

トマトソースの発祥地ナポリ、在来種トマトシリーズ

ただのトマトではありません。在来種だからこそ瓶からサッと煮るだけで、果実の原点を再確認できます。昔ながらのお味をぜひご家庭で体験ください。



商品名	昔ながらのラッターリトマト	原産国	イタリア (モンテラッターリ)
個別包装	ガラス瓶	原材料	モンテラッターリ在来種 100%
賞味期限	製造から3年間	内容量	1瓶 520g
保存方法	高温多湿、直射日光を避ける。	価格	2,268円(税込み)
食べ方	■弱火でコトコトと煮ると、皮から身が溶け出して、美味しいトマトソースになります。		
商品説明	■昔から、モンテラッターリ山の農家だけが栽培を続けていたために、原種改良や農法改良もされずに現代まで残りました。遺伝子を残すために種は厳重に保管された 在来種品のトマト なのです。		

商品名	昔ながらのサンマルツァーノ	原産国	イタリア サンマルツァーノ
個別包装	ガラス瓶	原材料	サンマルツァーノ在来種 100%
賞味期限	製造から3年間	内容量	1瓶 520g
保存方法	高温多湿、直射日光を避ける。	価格	2,160円(税込み)
食べ方	■弱火でコトコトと煮ると、皮から身が溶け出して、美味しいトマトソースになります。		
商品説明	■昔から、サンマルツァーノ市の農家だけが栽培を続けていたために、原種改良や農法改良もされずに現代まで残りました。遺伝子を残すために種は厳重に保管された 在来種品のトマト なのです。		

商品名	ピエンノロトマト	原産国	イタリア ウェズビオ火山
個別包装	ガラス瓶	原材料	ピエンノロ在来種 100%
賞味期限	製造から3年間	内容量	1瓶 500g
保存方法	高温多湿、直射日光を避ける。	価格	2,808円(税込み)
食べ方	■強火で鍋蓋をしてサッと煮ると、皮から身が溶け出して、美味しいトマトソースになります。		
商品説明	■ウェズビオ火山の麓で育つトマトで、収穫されてから軒下で干すことができる野性味あるスモールトマト。濃厚なソースに仕上がる 在来種品のトマト なのです。		