

＼ 三河のブランド食材 ／

完熟房取りミニトマト「赤美味(あかうま)」 「味」にこだわり、深いコクと鮮度が自慢！

房ごと全体を完熟させてから収穫するため、うまみが凝縮！
『完熟房取りミニトマト、今年もおいしく出来上がっています』

西尾市では主に吉良地区でトマト・ミニトマトの生産が盛んに行われており、なかでもミニトマトは「赤美味」というブランド名で販売しています。5月は年間を通じて一番出荷量が増える時期で、年間の約2割(15ト)を出荷します。

【量 < 品質】味にこだわる「赤美味」！

一般的なミニトマトと比べて収量はおよそ3分の1ですが、1粒1粒にたっぷり栄養が注ぎ込まれるようしっかりと摘果を行い、房全体を完熟させてから房ごと収穫するため深いコクが味わえます。



果皮がやわらかく、甘みが増す4月下旬から5月末はベストシーズン



▲収穫風景(ミニトマト)



【生産者部会情報】

JA西三河ミニトマト共選組合（竹内基郎代表、5人）
耕作面積：約200ア
収穫期：11月～翌7月中下旬
出荷量：約88ト（令和4年度実績）
出荷先：関東方面、愛知県、長野県

【赤美味の特徴】 深いコク、新鮮さ
収穫気分が味わえる

【作柄】

2月からの曇天続きで出荷量は前年より減少していますが、寒暖差により糖度がしっかりとっており、今年も美味しいミニトマトに仕上がっています。

取材日はご希望にあわせて調整しますので、お気軽にご連絡ください。



【お問い合わせ・ご連絡先】

JA西三河（西三河農業協同組合）
〒445-0073 愛知県西尾市寄住町下田15
企画室企画課 広報担当：尾形
TEL：0563-56-5214 担当者携帯：070-1414-6818
HP：https://www.ja-nishimikawa.or.jp/
Eメール：kikaku@ja-nishimikawa.com



《JA西三河ホームページ》
その他のニュースリリースは
こちらからご確認ください

※ このニュースリリースは、西尾市の記者室在籍報道機関およびJAグループ愛知記者会あてに発行しています。
また、同内容をJA西三河ホームページの「報道機関向け資料（ニュースリリース）」ページにも掲載しています。