

# 湘南ポモロンの栽培技術 ・機能性表示の手引

神奈川県が育成した「湘南ポモロン」の栽培方法や  
機能性を活かした加工技術、  
販売時のポイントについてご紹介します。



2022年3月  
神奈川県農業技術センター  
湘南ポモロン機能性表示プロジェクト作成

# 1 湘南ポモロンレッドとは

## (1) 育種目標と育成経過

湘南ポモロンレッドの育種目標は生食・加熱調理兼用で、果実形が長円筒形で外観で差別化できる品種である。1995年に心止まり性のローマ型系統に‘愛知ファースト’を交雑し、果色、長果形及び非心止まり性で個体選抜し、自殖してローマ型で濃桃色果実のF<sub>3</sub>系統を得た。これに‘瑞栄’を交雑して後代を選抜、固定化して種子親系統のF<sub>10</sub>系統(23BZ)を育成した。一方、花粉親系統には、1986年に非心止まり性のポテトリーフ型品種を選抜した中玉系統に‘愛知ファースト’を交雑し、さらに‘ハウス桃太郎’と交雑し、後代を選抜、固定化し、2008年にF<sub>8</sub>系統(Fight3/4A)を得た。この両系統の交雑F<sub>1</sub>が‘湘南ポモロン・レッド(SPL 25R)’である。さらに生食での食味や尻腐れ果の改善を目的に、2014年からFight3/4Aに‘桃太郎ファイト’を戻し交雑し、選抜、固定化したF<sub>11</sub>系統(Fight7/8)が得られ、これと種子親(23BZ)の交雑F<sub>1</sub>品種が‘湘南ポモロンレッド35R’であり、2019年11月27日に品種登録申請を行った(出願番号34354号)。

## (2) ‘湘南ポモロンレッド35R’の特徴

生食・加熱調理兼用の品種で、果実は長円筒形(イタリアンタイプ)、果色は濃桃色、非心止まり性で葉はコンパクトである。着果数は5~6個/果房、1果重は50~80gである。「SPL 25R」に比べて丸みを帯びた果形で、果頂部の尖りがやや小さく、食味がよく、尻腐れ果が少ない。リコペン含量(機能性成分)は「SPL 25R」と同程度で、一般的な大玉品種の約1.5倍である。トマトモザイクウイルス(ToMV)抵抗性(Tm-2a型)、萎凋病抵抗性(レース1、レース2)及び半身萎凋病抵抗性(Ve)を有する。



図1 着果状態、果実の外観及び断面

### ◇コラム1 「湘南ポモロン」シリーズの誕生

1990年代にイタリア料理ブームが巻き起こり、トマトは炒め物やパスタソースなど加熱料理にも積極的に利用されるようになりました。古くから欧米諸国では加熱調理に適した加工用トマト品種が利用され、日本でも「にたきこま」や「ホールファイン」などが新たに育成されました。しかしながら、日本の食生活の中では、生食用、加工用といった使い分けの習慣がないため、加工用トマト品種は広く市場に出回りませんでした。そこで、生食・加熱調理兼用というコンセプトで品種育成に取り組み、2009年に「湘南ポモロン」が誕生しました。果色は赤と黄色があり、「湘南ポモロン・レッド」と「湘南ポモロン・ゴールド」の名称で現地に導入され、いずれも品種改良により現在の「湘南ポモロンレッド35R」と「湘南ポモロンゴールドG4」になっています。

さらに、生食で食味が良好で、果実色が茶色の品種「湘南ポモロンショコラ」(2021年12月品種登録出願)を育成しました。





表1 施肥基準

(10a 当たり)

	基肥	追肥①	追肥②	合計
N	12.0kg	1.5kg	1.5kg	15.0kg
P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	25.0kg	—	—	25.0kg
K <sub>2</sub> O	12.0kg	1.5kg	1.5kg	15.0kg

#### (4) 播種・育苗管理

##### 【播種】

- ① 野菜用育苗箱に条まき、または、128 穴セルトレイに播種する。プライミング処理をしていないので、播種後は、出芽するまで 28℃を目安に加温する。出芽後は、最高 25～28℃、最低 15～18℃を目安とする。
- ② 接ぎ木する場合、「湘南ポモロン」は発芽がやや不揃いであるため、やや多めに播種する。また、茎が細いので、台木品種より3日程度前に播種する。

