



宮城

山元町発、イタリアン
ミニトマトジュース
飲んでみる人、
「このゆびとまと」!

スルーエイジ

スルーエイジ(宮城県亘理郡山元町鷲足字中、横野壮俊社長、0222・344・6852、<http://suru-age.com>)は、東日本大震災で大きな被害を受けた山元町の復興をめざし、新たな特産物とすべくイタリアンミニトマトの生産・販売を行っている。平成25年に企業組合として設立、平成28年に株式会社へ組織変更した。

イタリアンミニトマトは、一般的な中玉トマトよりも水分が少なく味が濃いのが特徴である。温暖で日当たりのよい気候を好み、塩害にも強いため津波被害のあった山元町での栽培が始まった。生食がおいしいのはもちろん、加熱調理によって旨みが増し、パスタソース、スープ、煮込み料理などさまざまな料理に使うことができる。栽培はハウスと露地で行っているが、冷暖房設備は使用しない。季節の流れの中で育つトマトは天候の影響を受けやすい反面、おいしさの凝縮した貴重な一粒となる。

代表的な商品はトマトジュース「このゆびとまと」シリーズ。材料の生産から加工まですべて町内で行った完全な「山元町産」である。水や食塩、砂糖、調味料も一切使用せず、100%トマトだけでつくったジュースは、ト

マトの甘みとすっきりした後味で飲みやすい。無添加のためこちらも料理に使えるが、「使うのもつたいない」とそのまま飲んでいるという声が多い。

平成28年には、真夏のもつとも旬な時期に収穫したトマトだけを使い、数種類を独自の配合でブレンドした「このゆびとまとプレミアム」も誕生。同年から山元町のふるさと納税の返礼品に指定されたほか、今年、町の推進する優れた地元産品などを揃えたブランド「やまほど、やまもと。」の認定を受けた。従来の商品とともに人気を博している。



3年間の試作を経て誕生した「このゆびとまとプレミアム」



色も味も違うさまざまな品種を栽培しているので、皆様のお好みのトマトを探せます