

完熟のブランドミニトマトを使用！ 「完熟あかうまビーフカレー」を発売しました！

JA西三河（西尾市／組合長：齋藤種治）は6月13日、当JAが出荷・販売する房採りのミニトマト「赤美味」を使ったレトルトカレー「完熟あかうまビーフカレー」を発売しました。

赤美味は、西尾市の農家4人が栽培している完熟・房どりのミニトマトで、東海エリアの他、関東圏にも出荷しています。吉良地区を中心に土耕で栽培しており、海が近くミネラル分が豊富な土壌であることから、トマトに旨味がのると言われています。その品質から、東急ストアのプライベートブランド「コクあま」の名前でも販売されている他、近年は西尾市のふるさと納税の返礼品として赤美味100%のトマトジュースが人気で、関東圏を中心に繰り返し納税いただくなど、果汁の旨味には定評があります。



赤色のパッケージが売り場で映えています

今回のカレーには割れなどにより規格外となってしまった赤美味約4粒を丸ごと使用し、赤美味の甘味・旨味・風味がアクセントとなる一品です

開発を担当した当JA小嶋隆広は「『赤美味』は農家の技術と、西尾市の土壌とが融合して生まれた最高のミニトマトです。この最高の品質が最大限伝わるよう、ミニトマトは最終工程で加えて可能な限り形や香り、旨味が残るよう努力し、贅沢なカレーに仕上げました」と開発の意気込みを語っています。

商品概要

商品名 完熟あかうまビーフカレー 販売者 西三河農業協同組合 内容量 180g

流通先 憩の農園ファーマーズマーケット、さかなセンター（いずれも西尾市内）

調理方法 湯せん（4～5分）、電子レンジ（容器に移して500w 2分）

販売価格 598円（税込）

- 商品特長
- 完熟ミニトマト「赤美味」を1パック当たり約4粒丸ごと使用
 - 最終工程で赤美味を加え、甘味・旨味・風味を最大限残した
 - 贅沢さを感じるスパイシーな味わい

【お問い合わせ・ご連絡先】 西三河農業協同組合（JA西三河）

西尾市寄住町下田15 企画室企画課 広報担当：尾形 怜美

TEL：0563-56-5214 担当者携帯：070-1414-4251

HP：<http://www.ja-nishimikawa.or.jp/> Eメール：kikaku@ja-nishimikawa.com