##### 【育苗】

- ① 鉢上げ後は、育苗期間の前半は昼温 25℃を基本とし、最低夜温を 18℃→15℃→12℃と徐々に下げていく。後半は昼温 20℃、最低夜温 10℃を目安に、やや低めの温度で管理して、定植1週間前には定植するハウスの温度に馴化させる。
- ② 大玉品種に比べて節間が伸びやすいが、徒長を抑制する場合は、灌水量ではなく、温度管理で調整する。大玉品種では定植前に灌水を控える傾向があるが、「湘南ポモロン」では、尻腐れ果の発生を助長するおそれがあるため、控えすぎないようにする。
- ③ 育苗期の肥培管理は、大玉品種と同様とし、育苗後半に肥料切れしないように注意する。

#### (5) 定植

- ① 無加温の雨よけ栽培(3月下旬～4月下旬定植)の場合は、トンネル等で保温する。
- ② 雨よけ栽培では、第1花房開花前、本葉7～8枚で定植する。購入苗(ポット苗)の直接定植も可能である。促成・半促成栽培では、第1花房が2～3花開花頃に定植する。
- ③ 栽植密度は、畝間 180cm×株間 30cm、2条植えて 3,700 本/10a を目安にする。
- ④ 定植1週間前にはマルチを展張して、地温 15～18℃を確保する(雨よけ栽培:黒マルチまたは白黒ダブルマルチ、促成・半促成栽培:透明マルチ)。植え傷みがないように根鉢は崩さず、やや浅植えにする。特に、接ぎ木苗の場合は、接ぎ木部分が地面に接しないように植える。

#### (6) 定植後の管理

##### 【温度管理】

- ① 大玉品種と同様とする。雨よけ栽培では、最高最低温度計を設置して、昼間は 24～28℃を目安に換気を行う。5月中旬以降は日射に応じて遮光シート(白色、遮光率 50%)を展張する。

##### 【灌水方法】

- ① 定植前に十分な灌水を行い、定植後は少量多灌水を基本として土壤水分を一定に保つ。雨よけ栽培では、5月以降の灌水は大玉トマトよりこまめに行い、萎れないように注意する。
- ② 雨よけ栽培では、1株あたり第6段果房収穫前は 0.5L/日、第6段果房収穫開始後は 1L/日を目安とする(地下水位など土壤条件によって調整する)。



## 【誘引・芽欠き】

- ① 定植後、直ちに支柱を立てて誘引する。直立1本仕立てを基本とする。誘引作業が遅れると、茎葉が混んで、作業量が増加し、落果することもある。
- ② 腋芽(わき芽)は早めに除去する。傷口を速やかに乾かすため、作業は晴天日の日中に行う。
- ③ 摘葉は、第1果房の下葉をかく程度とする。雨よけ栽培では、第7果房の上2葉を残して摘心する。この2葉の基部から発生する腋芽(わき芽)を伸ばすことで、上段果実の日よけにできる。



図3 スリムな草姿

## 【着果管理】

- ① ホルモン処理の場合は、1花房3~4花開花時に成長点にかからないように噴霧する(1回/花房)。
- ② 各果房の着果数は5~7果を目安とし、花数が多い場合は摘果する。傷果や病害虫被害果などは早めに摘果する。

## (7) 収穫

- ① 生食用の果実は、青もぎをせず、しっかり完熟させてから収穫する。生果の出荷は M サイズを目安とする。また、ジュース等加工向けの果実は、裂果対策も兼ねて、着色 50%以上で収穫した後、室温(20℃程度)で追熟させる方法もある(5-(1)参照)。

表2 出荷規格の目安

サイズ	L	M	S
果重	80g 以上	80g 未満~60g 以上	60g 未満

## (8) 生理障害

### ① 尻腐れ果

カルシウムが土壌に十分存在していても、窒素過多や高温・乾燥等により根が傷み、土壌中のカルシウムを吸収できなくなると発生しやすい。対策として、灌水を抑制せず、少量多灌水により土壌の乾湿の差を小さくする。

