Food Educational Paper

Umekiki.

おいしいを、めききする

Vol.11

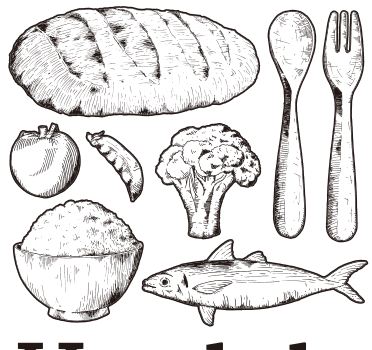
Take Free

GRAND FRONT OSAKA
グランフロント大阪

Let's thoroughly enjoy the sweet, delicious tomato which citizen of Kochi cultivates.

高知県民の育てる、甘くて旨いトマトを目利きする

言わずと知れた豪快な県民性を持つ、高知のトマトがいま熱い。
実は高知、甘味と酸味、旨味のバランスが絶妙なフルーツトマト発祥の地。
生産量こそ国内で上位に名を連ねることはないが、個性豊かなトマトが40種類以上ひしめきあう珍しい場所。
全世界で愛されるトマトが、どうしてこうも高知で発展を遂げたのか。
そのルーツと、とっておきの食べ方を目利きする。



Umekiki
おいしいを、めききする

P2-P3_INTRODUCTION －世界各国のトマトと高知のトマト－
P4-P6_HOW TO CHOOSE －農家から学ぶおいしいトマトの選び方－
P7-P9_HOW TO COOK × LIMITED MENU －高知のトマトを食べ比べて味わう34日間－
P10 _TOMATO COLUMN －トマトのうんちく－
P11_HOW TO EAT －高知の食文化－
P12_EVENT GUIDE －2・3月のイベント情報－

Introduction

Why tomato is loved all over the world ?

トマトはなぜ世界中の人を魅了するのか

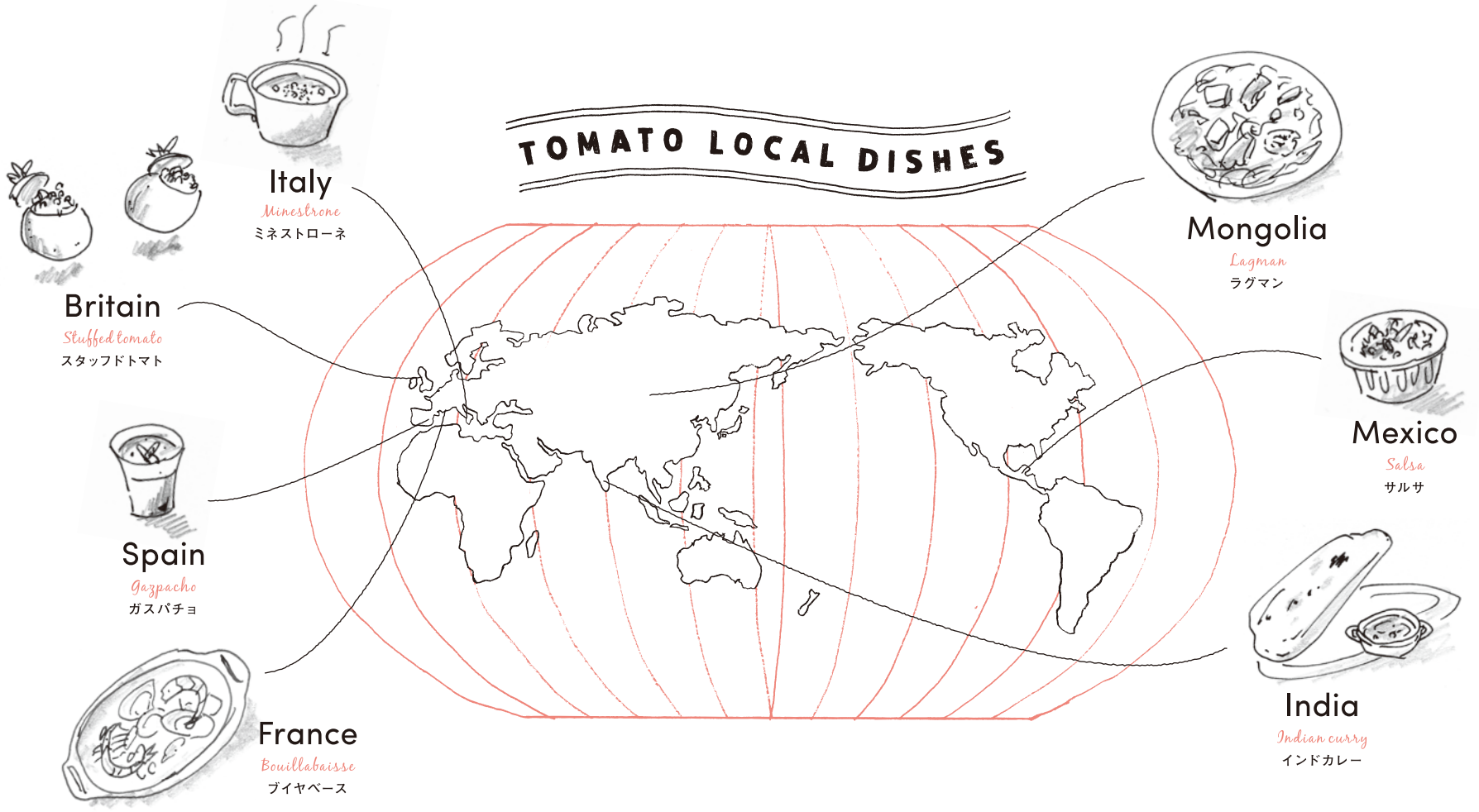
世界各地の代表的な料理にも使用され、多くの人々に愛されているトマトは、今や世界に約8000種類あるとされる。なぜトマトはこんなにも万人に愛されているのか？トマトのルーツ、特性、そのおいしさの理由を探る。

