

小串トマトの学びのコーナー



トレードマークはおしりの…

特徴

小串トマトは大村湾に面した穏やかな環境で栽培されています。極力水を与えずに糖度を上げるといったやり方で栽培されているため普通のトマトよりも糖度が高く高糖度トマトとして販売されています。また、小串トマトはお尻部分にある放射線状に伸びたくっきりとしたスターマークが特徴的です。トマトにこのスターマークが

はっきりと表れているものほどおいしいと言われています。



受け継がれていくトマト栽培

生産面積は全体で2.3ha、トマトの生産量は年間230tです。長年にわたり環境や栽培条件に合ったトマトの品種を試行錯誤しながら選抜し生産されてきました。現在栽培されている品種は「華美(はなみ)」と「感激(かんげき)」という品種です。

今では先代からの確立した小串とまとの経営や生育方法を3代目となる後継者に引き継がれています。



小串とまと組合2代目



小串とまと組合3代目

トマトの豆知識のコーナー

Q&A

Q1 日本にトマトが伝わったのはいつ?

A. 日本にトマトが伝わったのは、大和本草や江戸時代のスケッチに書かれていたことから17世紀ごろと言われています。

やんでい
べめぼうめ!
なんでい
この赤いのは?



Q2 トマトを日本で初めて栽培したのは誰?

A. トマトを日本で初めて栽培したのはカゴメ創業者の蟹江一太郎氏で、トマトだけでなく様々な西洋野菜も育てていたそうです。しかし、トマトの独特な強いトマト臭が日本人には好まれずなかなか一般的には広まりませんでした。

Q3 じゃあ、どうして栽培していたの?

A. はじめは食用ではなく観賞用として栽培されていました。第二次世界大戦後に様々な西洋野菜が広まり、トマトも同時に注目されるようになりました。



作業風景 (収穫作業)



作業風景 (巻きつけ作業)

TV 取材



おうちシェフレシピ審査会の様子



おうちシェフレシピコンテスト



☆☆ \\\ グランプリ / / ☆☆

「手早く旨味たっぷりイカなす炒め」

レシピ内容

<ul style="list-style-type: none"> ・イカ（輪切り）…200g ・ナス…1本 ・ミニトマト…6個 ・小串トマトピューレ…1パック ・ベビーリーフ…適量 	<ul style="list-style-type: none"> ・オリーブオイル…大さじ2 ・にんにくチューブ…4cm ・バター…10g ・塩…少々 ・顆粒コンソメスープの素…小さじ1/2
---	--

- ①オリーブオイルでなすを炒め、焼き色をつける。
- ②にんにく、イカ、バターを加え、さっと火を通す。
- ③顆粒コンソメスープの素、ミニトマト、トマトピューレ（少し残す）を加え、温める。
- ④塩で味を整える。
- ⑤残ったトマトピューレをトッピングし、ベビーリーフで彩りを添える。

✦

SHINEシェフのコメント

小串トマトのピューレの素材の良さを活かし、シンプルなレシピにしました。スープまで美味しくいただけるので、ぜひ。

\\ 準グランプリ / ☆☆☆

「小串トマトのピューレと春キャベツDEチキンをサンド」



ナッキーシェフのコメント

時間のない主婦には手軽に出来るが一番と思い作ってみたら美味しかった。小串トマトピューレのおかげかな(笑)

\\ 生産者さんが喜んで賞 /

「イタリアン風バジルトマト炒飯」



ゆーろシェフのコメント

苦手なトマトを好きな炒飯と一緒にたべることで好き嫌いがなくなる料理に仕上げました!

\\ アイデア賞 /

\\ 川棚想いが溢れているで賞 /

「かんたん!おいしい!川棚ど〜ん!」



ちりっしゅシェフ

小串トマトピューレのおかげで川棚産のアスパラとのコラボレーションが出来ました!

\\ アイデア賞 /

「ずぼらでも流行りに乗れる!オグシトマトツォ」



やちシェフ

美味しく簡単にトマト本来の味が楽しめます。色もピンクでかわいいです。

\\ アイデア賞 /

「かわいいベグルとまといろ」



kyonシェフ

トマトが食べれない私がリコピンを取り入れたくて考えました。

とまとフェスティバル 5月開催予定

いろはにとまとプロジェクト参加店舗の小串トマトメニューが勢ぞろい! テイクアウトのみとなりますが、ぜひお楽しみ!!

トマワングランプリ開催!!
川棚町内飲食店の小串トマトメニューNO. 1が決定します!



その他、遊びの広場や、小串トマトの学びのコーナーなども設置予定。

詳細が決まり次第
instagramなどでお知らせします。



いろはにとまとプロジェクト参加店ニュー

いろはにとまとプロジェクト参加店舗



1
さんぽ道
【小串トマトの鉄板オムライス】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町上地蔵1335
時 間：11:00～なくなり次第終了
電 話：0956-83-3456
定休日：不定休 火曜日のみ「風の丘和み野」駐車場にて営業



2
BUCO cafe
【ファーストサマートマト】
住 所：長崎県東彼杵郡三越町140-39
時 間：平 日11:00～18:00
土 日12:00～18:00
時 間：09:00～23:00
定休日：木・金



3
味処 まま家
【小串トマトのミネストローネとシフォンケーキ】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町宮津町185
時 間：11:00～15:00・18:00～22:00
電 話：0956-82-2008
定休日：本曜日



4
中華料理 優
【小串トマトの天津飯】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町栄町54-11
時 間：11:00～20:00
電 話：0956-83-3508
定休日：火曜日



5
レストランまゆみ
【小串トマトソースの自家製ハンバーグ】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町栄町82-2
時 間：11:30～14:00 17:00～21:30
電 話：0956-82-2971
定休日：月



6
ベーカリーみみくく【トマトミートパイ】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町白石町3-4
時 間：9:00～18:00
電 話：0956-82-3399
定休日：26日～31日



7
淨の家FOOD NORA
【小串トマトソースのほくほくサモサ】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町小串町216
時 間：11:00～16:00
Mail:kino@ure.na.nora@gmail.com
定休日：月・火・水（夏季のみ休業）



8
BAR ESQ
【小串トマトのミートソースパスタ】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町栄町19-5
時 間：17:00～26:00
電 話：0956-82-3554
定休日：日



9
日本料理の店 恵美須屋
【小串トマト青司ローストビーフちらし】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町甲地蔵1600
時 間：10:00～23:00
テイクアウト：11:00～17:00
電 話：0956-82-2041
定休日：月



10
はちみつカフェ・オリーブバー
【ハニーマルグリッタ】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町小串町字大崎70-14
時 間：平 日11:00～15:00
土 日祝11:00～17:00 ランチ15:00
電 話：0956-37-8711
定休日：不定休



11
大門【小串トマトのウインナーピザ】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町中組町1579-2
時 間：17:00～23:00
電 話：0956-82-5590
定休日：火



12
なべ処 つばさ【小串トマト鍋】
住 所：長崎県東彼杵郡川棚町下組町10-2
時 間：17:30～24:00
電 話：0956-83-2813
定休日：水曜日（変動あり）

この他、現在メニュー開発中店舗あり。詳細は各店次策時Instagramにて情報発信を行います。

各店舗メニュー以外に、小串トマトビュレを使ったメニューを提供している店舗もあります！