

トマト図鑑～いろいろなトマトたち～

カゴメが開発したトマトたち



愛知トマト



カゴメ77



KGM952



KGM993



絹子姫®



プラムトマト

おもに生で食べられているトマトたち



桃太郎®



ファーストトマト



ミニトマト

おもに加工用に使われるトマトたち



サンマルツァーノ



チコ-3号



くりこま



ハイビール



ふりこま

野生のトマトたち



リコベルシコン・
ピンビネリフォルム



リコベルシコン・
ヒルスータム



リコベルシコン・
ベルビアーナム

カゴメでは7,500種類ものトマトの
種子を持っているんだよ！



今月のトマトメニュー 「ミネストロンスープ」



【材料】4人分

ベーコン	4枚
じゃがいも	中2個
玉ねぎ	大1/2個
キャベツ	中2枚
人参	1/2本
生トマト	1個
サラダ油	大さじ1
洋風スープの素	1個
水	400ml
トマトジュース	200ml
塩	適量

【作り方】

- ①ベーコンは1cm幅に、じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ、人参、トマトは1.5cm角に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ、人参を焦がさないように炒める。少し火が通ったらベーコン、トマトを加えてさらに炒める。
- ③②に水と洋風スープの素を入れて、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④トマトジュースを加えてアクを取りながら煮込み、最後に塩で味を調える。

締切
迫る!!
9/19

市民トマト de 健康レシピコンテスト

～あなたのメニューがレシピ集になる～

問い合わせ先: 東海市健康推進課 052-689-1600

詳細はココ → <http://www.city.tokai.aichi.jp/13855.htm#BaseTable>



みんなで作ろう
トマトレシピ！