

親バカトマト通信

2022

Vol.119 2022.06月号
2022.06.03発行 編集:助川農園

直売所営業時間

午前9:00~12:00
午後1:30~ 5:30

毎週日曜日は定休日です

SHOP NEWS

現在の親バカトマト

現在の糖度★★★★☆

トマト平均5度 ミニトマト5~11度

夏のトマトは暑さで早く熟してしまうため、一番美味しい春先よりは若干糖度は下がってきています。

今の時期の完熟したトマトは酸味が控えめなので、トマトソースなどの加熱調理に最適です!

青めのトマトがお好みの方は、収穫できますのでお気軽にお申し出ください。



今期の親バカトマトの収穫は7月20頃に終了予定です!

(ネット販売や箱の発送は7/9にて終了となります)



甘酸っぱい
ラブリーさくら

8月末に植え付けをし、11月に収穫を開始した今期のトマトも終盤戦にさしかかり、あと1年半で収穫終了になります。

トマトの房の段数は20段を超え、トマトの木のつるも7メートル以上にのびました。

現在は収穫終了約1ヶ月前に行う「生長点の芯を止める作業」がほぼ終了し、いま実がついているものが収穫できれば、今期のトマトは終了になります。



トマトのつる

収穫終了予定は7月の半ばすぎの20日頃を予定しております。最後の収穫まで美味しいトマトを皆さまにお届けできるよう、手入れをしていきたいと思っております。



イエローアイコ



親バカトマト 初夏SALE

親バカトマトの対象商品で使える
割引クーポン配布中!
Sukegawa Farm

★初夏セールが始まりました! 10%割引クーポンを使ってオンラインショップにてお得にお買い物ができます! クーポンコード early-summer-sale2022 (カート画面にてご入力いただけます)

★直売所やYahoo!店にも初夏セール開催中です!

2022.6.19-sun-
HAPPY FATHER'S DAY
父の日ギフト承ります!
Sukegawa Farm

夏ギフト 7/9 販売終了
収穫終了間近のためお早めに!
発送承っております!

6~7月は規格外品の加工用トマトが沢山あります!



炒めもの

トマトソース

トマトパスタ

先日テレビ番組でも取り上げられていましたが、日本の生食向けのトマトは実は加熱調理にも向いているのだそうです。生で食べるトマトも美味しいですが、炒めものやスープ、ソースなどでトマトを味わってみるのもオススメです!

直売所限定ですが、市場に出荷できない規格外品のトマトや、完熟しすぎて柔らかくなってしまった加工用のトマトなどを安く販売しております。発送などもできますので、直売所までお問い合わせください!

農園こぼれ話... 味覚堂さんの塩トマト大福

いわき鹿島のショッピングモール エブリア1階の和菓子屋さん「いわきあられ本舗味覚堂」にて、助川農園のミニトマト「フラガール」が入った「塩トマト大福」が期間限定にて販売されました。

試食にいただいたものを早速食べたのですが、白あんの甘さとフラガールの甘酸っぱさがとても合っていて美味しかったです



色々なミニトマトを試した結果「フラガール」が一番大福と相性が良かったとのことで、助川農園のフラガールを使っていただけることになりました。

ミニトマトが和スイーツになるなんて、びっくりでしたが、スイーツ感覚で食べられるフラガールの底力はすごいなと思いました。

トマトのご注文はこちらへ
オンラインショップ Yahoo!店



<https://suketoma.com/shop/>



Yahoo!店は送料込みの価格となっております

【コロナ感染症対策について】助川農園直売所ではマスク着用・レジにビニールの仕切り、定期的な換気や除菌清掃を行い、お客様に安心してご購入ができるよう、感染症対策の徹底をしております。



農事組合法人 菊田の郷 助川農園

〒974-8232 福島県いわき市錦町馬場163

農園tel 090-1407-2118 自宅tel・fax 0246-63-5315

Web <https://suketoma.com/> mail shop@suketoma.com



公式LINE@
<https://line.me/R/ti/p/%40fy3493u>

