶら いっしょ ちょうり こうかてき
油と一緒に調理すればいつそう効果的

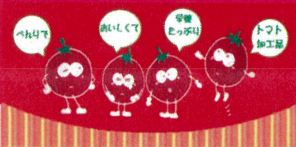


えいようぶん こうりつ せつしゅ
トマトの栄養分を効率よく摂取し、

そして、おいしくいただくには・・・

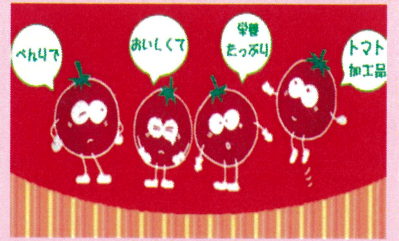
か こう ひん
「トマト加工品」を

じょうず り よう
上手に利用しましょう！



一般社団法人全国トマト工業会

<http://www.japan-tomato.or.jp/>



一般社団法人 全国トマト工業会

全国^{ぜんこく}トマト^{せいさん}工業^{かくだい}会^{しえん}は、国内^{こくないさん}産^{かこうよう}の“加工^{かこう}用^{よう}トマト”の
生産^{せいさん}拡大^{かくだい}の支援^{しえん}をするとともに、イベント^{べんぎようかい}や
勉強^{べんぎようかい}会^{かい}を通じて^{つうじて}、“トマト^{かこうひん}加工^{かこう}品^{ひん}”の魅力^{みりよく}を伝える^{つた}
活動^{かつどう}を行^{おこな}っております。



“トマト加工品”

は魅力がいっぱい！

クイズに挑戦しよう！



★ご参加の方に
「オリジナル色鉛筆」プレゼント！

※プレゼントが無くなり次第終了となりますので、あらかじめご了承ください。