



超級水果番茄「照手姬」



通常番茄從開花到採收約需50天，而「照手姬」則歷經約100天的生長期，透過慢速熟成培育，使番茄擁有更高甜度、更濃郁風味及厚實果肉。所有番茄皆經光學感測器逐顆檢測，僅出貨糖度達9度以上的番茄，是日本國內少數（不含小番茄及中型番茄）採用此標準的產地。目前已有持續出口至馬來西亞及阿布達比的實績。

保存溫度：常溫、冷藏

商品名稱	超級水果番茄「照手姬」
企業名稱	協和園藝開發株式會社
發貨期間	2月至5月
賞味期限	冷藏約可保存兩週
保存方式	冷藏
內容量	800g
尺寸	長19.5cm 寬27.0cm 高7.0cm
個數	10箱入
最少進貨量	1箱
認證機構許可	茨城縣GAP
出口國家或區域	新加坡、越南
日本國內販售價格	1,700日圓 ~2,980日圓
使用方式	在日本多建議直接生食；海外市場則推薦用於製作湯品或熱炒料理。由於果肉厚實、果凍狀部分較少，因此也非常適合加熱烹調。若用於日式料理，可作為天婦羅食材，因其酸甜比例恰到好處，預期也能發揮轉換口味的作用，適合搭配天婦羅或壽司享用。