### ② 裂果

土壌水分の急激な変化や強日射、高温、結露等により発生しやすい。少量多灌水、遮光や UV カットフィルム等の利用が必要である。

### ③ 着色不良果

夏期の強日射及び高温、土壌乾燥等により、日が当たった果実表面がケロイド状になる日焼け果、果実の肩部が緑色のまま着色が進まないグリーンバック果等の障害が出やすい。夏期の栽培では、上段の腋芽(わき芽)を残して果実を葉の陰に隠すことや、遮光、高温時の灌水等の対策を行う。



図4 尻腐れ果

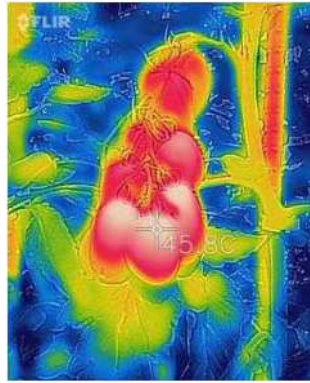


図5 直射光下の果実  
表面温度(測定値:45.8°C)



図6 グリーンバック果

### 3 主な病害虫と防除対策

#### (1) 病害

① うどんこ病

胞子の発芽適温は 20~25°Cである。予防散布あるいは発病初期までに薬剤散布を行う。また、被害残渣をほ場に残さないようにする。

② 灰色かび病

20°C前後で多湿の時に発生しやすい。耐性菌の発生を回避するため、防除には同一系統剤の連用をさける。

③ 葉かび病

20~25°Cで多湿条件を好む。収穫期に入り、肥料切れしたときに発生が多い。

④ かいよう病

25~28°Cで多湿条件を好む。腋芽(わき芽)かきなどの傷口から感染するので、晴天時の作業とその後の殺菌剤散布を励行する。

⑤ 疫病

梅雨時の発生が多い。発病の適温は 20°C前後である。窒素肥料の過用、通風不良、灌水過多により発生しやすくなる。発病前から予防的に薬剤を散布する。

⑥ 土壌病害

青枯病、萎凋病、半身萎凋病、褐色根腐病、根腐萎凋病などがある。対策として、土壌消毒や輪作、接ぎ木栽培を行う。

#### (2) 虫害

① コナジラミ類

オンシツコナジラミとタバココナジラミが対象となる。雨よけ栽培では 5 月以降、気候が温暖になるにつれ密度が上昇する。特に、タバココナジラミはトマト黄化葉巻病(TYLCV)を媒介するので注意する。多くの農薬に対して耐性(抵抗性)を持つので、農薬の選択が大切になる。また、防虫ネット(0.4mm 以下目合い、あるいはサンサンネットクロスレッド 0.8mm 目合い)が必須であり、黄色粘着板による捕殺も有効である。

## ② アザミウマ類

ミカンキイロアザミウマとヒラズハナアザミウマが花に集まり、両種とも果実に白ぶくれ症をひきおこす。特にミカンキイロアザミウマは葉を食べる個体群も出てきており、トマト黄化えそ病(TSWV)やトマト茎えそ病(CSNV)を媒介するとともに3月末には野外でも十分活動できるので、注意が必要である。多くの農薬に対して耐性(抵抗性)を持つので、農薬の選択が大切になる。また、通常の白色防虫ネットでは防除できないのでサンサンネットクロスレッド(0.8mm目合い)が必須となる。

## ③ オオタバコガ

大型のチョウ目害虫で、未熟な果実に食入し、被害を与える。多くの農薬に対して耐性(抵抗性)を持つので、農薬の選択が大切になる。防虫ネットの設置が必須である。

## ④ ハモグリバエ類

トマトハモグリバエが対象となる。近年、トマトでの被害は小さいが、多くの農薬に対して耐性(抵抗性)を持つので、農薬の選択が大切になる。

## ⑤ アブラムシ類

有翅アブラムシの飛来によるウイルス病の被害が時に多く発生するので、天窓など上方からの侵入を防ぐため、防虫ネットを開口部に展張する。ワタアブラムシなどは多くの農薬に対して耐性(抵抗性)を持つので、農薬の選択が大切になる。

