

産直一株トマト予約受付スタート

今年もお届け!

若手もがんばっています



感動のおいしさ!
その日に家族で完食
してしまいました。



人と環境にやさしい栽培を実践
地域で一般的に使用されている農薬の3割減、化学肥料の5割減で栽培しています。

今年も和歌山県紀ノ川農協よりお届けします。



生産者の年齢
20代・3人 50代・19人 80代~1人
30代・5人 60代・11人 平均年齢 56才/53名
40代・8人 70代・6人

5kgコースなら
500g (約2~4玉)で
なんと
税込 **208円!!**

トマト生産者の声...
毎年昨年度の反省会をした後、消費者の皆様が返信下さったアンケートを受け取ります。このように消費者の方から直接温かいお声を頂ける取り組みは嬉しい、励みとなっています。
高齢となり、栽培できなくなった方のハウスをお借りして若手が作りだしたり、先輩生産者の方のこれまでの経験を活かし、組合員様に喜んでいただけるトマトづくりを今年も部会全体で目指しています。



平野支所 岡田莉奈ちゃん

ジュシーなモモ当たる

早期予約特典

4月1回・2回の注文書で
ご予約の方の中から
抽選で30名様に
桃2kgを
プレゼント!!



*桃のお届けは7~8月頃を予定しています。



*写真は500g分のイメージです。(サイズは不揃いになります)

冷蔵産直一株トマト

パルよどがわの任意表示 (農薬3割減、化学肥料5割減)

注文番号 (2つのコースから選べます)	請求はお届け週ごとに下記価格	
	500gの場合	750gの場合
986 4kg6週コース	税込 231円	税込 347円
	100gあたり 47円	
987 5kg8週コース	税込 208円	税込 312円
	100gあたり 42円	

注文期間 4月1回~5月3回 (パルコープは5月4回まで)
※ご注文は期間中であれば、お申し込みいただいた一株トマトのコース・数量を変更できます。

4kg6週・5kg8週の2つのコースから選べます。

お届けサイクル		よどがわ生協		パルコープ	
		986 4kg6週コース	987 5kg8週コース	986 4kg6週コース	987 5kg8週コース
5月4回	5月24日(月)~28日(金)	750g	750g		
6月1回	5月31日(月)~6月4日(金)	500g	500g		500g
6月2回	6月7日(月)~11日(金)	500g	500g	500g	500g
6月3回	6月14日(月)~18日(金)	750g	750g	500g	500g
6月4回	6月21日(月)~25日(金)	750g	750g	750g	750g
6月5回	6月28日(月)~7月2日(金)	750g	750g	750g	750g
7月1回	7月5日(月)~9日(金)			500g	750g
7月2回	7月12日(月)~16日(金)			500g	750g
7月3回	7月19日(月)~23日(金)				500g

<ご注意ください> パルコープとよどがわ生協では各コースのお届け週が違います。

*750gは約3~6玉、500gは約2~4玉でお届けします。(玉数は目安です)
※農作物のため天候(生育状況)により、お届けの週と量を変更する場合がありますことをご了承ください。
6週または8週にわたって一株相当(約4~5kg)が届きます。





あまったときは冷凍にして
すりおろして使います。



じょうずな保存でおいしさキープ

冷蔵庫で

- ①ヘタを下にしてポリ袋に並べ、口を閉じます。
 - ②冷蔵庫へ入れます。冷やしすぎると味が落ちるので、必ず野菜室へ。
- ※重ねるとつぶれやすくなるので、野菜の一番上にのせてください。



冷凍庫で

冷凍

野菜は「火を通してから冷凍」が基本ですが、トマトは生のまま冷凍してOK。冷凍したものを水にくぐらせると簡単に皮がむけます。煮込み料理など、加熱料理に凍ったまま使えます。

使用



トマト本来の味がして
とてもおいしかったです。
いい商品に出会えて
うれしいです。

一株ぶんのトマトを
実った順にお届けします。
熟したタイミングで
収穫しているから、
「いちばん」おいしい
状態で食卓へ。
旬の季節だけ
味わえる、
期間限定の
おいしさです。



職員も
産地を
訪問
しています。

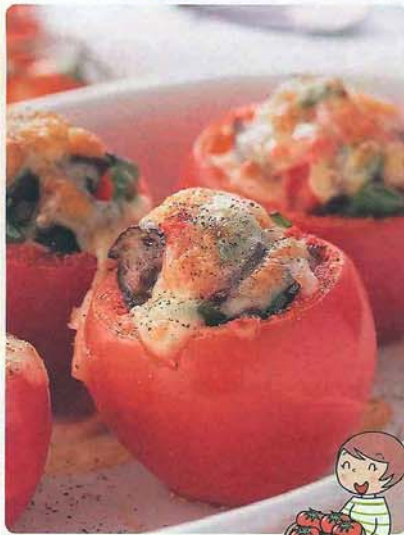
安くておいしい だから 気軽にいろいろなお料理にも使えます

中身がしっかりしていて、
味が濃く、
とてもおいしかった。

子供がパクパク食べます。
一株トマトのおかげで
トマト嫌いが
なくなりました。

まるごとトマトの チーズ焼き

調理時間
約15分



材料 (2人分)

トマト2玉、なす1本、ピーマン1個、
ミックスチーズ50g

作り方

- ①トマトは上部を切り落とし、中身をスプーン等でくり抜きザク切りにする。
- ②なすは薄切り、ピーマンは1cm角に切る。フライパンに油を熱して炒め、塩・こしょうをふる。
- ③ポウルにトマトの中身、②、ミックスチーズを入れてサツと混ぜ合わせる。トマトのカップに詰め、温めておいたオーブントースターで5～6分焼く。

フレッシュトマトソース スパゲッティ

調理時間
約10分



材料 (2人分)

トマト2玉、ツナ缶(大)½缶、にんにく½片、
スパゲッティ160g

作り方

- ①トマトはザク切りにし、にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンにオリーブ油、にんにくを入れて熱し、香りが出たら缶汁をきったツナ、トマトを順に加えて炒め、塩・こしょうで調味する。
- ③②にゆでたスパゲッティを加えてひと混ぜする。

フレッシュ トマトジャム

調理時間
約25分



材料 (作りやすい分量)

トマト4～5玉、砂糖100g、レモンの皮½個分

作り方

- ①トマトはザク切りにして500g分にする。鍋にトマト、砂糖、レモンの皮を入れ、時々かき混ぜてアクを取りながら中火で約15分煮る。
- ②レモンの皮を取り出して果肉をザルに上げ、果汁だけを半分量になるまで煮詰める。
- ③果肉を戻して軽く煮る。