世界中で愛されているトマト

トマトは、南アメリカのアンデス山脈の高原地帯が原産のナス科ナス属の植物。16世紀にヨーロッパに渡った当時は、猛毒の植物に似ていることから流通しなかったが、18〜19世紀頃から徐々に普及しはじめたとされる。今では世界で最も食べられている野菜とも言われるまでに。旨味、香り、酸味、食感、見た目にこだわる品種が数多く存在し、色味においても橙色（オレンジバナナ、ピッコラカナリア）や緑色（グリーン、グリーンゼブラ）、アントシアニンで黒っぽい色（ブラック、ブラックゼブラ）のものなどバリエーションも豊富だ。

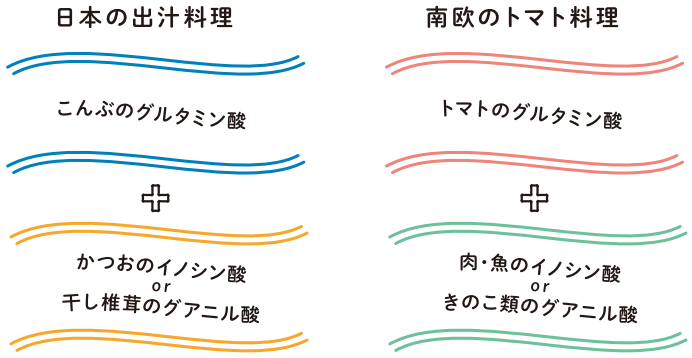
日本のトマトのルーツとは

日本でのトマトの歴史は比較的浅く、トマトが入って来たのは江戸時代。長崎県へと伝わったのが最初とされる。当時の人々には、真っ赤な見た目は敬遠され、はじめは観賞用だったという。しかも、独特の臭みがあり、日本人の嗜好に合わなかったそう。食用とされたのは明治時代で、日本人の味覚にあった品種が作られ、本格的な栽培が始まったのは昭和頃から。食事の西洋化と品種改良により、トマトは生食用として受け入れられていった。また、トマトケチャップに代表されるように、トマトソースなどの加工調味料も普及した。



世界と日本でのトマトの食べ方の違い

トマトの品種には、加熱用と生食用がある。ヨーロッパなどの海外では、炒めたり煮込んだりと加熱することが多い。一方、日本や韓国では、桃太郎に代表されるようなピンク系生食品種が一般的で、サラダなどの生食に用いられている。大玉で甘さと瑞々しさに重点を置いたものだ。ピンク系は皮が薄く果肉も柔らかいが、味が薄いのでソースなどには不向き。食生活の多様化により、最近では日本でも赤系やミニトマトなどの味が濃厚なものも普及しつつある。



トマトが様々な食材に合う理由

トマトは、鮮やかな色・豊富なビタミン・水分・適度な旨味と酸味を兼ね備える万能野菜。特に、昆布出汁や醤油、味噌などにも含まれる旨味成分のグルタミン酸が豊富。日本で発酵調味料がうまく用いられ旨味を引き立ててきたように、18世紀頃から地中海沿岸を中心とした地域では、料理のベースとしてトマトが用いられてきた。また、トマトの酸味は、肉や魚の臭みを和らげ、脂っこさを軽減させる効果もあるとされるため、台所になくてはならない存在となったことも納得できる。