## ⑥ ハダニ類

ナミハダニ、カンザワハダニが防除対象であるが、近年、ナス科寄生に特化したミツユビナミハダニの分布が全国的に拡大しており、トマトでの被害拡大が懸念されている。コナジラミ類やミカンキイロアザミウマのように飛翔することはないが、圃場周辺の雑草からの移動や風に乗って移動し、ハウス開口部から侵入する。また、苗や人に付着してハウス内に侵入することもある。増殖率が高く、寄生が急拡大するので注意が必要である。吸汁害により葉色が悪くなり、生育に影響を及ぼす。多くの農薬に対して耐性(抵抗性)を持つので、有効な農薬に限られる。

## ⑦ トマトサビダニ

体長が約0.2mmと非常に微小で、肉眼で見つけるのは難しい。トマトに寄生すると短期間で高密度になり、増加するにつれて、葉、茎、果実へと被害が顕在化してくる。葉では裏側が褐変して光沢を帯び、その後、変形して巻き込み、ひどくなると葉全体が褐変、枯死する。茎も被害部が褐変する。被害は下部から徐々に上部へと広がり、株が枯死することもある。密度が高くなると果実にも寄生し、被害果の表面は灰褐色になり、細かい亀裂が生じる。ハダニ類と同様、飛翔はできないが、風によって温室開口部から侵入したり、苗や管理作業によるハウス内への持ち込みが原因となる。初期発生は局所的であるが、管理作業等で周囲の株に広がっていく。

## 4 雨よけ栽培モデル

### (1) 所内試験

#### ① 収量目標

摘心節位を7段、1果当たり 60~80g、着果数 5~7 果/果房、畝間 120cm(1条)、株間 25cm(栽植本数:333株/a)、収量目標を 600kg/aとする。

#### ② 被覆資材

サイド及び妻面は防虫ネット(サンサンネットクロスレッド 0.8mm 目合い)で被覆し、屋根部、サイド及び妻面は、0.15mm 厚 PO フィルム(梨地・UV カット)を展張する。日射が強くなり始める5月中旬から屋根上に遮光シート(白色、遮光率 50~55%)を展張するが、梅雨期の6月上旬から7月中旬までは晴天日のみ展張し、梅雨明け後は常時展張する。

#### ③ 蓄電式ソーラー自動灌水システム

ソーラーモジュールを用いた蓄電池式自動灌水システム「ソーラーパルサーE」((有)プティオ)であれば、商用電源がない場所でも自動灌水が可能である。また、水路などの少量の水源を利用する場合には、高所に設置した貯水タンクに日射エネルギーで水を汲み上げ、タンクが満水になると送水する拍動式自動灌水システム「ソーラーパルサー」がある。

蓄電量が一定量に達するとポンプが運転し、一定時間運転すると停止する仕組みとなっている。日射が少ない日は蓄電に時間がかかるため、停止時間が長くなり、結果として灌水回数(量)が少なくなる。所内試験では、第6段果房収穫前は最大 0.5L/株/日、第6段果房収穫開始後は最大 1L/株/日を目安とした。最大 1L/株/日の場合では、給水時間 13分、停止時間 87分の設定で、灌水回数は晴天日で最大 6回/日であった。

