

原料のトマトについて

違って育てていく  
品種

## 国産トマト100%使用トマトケチャップについて



### ◆国産トマト100%使用 トマトケチャップ380g

- ・原材料：トマト、砂糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
- ・JAS特級規格



### ◆おいしさのポイント



トマト：国産のトマトピューレーを使用  
 砂糖：市販で売られているトマトケチャップは比較的「ぶどう糖果糖液糖」を使用することが多いですが、よどがわ市民生協様の国産トマトケチャップは**上白糖のみを使用。**  
 (コクが違います。一括表示を見比べてみて下さい。)

### ◆3つのこだわり

1. 原料は国産トマト100%
2. 味付はシンプル
3. 製法と“ビン”へのこだわり



### 栽培方法

	生食用トマト	加工用トマト
栽培方法	露地栽培・ビニールハウス (有支柱栽培)	露地栽培 (主に無支柱栽培)
収穫時期	ビニールハウスの場合は1年中	真夏のみ。太陽の恵みをいっぱい浴びて栽培
特徴	流通・販売に時間を要するため、熟さないうちに収穫することが多い。	真っ赤に熟した“旬の時期”に収穫して加工。
トマトの比較	ピンク系トマト 	赤系トマト 
栄養	加工用トマトは生食用トマトと比較して、 リコピン3倍、β-カロテン2倍、ビタミンC2倍、食物繊維1、5倍	

## なんでビンなん？

- ① 長期保存がきく。(未開封2~3年) 密封度が高い。
- ② 上層から使っていくので下の層に空気が入らない。  
(雑菌の混入を防げる)  
容器の変形がない
- ③ 底までスプーンが入る。

日本のほとんどのケチャップは、  
外国産原料

地域と北海道他契約農家で7月から9月までの間完熟した生トマトでケチャップを作る。季節外はピューレ状にしたものを使う。✖生産者の高齢化が問題になっている。

味ケチャップ  
く  
ら  
う  
フ

ハガルマ 某メーカー

- ・香辛料がまろやか
- ・甘みが多め(子どもが好む)
- ・トマトの味がよくわかる。
- ・たくさん香辛料がある感じ一番に感じる。
- ・香辛料の好きな方向き



## 環境にやさしいSDGs

12年前新工場(桃山町)で  
クリーンで安全  
排水処理(何度もろ過して  
放出する)  
CO<sub>2</sub>の排出量削減



## 新聞記事を見つけました。

野菜の産地である和歌山で支持されている。  
ハグルマのケチャップ。

同社のケチャップの特徴である「完熟トマト由来の  
『鮮やかな色』『甘めの甘酸っぱい味』が県民の  
嗜好にハマリ地元で支持されている。

県民のケチャップ好きは、ハグルマの功績が大きいと  
「言えるかも・・・と  
大手メーカーを押えて飛ぶように売れている。



## 研究開発

- 品質管理 香辛料13種
- 味覚過不足をみる。
- 出来に合った高品質を規定どおり出来ているか確認、合格したらはじめて出荷。

## ハグルマ商品

よく見といてネ!

