

2024年5月22日
土山ハイウェイサービス株式会社

土山ハイウェイサービス株式会社 × 甲賀農業協同組合

5月25日(土) 土山サービスエリア(上下集約)で

『ふるまい忍美蕃茄(しのびトマト) 1000忍 nin』を開催します!

- ✓ 地元ブランド野菜「忍美蕃茄(しのびトマト)」を先着1000名さまに無料でご試食!
- ✓ ご試食いただいた方には「甲賀まるごといただきますレシピブック」をプレゼント!
- ✓ トマトを使用したメニュー商品を当日限定で販売!

滋賀県甲賀市の土山サービスエリア(上下集約)(運営:土山ハイウェイサービス株式会社、本社:滋賀県甲賀市、代表取締役社長:植田 重弘)は、甲賀農業協同組合(本社:滋賀県甲賀市、代表理事組合長:池村 正)と共催で、2024年5月25日(土)に土山サービスエリア特設ブースにおいて『ふるまい忍美蕃茄(しのびトマト) 1000忍 nin』を開催します。

「忍美蕃茄(しのびトマト)」とは、甲賀農業協同組合(JAこうか)のブランド野菜「忍(しのび)シリーズ」のひとつで、真紅の体に甘さをたっぷり蓄えたトマトで、夏の太陽のような輝きが特徴です。

当日は、この「忍美蕃茄(しのびトマト)」と地元産のミニトマトを先着1000名さまに無料でご試食いただき、「食の甲賀」をPRします。ご試食いただいた方には、「スカーレット」で甲賀を盛り上げる推進協議会作成の『甲賀まるごといただきますレシピブック』をプレゼントします。

また、下り線側特設ブースとお土産売店では「忍美蕃茄(しのびトマト)」やミニトマトをはじめとした地元産の野菜を販売するほか、トマトを使用したメニュー商品をサービスエリア内にある専門店およびレストランで限定販売します。

土山サービスエリアにお越しの際は、是非お立ち寄りください。

詳細は、別紙のとおりです。



忍美蕃茄(しのびトマト)



ミニトマト(写真左)

【別紙】

「ふるまい忍美蕃茄（しのびトマト）1000 忍 nin」について

1. 開催日時 2024年5月25日（土） ※雨天・悪天候の場合は5月26日（日）に延期
2. 開催時間 11：00～無くなり次第終了
3. 開催場所 新名神高速道路土山サービスエリア 下り線側特設ブース
4. 内 容
 - ① 地元ブランド野菜「忍美蕃茄（しのびトマト）」と地元産のミニトマトを先着1000名さまに無料でご試食いただけます。
 - ② ご試食いただいた方には「スカーレット」で甲賀を盛り上げる推進協議会作成の『甲賀まるごといただきますレシピブック』をプレゼントします。
 - ③ 下り線側特設ブースとお土産売店では「忍美蕃茄（しのびトマト）」やミニトマトをはじめとした地元産の野菜を販売します。
 - ④ トマトを使用したメニュー商品を限定販売します。

【商品名】

カラフルトマトのピッツァ（トマトピッツァ）

【販売場所】

専門店「ピッコロボスコ ピザの店」

【価格】

Mサイズ 920円～

Lサイズ 1,520円～



カラフルトマトのピッツァ

【商品名】

しのびトマトのカプレーゼ見立て（トマトサラダ）

【販売場所】

レストラン「近江スエヒロダイニング The Beef」

【価格】

583円



しのびトマトのカプレーゼ見立て

※いずれも税込み価格となります。

※5月25日のみ販売、数量限定となります。

5. 後 援 甲賀市、甲賀地域農業センター

6. お客さまからのお問合せ先

土山ハイウェイサービス株式会社

TEL.0748-66-1660（9：00～20：00）

滋賀県甲賀市土山町南土山字尾巻甲 1122-74

<https://www.ohmitetudo.co.jp/tsutiyama/>



【参考】

甲賀農業協同組合（JA こうか）について



JAこうかでは、「近江米」や「近江の茶」とともに園芸作物を振興し、甲賀・湖南地域の農業を活性化していこうと営農指導員や農産物販売担当者の増強、新鮮で安全安心な農産物を販売するJAこうかの直売所「花野果市」の充実など、さまざまな取り組みをスタートさせています。

伝統野菜も『忍』シリーズも収穫時期になると花野果市・ここびあや県内外にあるスーパーなどのインショップを中心に買い求めいただけますので、地元産の農産物を味わってみてください！

忍美蕃茄（しのびトマト）について



忍（しのび）シリーズのひとつである「忍美蕃茄（しのびトマト）」は真紅の体に甘さをたっぷり蓄えたトマトです。赤くて可愛い形のトマトですが、はるか昔は毒があると考えられ観賞用として栽培されていました。

トマトの赤色は主にリコピンという物質で、強い抗酸化作用があり、生活習慣病やがん予防に効果があると注目されています。リコピンは比較的熱に強く、生で食べるよりソースや炒め物など油を使って加熱調理をした方がより効率的にトマトの抗酸化作用を利用できるとされています。

またトマトにはグルタミン酸という、うま味成分が多く含まれておりトマトソースを味のベースとしてダシのように日々の調理に活用すれば、身体にもうれしい効果が期待できます。