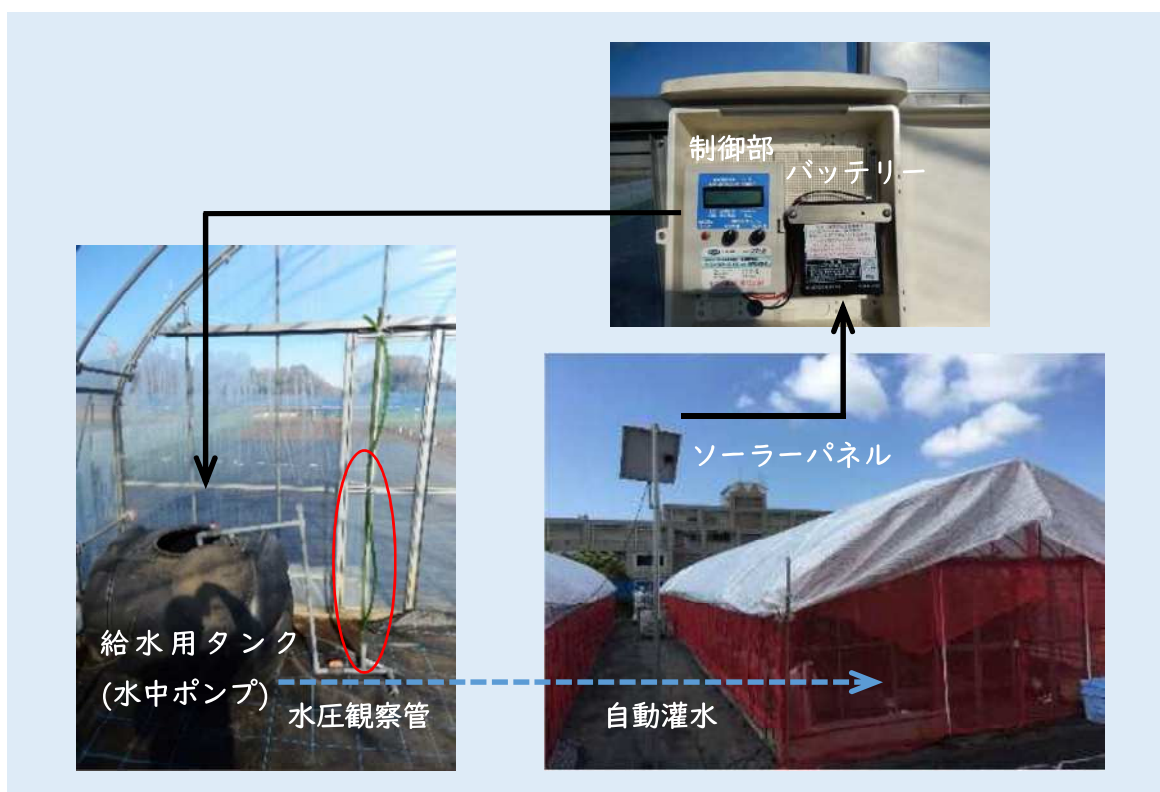


図7 所内に設置した灌水制御装置



## (2) 現地実証試験

### ① 実施概況

厚木市、藤沢市、秦野市の3か所に所内試験と同じシステムを用いた雨よけ栽培の実証試験ほを設置し、尻腐れ果等の生理障害やトマト黄化葉巻病等の対策技術について検証した。

### ② 結果概要

6月の急激な高温対策のため、株元の点滴灌水だけでなく、7月上旬まで通路灌水を行った。収穫期間は7～8月で、概ね5～6t/10aの収量であった。乾燥したほ場で尻腐れ果が多発し



図8 実証ハウスの全景（厚木）

たが、適期の灌水と遮光を行ったほ場では、尻腐れ果や裂果の発生が少なかった。6月以降、すべてのほ場でうどんこ病の発生が見られたが、その他の病害虫は問題にならなかった。

表3 現地実証試験の栽培概要（2019）

地区	定植	基肥 <sup>2</sup>	追肥	畝間×株間 (cm)	収穫段数	仕立て
厚木市	5/5	4/15	7/10, 15, 21 (NK化成)	120×30 (1条)	6～7段	2本仕立て
藤沢市	4/20	4/15	5月以降週1回 (葉面散布)	180×30 (2条)	5～6段	1本仕立て
秦野市	4/19	4/1	6/10 (NK化成)	180×30 (2条)	5～6段	1本仕立て

<sup>2</sup>基肥は、10a当たり成分量でN:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O=12:25:12kg。

