

清らかな水の
恵みを受け育つ
【岐阜県郡上地域】

山間部の昼夜の
寒暖差が育む
【岐阜県美濃白川地域】



JAめぐみの 夏秋トマト

標高の高い地域で
「桃太郎」「麗月」を生産しています。
昼夜の寒暖差や澄んだ空気、
清らかな水により
美味しいトマトが育ちます。

※麗月は郡上地域のみ生産されています。

しっかりとした肉質でコクを感じられる
完熟しても日持ちの良いトマトです。

麗月

桃太郎

ふっくらとした丸い形で、甘みと酸味のバランスが取れ、
カットしてもゼリー部分が流れず調理もしやすいトマトです。

私たちが作っています!!

岐阜県郡上地域

(郡上園芸特産振興会夏秋トマト部会)



岐阜県郡上市の山間部の冷涼な気候を利用し、主に「桃太郎」「麗月」を栽培しています。栽培技術向上を目指した研修会や目揃え会を年間10回以上実施し、化学肥料や化学合成農薬の使用にも配慮して、安全・安心で、より良いトマトを皆様にお届けできるように取り組んでいます。

おいしい水が育てた
郡上。トマト

岐阜県美濃白川地域

(美濃白川夏秋トマト部会)



岐阜県加茂郡白川町と東白川村で「桃太郎」を生産しています。化学肥料削減のため土づくりにこだわり、独自のぼかし肥料を使用して美味しいトマトができるよう栽培に取り組んでいます。山間部の気候を生かし、甘みと酸味のバランスが良いトマトが育ちます。

美濃白川の
トマト

JAめぐみのトマト おすすめの食べ方

トマトツナそうめん



材料

冷凍トマト……1/2個 大葉……………2枚
ツナ缶……………1/2缶 めんつゆ…………適宜
そうめん…………1.5束 (ストレート)

作り方

- ① 鍋に湯を沸かし、そうめんを袋の表示通りゆでて流水で洗い、水気を切って器に盛る。
- ② 冷凍トマトは4～5分ほど常温においてからザク切りにし、①に盛る。
- ③ 缶汁を切ったツナ、千切りにした大葉をのせ、めんつゆをかける。

トマト & ダイコンリース



材料

トマト……………1個 大葉……………少々
ダイコン…………1/3本 (かいわれ大根でも可)
明方ハム…………80g すし酢……………少々

作り方

- ① ダイコン、明方ハムは薄い半月切り、トマトはスライスする。
- ② ダイコン、明方ハム、トマトを交互に並べてリース状にする。
- ③ 大葉を散らし、すし酢をかける。

JAめぐみの直売所・インターネットで販売されています



JAめぐみの直売所「とれったひろば可児店」「とれったひろば関店」では、JAめぐみのトマトを販売しています。食育ソムリエの資格を持ったスタッフを配置しており、トマトの特徴やおススメの食べ方などをアドバイスしていますので、お気軽にお声がけください。



とれったひろば 可児店

とれったひろば 可児店

岐阜県可児市坂戸59番地

TEL.0574-62-6023

営業時間:午前9時～午後5時 定休日:火曜日

とれったひろば 関店

岐阜県関市小屋名1436

TEL.0575-27-1255

営業時間:午前9時～午後5時 定休日:火曜日

※とれったひろば関店は、美濃白川地域のトマトの取り扱いがありませんので予めご了承ください。

ぎふ

JAめぐみの
マルシェ

JAめぐみのマルシェ

検索



JAめぐみの管内の農産物を扱うインターネットショップJAタウン「JAめぐみのマルシェ」では、郡上地域のトマトを期間限定で販売しています。産地から直送で郡上地域のトマトを皆様の元にお届けいたします。(※販売期間は、7月下旬～9月上旬です。)

※美濃白川地域のトマトは取扱がありませんので、予めご了承ください。