トマトの旨味の活かし方

旨味成分には相乗効果があるので、トマトに含まれるグルタミン酸は、肉や魚に含まれるイノシン酸や、きのこに含まれるグアニル酸と好相性。また、0.5〜1%程度の適度な塩分を加えると旨味が引き立つ。さらに、トマトは熟せば熟すほど旨味が強くなるので、スーパーなどで買ったトマトは追熟すると良い。生食用のトマトは、ゼリー部分に最も旨味成分が含まれており、皮やその周辺にペクチンが豊富。余すことなく使うことで、トマトの恩恵をたっぷり受けてほしい。

取材協力：科学する料理研究家 サリー

Kochi Prefecture gave birth to Fruit Tomatoes !

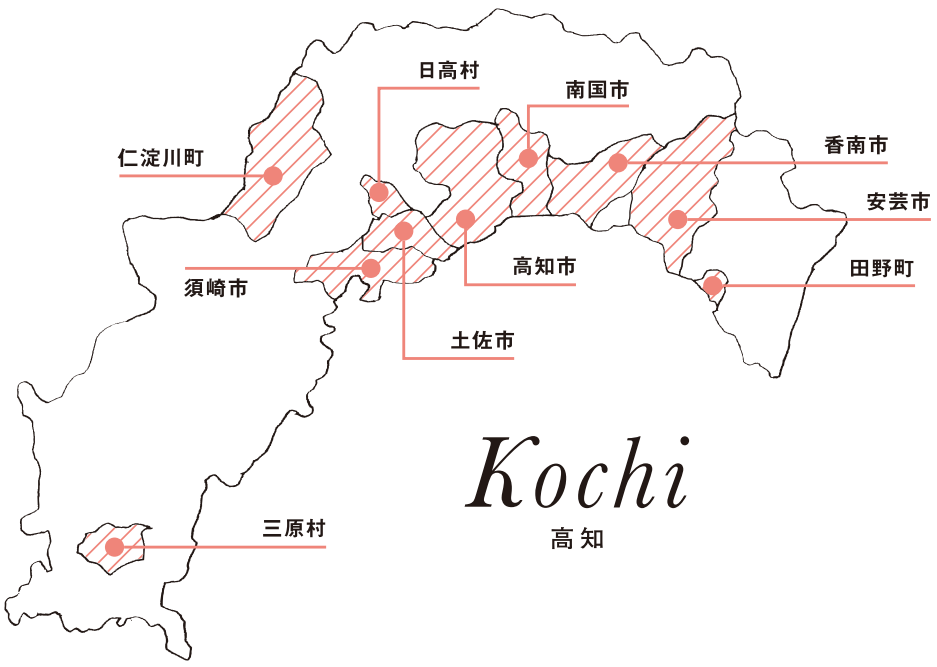
フルーツトマト発祥の地、高知を学ぶ

あまり知られていないかもしれないが、高知はフルーツトマト発祥の地。そもそもフルーツトマトとは、品種名ではなく、水分を極力控えて栽培し、糖度8度以上を目安としたトマトの総称である。トマトの生産量こそ国内1位ではないが、40種類以上のブランドと圧倒的な種類の多さを誇る高知。なぜ、そこまで同品種で様々な味わいのフルーツトマトが生まれたのか？そこには、高知の風土と県民性が大きく関わっていた。フルーツトマトが誕生した高知を目利きする。

フルーツトマト栽培に適した高知の風土

全国的にみても日照時間が長い高知は、トマト栽培においての適温環境が作りやすいため、園芸王国としてトマト栽培が盛んだった。そんな折、1970年に台風による水害が発生。海水が海沿いの高知市にある徳谷地区の畑に流れ込み、土壌に塩分が残ってしまった。農家は諦めたが、食べてみたら小粒ながらとても甘いトマトだったという。これがフルーツトマトの発祥だと言われている。徳谷のトマトが高く売れたことをきっかけに、みんながフルーツトマトに関心を持つことに。東西に長い高知の風土も手伝って、様々な種類のフルーツトマトが誕生した。