## 5 リコペン含量に着目した‘湘南ポモロンレッド’の差別化販売に向けて

### (1) リコペン含量の確保について

果実は成熟して赤みが増すほど、リコペン濃度は高まる。一方、雨よけ栽培では、栽培後期の高温や、果実が強い日差しに当たることで、リコペンの生成が抑制されることがあるため、遮光資材などを活用し、ハウス内の温度上昇抑制や着色ムラを防ぐ。また、裂果を避けるため、完熟前に収穫して、追熟によって着色促進とリコペン含量の確保を行う方法もある(図9)。なお、追熟させる場合は、直射日光の当たらない適温(20～25℃)付近で行う。また、リコペン濃度を確保する果実の着色程度を判断するためには、カラーチャートの利用も有効である(コラム2参照)。

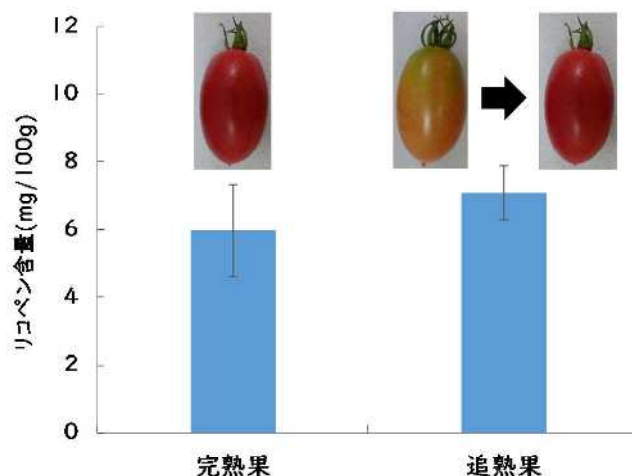


図9 完熟果及び追熟果におけるリコペン含量

## ◇コラム2 カラーチャートによる熟度の判定

多くのトマトは成熟が進むと果実の色が赤くなります。これは色素成分であるリコペン（リコピン）などが増えるためです。「湘南ポモロンレッド」では、果実の成熟に伴うリコペン濃度の増加と果実表面の色調の変化に一定の関係があることが明らかとなっています。そこで、表面の色づきから熟度を判定できるように、「湘南ポモロンレッド」専用のカラーチャートを作成しました。このカラーチャートは、リコペンが十分に蓄積した果実を選ぶ際の基準として活用できます。ご利用を希望される場合は、当センター生産環境部品質機能研究課までお問い合わせください。



## (2) 機能性表示食品としての販売

一般的な大玉品種よりリコペン濃度が高いという特徴を活かした生果販売では、リコペンを関与成分として機能性表示食品制度に届出し、販売する方法がある(コラム3参照)。

また、ジュースに加工することで、機能性成分(リコペン)をより安定的に確保することができる。ジュース加工用の果実は、十分に着色させることが重要であり、追熟や着色程度を判断するためのカラーチャートの活用が有効である。



図10 試作ジュース

## ◇コラム3 機能性表示食品制度

2015年4月から始まった制度です。国の定めるルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出ることによって、事業者の責任において機能性が表示できる制度です。生鮮品も対象とされており、よく知られた例では、ミカンのβ-クリプトキサンチンが挙げられます。

消費者庁のホームページには届出のためのマニュアルやガイドラインが掲載されています。また、科学的根拠に関する研究レビューを取りまとめた届出様式の作成例が農研機構のホームページに掲載されており、これらを根拠として届出を行うこともできます。



### 機能性表示の例

本品にはリコピンが含まれています。リコピンを1日27.8mg摂取するとLDLコレステロールを低下させる作用があることが報告されています。本品を3個(240g)食べると機能性が報告されている1日あたりの機能性関与成分量の約50%を摂取できます。

## (3) 湘南ポモロンの販売戦略 ~ 消費者・実需者調査から ~

### ① 湘南ポモロンの魅力は

地名の「湘南」と「ポモロン」というネーミングのおもしろさ。名前の由来は、「トマト」のイタリア語「ポモドーロ」と長い形の「ロング」、神奈川県オリジナルに魅力を感じる。消費者は、「神奈川県が作ったトマトなのよ」と自慢したい。

