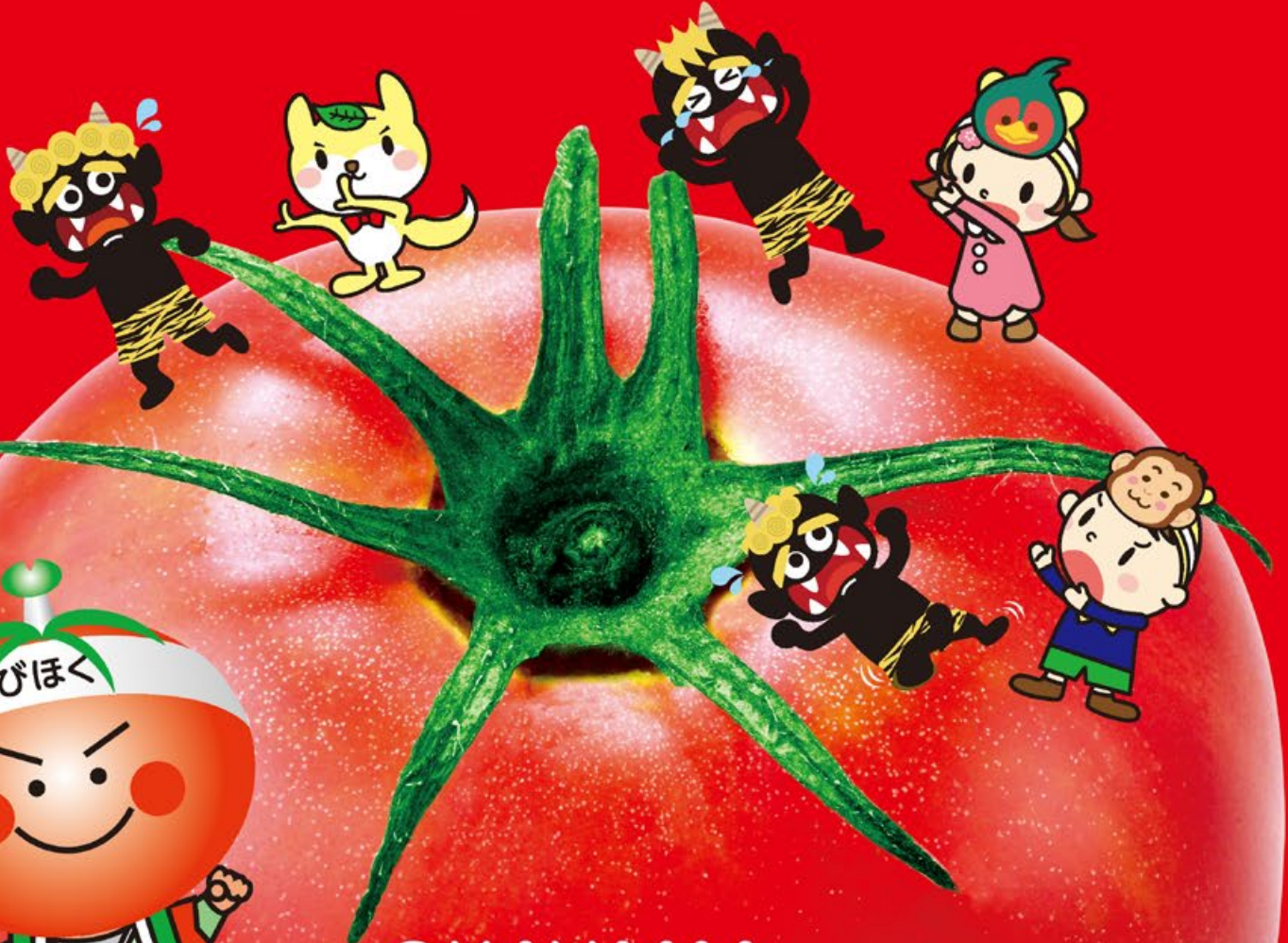


びほく 天空の実り®

鬼退治

ONITAJI
MOMOTARO
TOMATO

桃太郎
トマト



OKAYAMA



気候×情熱×栽培技術

半世紀を超える 物語が生み出す自慢の味。

半世紀を超える歴史を持ち、岡山県産「夏秋トマト」の出荷量60%を占めるトップ産地のびほく地域。生産者は時代の流れにあわせ、試行錯誤を繰り返し、栽培技術を磨き、当たり前を変えてきたからこそその結果なのです。