Fruit Tomato Map in Kochi



Interview

高知トマトサミット代表
(有)スタジオ・オカムラ
小林 正美さん

シニア野菜ソムリエとして飲食業や加工品の開発を手掛ける。トマトサミット開催により、農家同士が栽培方法を共有するようになって嬉しいと語ってくれた。狭い面積で農業王国を築いたオランダのように高知を発展させることを目指す。

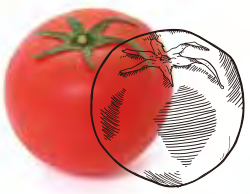
個性派揃いの“いごっそう”な高知県民

土佐弁で「いごっそう」とは、高知男性の県民性を表した言葉。「快男児」「酒豪」「頑固で気骨のある男」などを意味する。「おらが村精神」(自分のところが一番)と自己主張が強く、一匹狼を好む傾向にあるそう。そのため、各々の栽培方法でフルーツトマトを栽培したことから、同品種で様々な味わいのフルーツトマトが発展を遂げた。育てる人によって全く味が異なるトマトは、生産者の性格を映し出しているよう。個性的な生産者が多いので、トマトもキャラクターが濃いものばかり。まるでワインのようにルーツがあり、それが味に表れると言ってもよいのかもしれない。

HOW TO CHOOSE
◆選び方◆

Everyday of farmers to make a delicious tomato!

4人のトマト農家の育て方から見えるトマトのおいしい理由



夜須フルーツトマト

土佐香美農業協同組合　小松素明さん
高知県香南市夜須町

ココナッツの殻とたっぷりの陽射しで生まれる南国気分のトマト

全国的に日照時間の長い高知県。ここ夜須町も例外ではない。さんさんとハウスに差し込む陽射しは、夏場の南国リゾート地の海で体感するような、ちくちくとした鋭さを肌に感じさせる。小松さんの美しく焦げた肌からもどこか日本ではないような雰囲気が漂う。太陽の恵みを少しでも多くトマトに行き渡らせるよう、立体栽培と呼ばれる長く高く上にトマトを伸ばし吊り下げる方法を採用。フルーツ同様の甘味を引き出すため水やりは1日2回の5分ずつを点滴で与える程度。栽培床にはココナッツの殻を利用し有機肥料を中心に栽培。実がすぐに赤く色づくのではなく、緑、黄、オレンジ、赤と少しずつ色の染まる過程を踏むことによって、小松さん自慢の甘いフルーツトマトが出来上がるという。

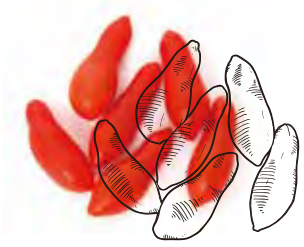
プティリサ・ジュエルボックス

おかざき農園　岡﨑秀省さん
高知県高知市春野町

娘さんの名前がついた甘いトマトが家族の絆をつないでいく

お父さんの代からはじめたトマト農家を受け継ぐ岡﨑さん。立体栽培を取り入れ丁寧に吊られたトマトの枝は、70メートル続くハウスの先まで、きれいに均等に植えられ、岡﨑さんの几帳面さと繊細さをうかがいしることができる。根が余計な水分を吸わないように根の下に敷かれる防根透水シートもまたどれも美しく手入れされている。丁寧に整理された農園で育てるからこそ、ここで育つカラフルなミニトマトはどれも色鮮やかで張りがあり、惚れ惚れするような美しさ。名前についたリサは、お父さんがご自身の娘さんの名前をつけたのだという。次は岡﨑秀省さんの名前がついたトマトもできるのだろうか。この美しい農園のように、美しい家族の物語が続いていくのだろう。

フルーツトマトを生み出した高知ではその味を追求するべく、瞬く間にトマトを育てる農家が増えた。いまや約200戸の農家がトマトの栽培に携わるという。
今回はその中から個性豊かなトマトを育てる4人のトマト農家を紹介する。



乙女の涙 スウィーティア

さんさんファーム　大畑宏史さん
高知県香南市香我美町

研究熱心な生産者が生み出した奇跡の産物は唯一無二の涙形

大のトマト好きだと話す大畑さんは、世界各国のトマトを収集し、自身で色々と交配を重ねるほどの研究家。そんな日々を過ごしているなか、7年前に突然生まれたのが高知でも類をみない乙女の涙 スウィーティアだ。長さ5cm程の真っ赤なトマトは、きゅっとしたくびれを持つ愛嬌たっぷりのシルエット。見た目同様とても繊細で土壌病害にあいやすいため、プランターで小分けにして水と肥料を少しずつ調整しながら慎重に栽培しているという。「ここは企業秘密ですよ」と嬉しそうに案内してくれた別のハウスには、ヨーロッパから仕入れた肉厚なトマトがずらりと並んでいた。大畑さんがまた誰をも驚かすような新しいトマトを生み出す日も近いかもしれない。