## ② 品種の特徴から評価する商品性

加熱調理ができ、料理のレパートリーが広がる。・・・「生も、加熱も両方に使える」

加熱して形が崩れない、色が鮮やかになる。・・・「使い勝手がよい」

実需者は、「和、洋、中華と様々なジャンルで利用できる、神奈川オリジナルトマト」が魅力であり、赤と黄色の2色のポモロンがあることもポイント。

## ③ 機能性表示食品<sup>※</sup>への関心

※「湘南ポモロンレッド」でリコピンとGABAの届出をした場合。

### 【実需者】

- ・機能性表示に関心を持つお客様は増えている。
- ・健康に関心の高いお客様が関心を持つので、PRになる。
- ・他産地、他社商品との差別化につながる。
- ・ジュースだけでなく、トマトの生果とセットで取り扱いたい。
- ・商品性は感じるが、安定品質と計画的な出荷を求める。  
→ 機能性表示食品への関心はあるが、まずは品質と量の安定生産が優先。

### 【消費者】

- ・機能性表示食品とトクホの違いがわからない。
- ・体に良いとわかると摂りたいって思う。
- ・コレステロールが気になるから買おうかなと思う。
- ・健康が気になる家族に勧めたい。
- ・ジュースではなく、生のトマトで機能性表示があれば、「買いたい」と思う。  
→ 機能性表示食品の理解が深まれば、購買意欲がわく。さらに地元産はプラスに働く。

## ④ 「湘南ポモロン」の販売戦略

### 【PRポイント】

- ・神奈川県オリジナル品種であること。
- ・命名のストーリー「湘南」と「ポモロン」
- ・生も加熱も、多様な調理ができる。
- ・赤「レッド」と黄色「ゴールド」の2色展開。

### 【販売戦略】

- ・ネーミングの由来と湘南をイメージするストーリーづくり。
- ・生果と加工品のセットで売り場づくり。
- ・加工品は、湘南地域のお土産に。おしゃれなパッケージで。
- ・生も加工品も多様な料理アレンジを情報提供。
- ・飲食店から発信。「湘南ポモロン」の多様な料理方法の提供。トマトジュースは、飲食店でのカクテルやお酒の飲めない方向けのノンアルコール飲料で提供(図10)。

#### ◇コラム4 「湘南ポモロン」ジュース どうする？どう売る？

トマト感を活かした「湘南ポモロン」ジュースの販売戦略のあれこれ。実は、トマトジュースを習慣的に飲む方はそれほど多くありません。その理由は、「トマトジュースは朝食から始めるけど、コーヒーや牛乳など飲みたいものが色々あって、結局定着しない」のだとか。

トマトジュースを飲んでもらうアイデア、それがホットジュースです。電子レンジで温めて、コショウやハーブソルトを少々、オリーブオイルを少し垂らすと、濃厚スープのような味わいです。「湘南ポモロン」はいわゆる「トマトのくせ」が薄いので、トマトジュースが苦手な方にもおすすめです。

「お気に入りのパンと、ホットトマトジュースで休日ランチ」はいかがでしょうか。

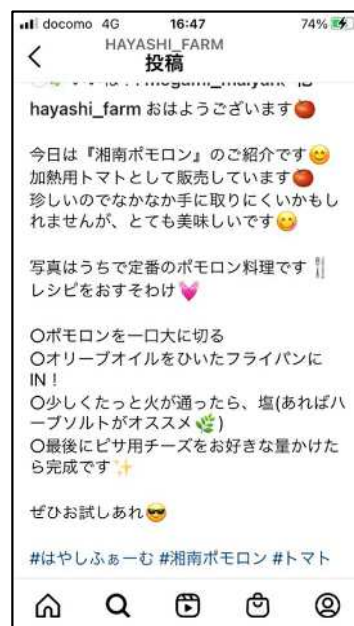
もう一つはうまみがあるので、夜に飲む習慣。「チーズと一緒にジュースを、ジュースをベースにアルコールと割ったカクテルなど、大人の楽しみ方もよいかも」と消費者からご意見をいただきました。ポモロンは赤と黄色の2色のトマト。白黒ラベルと赤色、黄色トマトジュースの3本セットで、ちょっとした手土産に、お友達へのプレゼントにと、かながわオリジナル品種を活かした商品化が求められています。