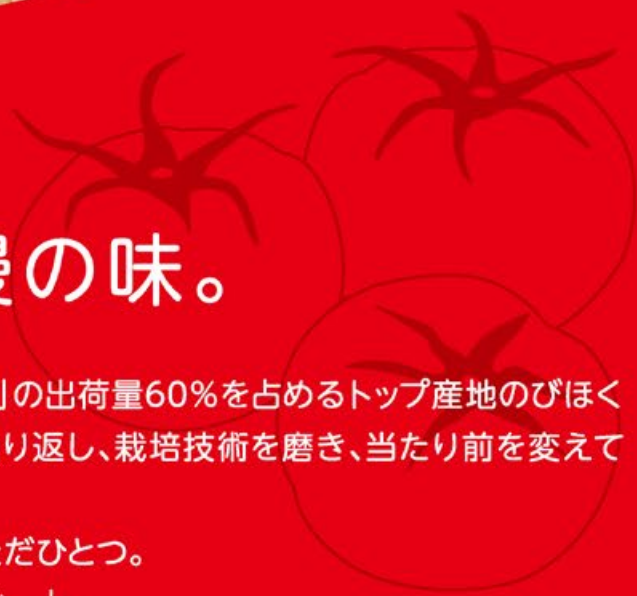
時代は変わろうとも、変わらない生産者の想いはただひとつ。

「味にこだわり、みなさまに“おいしい!”を届けたい」。

だから、完熟大玉トマト「桃太郎」を全国に先駆けて試験栽培し、30年以上一貫して「桃太郎」トマトを作り続けています。それが産地への信頼に繋がると信じているから。

「桃太郎」というネーミングは当時の種苗会社担当者が岡山びほくのトマト生産者の熱い想いに感謝を込めてつけたもの。いわば発祥の地です。

生産者の情熱と産地が積み上げてきた栽培技術が生み出す自慢の味を是非ご賞味ください。



天空の実り® 鬼退治 桃太郎トマトネーミングの由来

鬼退治 桃太郎トマトは、「桃太郎＝岡山県」という地域をイメージしやすいことから「鬼退治」×「桃太郎トマト」で鬼退治をする桃太郎のように「元気で健康になってもらいたい」という思いから、「びほくの桃太郎トマト」の愛称を鬼退治 桃太郎トマトと名付けました。

※天空の実り®の由来は、中山間地特有の昼夜の寒暖差の中で育まれる特長と、秋に発生する天空の山城「備中松山城」の雲海にあやかり命名しました。



雲海に浮かぶ備中松山城

鬼退治 桃太郎トマトが育まれる豊かなる気候

びほく地域の鬼退治 桃太郎トマトは、7月から11月まで収穫する夏秋栽培。中山間地特有の昼夜の寒暖差を敏感に感じ、甘みと栄養が増します。

夏は他県産と比較してビタミンC含量や抗酸化力が特に高く、秋は甘みがぐんぐん増し、まさに「おいしい」トマトを味わえます。

おいしさが増す時期と語呂合わせから、10月10日は「岡山県産桃太郎トマトの日」として認定されています。



出荷時期

| 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 |
|----|----|----|-----|-----|
| | | | | |

Let's Cooking!! 簡単♪おすすめレシピ



トマトのふわとろ あんかけチャーハン



©よい食P

■材料(2人分)

- ・トマト…1個 (一口大の大きさに切る)
- ・ニンニク…1片(スライス)
- ・ご飯…約1合
- ・鶏がらスープの素…小さじ2
- ・ベーコン…約2枚
- ・塩コショウ…少々
- ・卵…3個
- ・オリーブオイル…大さじ2
- ・牛乳…100cc
- ・パセリ…適量

■作り方

- 1.チャーハンを作る。溶き卵1/3をご飯に混ぜて、温めたフライパンにオリーブオイル大さじ1とニンニク半片分を入れて、香りを立たせる。ご飯を入れてパラパラになるように炒めたら、お皿に盛り付けておく。
- 2.あんかけを作る。温めたフライパンに、残りのオリーブオイルとニンニクを入れる。ニンニクの香りがしはじめたら、ベーコン・トマト・鶏がらスープの素・塩コショウを入れて、強火で少し炒める。
- 3.牛乳と溶き卵を入れて軽く混ぜたら、すぐに火を止める。
- 4.チャーハンに③をかけて、パセリを飾れば完成。