



スーパーフルーツトマトてるて姫



通常のトマトは花が咲いてから収穫まで約50日ですが、てるて姫は約100日という時間をかけ、ゆっくり育てることで甘く、味が濃い、果肉の厚いトマトとなっております。全てのトマトを光センサーで測定し、糖度9度以上のトマトのみを出荷している国内でも数少ない（ミニトマト、ミディトマトを除く）産地です。

マレーシア、アブダビへの継続出荷実績あり。

保存温度帯：常温・冷蔵

商品名	スーパーフルーツトマトてるて姫
企業名	協和園芸開発株式会社
出荷可能時期	2月～5月
賞味期限	冷蔵の場合2週間程度
保存温度帯	冷蔵
内容量	800g
サイズ	縦19.5cm 横27.0cm 高さ7.0cm
入数	10箱入
最低納品単位	1ケース
認証・認定機関の許認可	茨城県GAP
輸出希望国又は地域	シンガポール、ベトナム
日本国内での販売価格	1,700円～2,980円
ご利用シーン	日本では生食推奨ですが、海外であればスープや炒め物におすすめです。果肉が厚くゼリー（ジュレ）部分が少ないため、加熱調理にも向いてます。日本食であれば天ぷらの素材として、酸味と甘味のバランスが良いので、天ぷらやお寿司の口直しとしても活躍が期待できます。