#### (4) 「湘南ポモロン」の特徴を生かした食べ方

「湘南ポモロン」が他のトマトと大きく違うところは、「加熱しておいしいトマト」であることから、加熱調理のレシピ提案が求められる。消費者は、「調理の簡便性」を求める傾向があるため、レシピは調理工程が少なく、調理時間が短いことがポイントとなる。「切って、調理して、味付けして 完成!」を基本にレシピを作成する。

参考事例として、藤沢市の「はやしふあーむ」のInstagramを紹介する。近年、トマトの加熱料理を楽しむ人が増えてきたと思われるが、生食が一般的な日本では、イメージ的に敷居が高いと思う方も多いようである。「はやしふあーむ」では、日常的に手軽に食べられるレシピをInstagramで発信している。また、Instagram以外でも、リピーターから紹介された「ポモロンの炊き込みご飯」や「ポモロンと卵の炒め物」は絶品とのこと。野菜や卵と炒めるのもおすすめとのことである。鶏肉やソーセージなどお肉とも相性が良いので、一緒に炒めてご飯に載せれば簡単にリゾット風の一品ができる。手軽に作れて、色も鮮やかで食卓が明るくなるポモロンは、料理好きなお客さんの関心が高く、直売所のリピーターの確保に役立っているとのことである。





### 名前の由来

「湘南平塚」にある農業技術センター育成  
トマトのイタリア語「ポモドーロ」  
細長い果実の形「ロング」

湘南ポモロンと命名

### 品種の特徴

- ・加熱して美味しいトマト
- ・もちろん生トマトもOK
- ・サッと火を通すと濃厚な味わい
- ・加熱しても形が崩れない、水っぽくない
- ・赤色「レッド」と黄色「ゴールド」の2品種
- ・レッドは機能性成分のリコピンが高い

湘南生まれ、かながわオリジナルトマト「湘南ポモロン」  
育成地の『湘南』、トマトのイタリア語『ポモドーロ』、  
細長い形『ロング』から名付けられました。



加熱調理がおいしい！ サッと火を通してお召し上がりください。

#### PRポイント

- ・色鮮やかな、赤「レッド」と黄色「ゴールド」の2品種
- ・どちらも、加熱しても水っぽくなりません
- ・もちろん生も美味しい
- ・和食・洋食・中華と料理バリエーションが豊富です
- ・レッドは、機能性成分「リコピン」が大玉トマトの1.5倍と高い

#### 利用の提案

- ・ピザにのせてトマトピザに
- ・縦半分、または四つ割りにして、オリーブオイルでソテーに
- ・おでんに入れてもくずれません。お出汁との相性もよい
- ・リコピン豊富なジュース（試作品）も開発しました

#### 販売の提案

- 【トマト】
- ・飲食店でポモロンのメニュー化
- 【ジュース】
- ・バルでアルコールの代わりに提供
- ・同じくバルで、アルコールを使ったカクテル
- ・道の駅、ドライブインのお土産コーナーに

かながわオリジナル&都市農業の有利性を活かして、  
飲食店と連携したメニュー開発、食べ方を提案

～飲食店等業務との連携に大切なこと～

安定した品質のトマト生産と計画的な生産による量の確保です

図 10 「湘南ポモロン」の販売戦略例

## ◇コラム5 「湘南ポモロン」ジュース（試作品）のラベルに込めた想い

湘南ポモロンジュースの顔=ラベルは、茅ヶ崎のデザイナーさんにデザインをお願いしました。コンセプトは「スタイリッシュ」、湘南のイメージそのままに、さりげないおしゃれを目指しました。

「湘南ポモロン」の特徴である、細長い果実が房状に実る様子をイラストでデザイン、「湘南ポモロン」のロゴをあえて控えめに下に配置、特別感を「PREMIUM TOMATO」のロゴで表現しています。

白と黒のラベルのうち黒ラベルの方は、機能性表示食品の届出商品での使用を想定しており、希望者にはご利用いただけるようにしたいと考えています。品質の高い高級感を狙いました。「湘南」や「かながわ」のお土産や贈答用に使っていただけることを願っております。