フルーツミニトマト

ファーム輝　麻岡哲也さん
高知県土佐市高岡町

トマト愛と自然のちからで奔放に育てるダイナミックな夫婦の産物

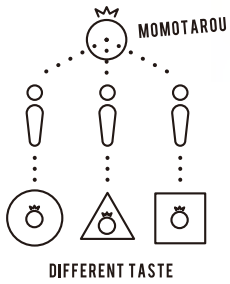
学生時代に法律家を目指し勉強をしていた麻岡さんは、体調を崩したことをきっかけに両親の後を継いで農家に。18年前から育てているトマトは、日本一美しい清流と言われる仁淀川の伏流水と、海藻などからできた有機質肥料を使い、ハチによって交配させる、自然のちからを最大限に活かした農法で栽培。また一部にソバージュ（野生）栽培と呼ばれ、出来るだけ放任してトマトの力を引き出す栽培方法も採用。型にはまることなく、自然とともに模索しながらトマト農家を営んでいる姿にトマトへの愛情を感じられる。実は麻岡さんの奥様はトマト型の人形を被り、とまっくまという愛称で自身のトマトを宣伝する名物農家。これもまた有り余るトマト愛がゆえなのかもしれない。

HOW TO CHOOSE
◆選び方◆

For each farmer, tomato taste different!

作り手の性格が宿る、個性派揃いの高知トマト

色、形、糖度、大きさなど、高知トマトといってもさまざま。しかし元を辿れば、桃太郎トマトなどのピンク系のトマトを親に持つトマトがほとんど。生産者の人柄や環境によって、トマトは千差万別に変化したのだ。今回は、生産者の人柄と合わせてトマトの特徴を紹介してみよう。



ミネラルトマト
品種 桃太郎ピース、他

天然鉱石である「麦飯石（ばくはんせき）」を使用した「大永農法」という栽培方法で育てられた、昔ながらのトマトらしいトマト。さらに、室戸海洋深層水のにがりを肥料の一部に使用することでミネラルを補い元気なトマトに。

女性社長の野村さんは、活発な人柄。トマトの専業農家で、大規模に栽培しているので、安定したトマトが収穫できると評判。常にトマトの気持ちになって、美味しいトマト、健康的なトマトを作れるよう努力しているそう。

高知県高知市春野町 **（株）トマトの村 野村妙子さん**

乙女の涙 スウィーティア
品種 スウィーティア

独自品種で、涙の形をしていることからその名が付けられた。糖度が高く、青臭さや酸味も少ないのですっきりとしている。まるでフルーツのように甘味を感じるので、デザートや付け合わせとして親しまれている。

農業をはじめて10年目。高知に貢献したいとトマトの栽培をはじめた。そんな中たまたまできた乙女の涙は、形が面白いと大ヒット。大畑さんは、研究熱心でトマト好き。世界中のトマトを研究し、交配を重ねている。

高知県香南市香我美町 **さんさんファーム 大畑宏史さん**

アスリート・トマト
品種 ミニ、ミディ、大玉トマト（特定品種なし）

akf久保農園の中で最高レベルを厳選。自然環境に寄り添う事を第一に、バランスの取れた土づくりを軸とし、生育状況に応じミネラル、アミノ酸、カルシウム等の栄養分を補給。酸味や旨味、糖度を上げた濃厚な味わいかつ爽やかな食感。

オーナーの久保さんは、農業を始める前は土壌診断の専門家で、その知識を活かした土づくりを行っている。“おいしい”をお客様にお届けする農業を第一に考えている。ハウス内は整頓され、久保さんのきっちりした性格が反映されている。

高知県須崎市押岡 **akf久保農園 久保昭さん**

いごっそうトマト
品種 桃太郎ファイト

土の良さを活用しながら、作物の生育に合わせて必要な時に必要な量の水と肥料を与える養液土耕栽培を採用。徹底的な品質管理により、酸味と糖度のバランスのとれたコクのある味わいに。力強いネーミングに負けない深みのある食味。

「いごっそう」とは土佐弁で「頑固者」のこと。まさしくいごっそうな大将の藤原さんは、高知の男らしくお酒が大好き。そんな大将が試行錯誤を重ねた結果、大将のように気骨なトマトが誕生した。

