



1 シシリアンルージュ生産者のひとり、JA秋田ふるさと青年部部長の藤原英樹さん。「農業体験に来たトマト嫌いな子どもたちが、美味しそうに食べている姿はまさに美味さ・甘さの証だと感じますね!」2 イタリアをイメージしたパッケージがオシャレ! 3 新鮮なシシリアンルージュを大鍋で煮ながら丁寧にアクをとります。4 長く伸びるツルは約6m以上にも! 「斜め誘引」で作業の効率を図る。5 加工所では7月20日頃~9月下旬まで「ピューレジュース」製造に追われる。およそ13人体制で1日約600パックを製造。6 秋田県高校生商品開発コンテスト(主催:県教委)で最優秀賞を受賞した「ルージュdeマカロン」。小松屋本店(横手市中町)で販売(5個入800円)。7 ピューレジュースをたっぷり使った横手やきそば(600円)。「喫茶とやきそばふじた」で味わえる。8 シシリアンルージュが「とまと大福」に。木村屋(横手市大町)で販売(1個120円)。



JA秋田ふるさと シシリアンルージュのピューレジュース

オシャレなトマト、シシリアンルージュが大好きです。先日「ピューレジュース」を見つけて買ってきました。「ピューレジュース」のこともっと知りたいです!



ナビゲーター
JA秋田ふるさと
増田営農資材課
ジュース加工所 統括
佐藤 彰芳さん

「ピューレジュース」ですね!
通常加工品は規格外のものを使用するようなイメージがありますが、この商品は生食用として出荷できるものも加工品にしています。さらに完熟に近い状態で収穫し、そのまま加工所へ運ばれているので、加工されるギリギリまで太陽の恵みをたっぷり吸収。甘みも全然違います。皆さまに選ばれる商品に育てていきたいですね。
同ジュースは、昨年から本格的に製造を始め、平成21年度の生産量は1万8千パック。平成22年度は7万8千パックを製造しています。

広く認知されれば、選ばれる商品になる「ピューレジュース」ですね!
シシリアンルージュは横手市の新たな特産品として、同市とJA秋田ふるさと、JAおものがわが一体となって生産拡大販売促進に取り組んでいる。芳醇な香りと濃厚な味わいが特徴のトマトです。シシリアンルージュを100%使った当JAの「ピューレジュース」は、ジュースとしてはもちろん、調理用として使っていただきたい商品です。
しかし、シシリアンルージュにまだ馴染みのない方も多いため、まずは地元横手市を中心にPRしています。例えば、昨年12月に横手市主催「秋田ふるさと」のおものがわ共催で、このジュースを使った料理コンテストを開催しました。76点もの応募の中から、書類審査で26点を選考。一般とプロ部門に分け各賞を選出しました。デザートからイタリアン、中華料理に至るまで素晴らしいアイデア料理がたくさん寄せられ、手応えを感じました。まずは地元から認知度をアップしていきたいですね。

シシリアンルージュの「ピューレジュース」のことを教えてください。

● レストランの味が家庭で楽しめるピューレなんです! 横手の恵み100%のジュース、私もたくさんの友達にPRします!

今後の展望など聞かせてください。
最近、試食宣伝が功を奏したのか、料理店などからのお問い合わせも増えてきました。そこで、業務用として1リットル入りパックの販売を検討しています。
また、より効果的な販売方法の一つとして、年中購入できるジュースよりも、期間限定にして集中的に売り切る作戦も検討中です。
皆さま、まずは手に取ってみてください。一般のトマトジュースに比べ価格が少し高いのですが、一度味わっていただければ納得していただけるかと確信しています。外箱やパッケージもおしゃれなデザインを心掛けておりますので、贈り物としてもきゅんと喜んでいただけると思います。
今後は、PRと同時に横手市と協力し、県外へ向けても販路拡大をしていきたいと思います。

どうして購入できますか。
当JA直売の会「安心畑」イオン横手南店、当JAジュース加工所へのお電話による通信販売または、十文字道の駅などでご購入いただけます。通信販売は、初回のみ代金引換ですが、2回目からはコンビニ支払いもご利用いただけますので、ピーターの方にも便利です。
なお、「安心畑」イオン横手南店では、「ピューレジュース」の濃厚で豊かな味わいを感じて頂けるように、試食宣伝会等も随時開催しています。お近くにおいでの際は、ぜひお立ち寄りください。

DATA シシリアンルージュ100%の「ピューレジュース」を使った

料理 コンテスト

■最(高賞)市応援賞



【プロ部門】キャラメル菓子「CARA-TOMA(キャラトマ)」



【プロ部門】デザート「ティラミス・ディ・yokote」

■市奨励賞



【一般部門】豆腐料理「トモウフ」

生産者藤原さんオススメ

ピューレで作る濃厚ケチャップ

- ① にんにく、玉ねぎを細かく切って、塩、砂糖と炒める
- ② ①にピューレジュースを入れて煮込む。完成! ディップとしても大活躍!

■お問い合わせ先
JA秋田ふるさと ジュース加工所
ご注文は、☎0120-39-2630(送料別)
受付/午前8:30~午後5:00(平日のみ)