

～驚くべきトマトの効能～

- その1. プロリン (コラーゲンの主成分)
体の中からキレイを生む力♪
- その2. リコピン 美白 (シミ・そばかす対策)
UV対策の合わせ技♪
- その3. グルタミン酸 (からみつく濃厚な旨み)
感動のトマト料理をもっと簡単に♪
- その4. フルクトース (フルーツみたいな甘み)
ご褒美レベルの甘さを実感♪

便利にストック!

① フリーザーパックに平らにして入れる



ヘタを取って皮付きのまま



or オリーブオイルや塩を加えてソースに

② 冷凍庫で保存



プルンっと湯むきをしてみよう

生

①



沸騰したお湯に8～10秒入れる

②



冷水にくぐらせヘタあとにかかるくずをつける

③



適度ににぎるとプルンっと中身が出てきます!

冷凍

①



冷凍トマトにぬるま湯をかけて、10秒ほどまぜる

②



プルンっと中身が出てきます!

③



そのまま料理に使えます

美肌トマト三姉妹をソバージュ栽培してみよう♪



ソバージュの栽培風景

露地で、自然のままに野性的(ソバージュ)に育てる栽培方法。芽欠きは下段のみ!畑がトマトであふれちゃう♪

種子・苗の取扱い先、栽培方法の詳細情報は

マウロの地中海トマト

検索



公式Facebookファンページ

公式 Facebook ページ更新中!

ブログや Facebook で、料理の写真やつぶやきを投稿しよう♪「いいね!」で繋がる、トマトの輪。

オリーブオイルで煮込むと

リコピンの吸収率は4倍に!加熱だけでも1.3倍に!



ブルスケッタ



トマト鍋



スープ



セミドライトマト



ポモドーロパスタ



ミルフィーユ煮

パイオニアエコサイエンス株式会社
PIONEER. 〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-7-10 ランディック虎ノ門ビル7F
TEL: 03-3438-4731 FAX: 03-3438-4730

美肌トマト
3姉妹



ようこそ、調理用トマト新時代へ!!

調理用トマトをオリーブオイルで炒めて塩をふる、たったそれだけで新しい食文化が見えてきます。「甘〜い!」だけではない、トマトの持っているさらなる魅力を引き出しちゃいましょう!

味付けは塩とオリーブオイルだけ

基本ソースの作り方

材料:2人分
 ・「美肌トマト3姉妹」をお好みで・・・ 300g
 ・オリーブオイル・・・・・・・・・・・・ 40g
 ・塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量

オススメのブレンド

旨み・甘みの黄金比ブレンド
(割合2:1)

シシリアンルージュ 200g
 ロッソナポリタン 100g

旨み・甘み・とろみの3Dブレンド
(割合1:1:1)

シシリアンルージュ 100g
 ロッソナポリタン 100g
 サンマルツァーノリゼルバ 100g

作り方

- ①フライパンにオリーブオイルを注ぎ、弱火にかける。
- ②湯むきをして、半分に切ったお好みの美肌トマトを加え塩をしっかりめに振り、形を崩さず中火で炒める。→おつまみにピッタリ!ソースの出来上がり♪
- ③さらに煮詰めると濃厚なソースになります。→パスタやピザソース、トマト鍋の割り下など、幅広い料理にそのまま使えます。

美肌成分「プロリン」「リコピン」を多く含む調理用。

美肌トマト3姉妹



マウロの地中海トマトの中でも特に美肌成分「プロリン」と「リコピン」が多く含まれている3品種。しかも、この3姉妹とも言うべきトマトは美味しさの基本である『グルタミン酸』や甘み成分の『フルクトース』が多く、酸味も絶妙です。

**サンマルツァーノ
リゼルバ**

有名な調理用トマト「サンマルツァーノ」種を日本向けに改良した品種。プロリンが多いため、オリーブオイルと絡むとのごしがよく、その味は絶妙!

コラーゲンの主成分!
プロリン
10倍

**シシリアン
ルージュ**

シシリア島の最も美しい女神・ヴィーナスの口紅(Rouge)から連想し名づけられました。調理することでからみつく濃厚な旨みにかわります。

健康!
リコピン
8倍

ロッソナポリタン

フルーツみたいな天然の甘さで、生でも美味しい。ケチャップやナポリタンなどの甘口料理にオススメです。
*フルクトースは天然に存在する糖の中で最も甘い成分。

甘み!
フルクトース
3倍

美肌トマトの秘密

コラーゲンそのものは体内で吸収されにくいので、コラーゲンを生み出すプロリンを摂取するのが合理的。新鮮の3姉妹を調理すると、缶詰より圧倒的に(2.2~3.3倍)効率的な事がわかります。

驚きです! 中身にこんなに差があります。

成分名	品種名	サンマルツァーノリゼルバ		シシリアンルージュ		ロッソナポリタン	
		ピンク系大玉	輸入品缶詰	ピンク系大玉	輸入品缶詰	ピンク系大玉	輸入品缶詰
プロリン (コラーゲンの主成分)		10倍 ^{※2}	33倍	6倍 ^{※2}	2.2倍	9倍 ^{※2}	31倍
リコピン (抗酸化作用の成分)		5倍 ^{※3}	3倍	8倍 ^{※1}	4倍	6倍 ^{※3}	3倍
フルクトース (フルーツみたいな甘さ)		2倍 ^{※2}	2倍	2倍 ^{※2}	2倍	3倍 ^{※2}	3倍
グルタミン酸 (旨み成分)		2倍 ^{※2}	2倍	3倍 ^{※1}	2倍	2倍 ^{※2}	3倍

※1...女子栄養大学調べ、比較対象はピンク系大玉トマト。 ※2及び輸入品缶詰...大阪府立大学調べ、比較対象は文部科学省食品成分データベースの「トマト」該当成分の数値を参照。
 ※3...日本食品分析センター調べ、比較対象は一般大玉トマト。【但書】上記の比率数値は小数点以下を四捨五入した値。



アイディア次第でその魅力は無限大!