高知県高岡郡日高村 **（農）日高園芸組合 藤原利彦さん**

夜須フルーツトマト
品種 桃太郎系

全国的にも日照時間が長いという夜須地区の自然環境を活かし、太陽の光を果実に行き渡らせる「立体栽培」と、「防根透水シート」を採用。糖度だけではなく果肉の硬さ、酸度、見た目にもこだわった高品質なトマト。

夜須フルーツトマトは、高知県土佐香美農業協同組合のみなさんが作るフルーツトマトのこと。その一人である小松さんは、2008年からフルーツトマトをはじめとしたトマトを家族総出で栽培。着々と真摯にトマト栽培に向き合う。

高知県香南市夜須町 **土佐香美農業協同組合 小松素明さん**

LISAフルーツトマト
品種 桃太郎ファイト

太平洋を望む春野町で、太陽の恵みと潮風を受けて育てられている。塩分の混じった地下水を与え、水を絞ることによって特有の甘さと濃厚さ、程良い酸味が残った。皮がしっかりしていて、果肉が崩れない。LISAは娘さんの名前から。

プティリサ・ジュエルボックス
品種 甘っこ、チェリーゴールド、トスカーナバイオレット、他

フルーツトマトと同じ方法で味を凝縮させて栽培したミニトマトの5種以上のアソート。グリーン、レッド、イエロー、オレンジ、チョコレート、ピンク、ハート、バイオレットがあり、とてもカラフル。糖度は抑えめ。

秀仁さん夫妻と息子の秀省さんで栽培。秀仁さんがフルーツトマトの味に魅了され栽培を始め、今では1.5haに約7万本の木を栽培する大規模農園に。ビニールハウスの中は綺麗に整頓され、岡﨑家の性格を表しているよう。

高知県高知市春野町 **おかざき農園 岡﨑秀省さん**

とまっくまのフルーツトマト
品種 桃太郎ファイト、桃太郎コルト、他

土耕栽培にこだわりながら、厳選した有機質肥料と日本一ともいわれるの清流仁淀川の伏流水を使用。トマト本来の酸味や風味をそこなわず、高い糖度と濃厚な旨味、深いコクのある仕上がりに。品評会では、上位受賞の常連。

フルーツミニトマト
品種 アイコ、ラブリーサクラ、他

土壌の水分調整をする特殊な栽培方法で、もともと糖度が高いミニトマトをより高濃度に。天候や畑の状態によって毎日肥料や水量を変えて丁寧に栽培した極上の一粒。

38aのハウスでフルーツトマトを中心に、35品種以上のミニトマト、カラフルミニトマトを夫婦で栽培。野菜愛に溢れる旦那さんの傍ら、奥さんの真理さんは、トマトの被りものに熊の着ぐるみを着た「とまっくま」に扮する地元の有名人。

高知県土佐市高岡町 **ファーム輝 麻岡哲也さん＆真理さん**

EVENT

高知のトマト農家さんが、
大阪に大集合するマルシェを開催！

トマトサミット in グランフロント大阪

日時：2/27（土）11時～19時、2/28（日）11時～17時
場所：グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階
（ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY 前）

上記で紹介した農家さんがグランフロント大阪で自慢のトマトを販売する特別マルシェを開催！大阪になかなか出回らない貴重な高知のフルーツトマトがずらりと並ぶ。他、高知に赴いたシェフによるトマトスープの振る舞いや、トマトによくあう調味料とともにトマトを味わう試食会、そしてトマトに映像を投影するトマトプロジェクションマッピングブースなど様々なトマトにまつわるコンテンツを開催！グランフロント大阪がトマト色に染まる2日間をお見逃しなく！

How to Cook & Limited Menu

高知のトマトを食べ比べて味わう34日間

2月27日(土)～3月31日(木)

うめきた広場 1階・地下1階の店舗内にて

世界各国で愛され、万能野菜としても注目を集めるトマト。今回は、フルーツトマト発祥の地である高知県産の甘くて濃厚なトマトを食べ比べ。約10種類のトマトをmekikiし、14店舗のシェフやストアバイヤーが様々な食べ方を提案。スイーツ、メイン料理、お酒のアテまで、トマトの新しい魅力を学ぶ34日間。

Chef's voice

La Terrasse Café et dessert
乾 伸吾 シェフ

高知のトマト農家さんを訪れたシェフの声

生産者の想いを強く感じた

「トマトの表面には産毛があり、指でこするとしっかりとトマトの香りを感じた」と乾シェフ。おかざき農園では娘の名前をトマトに付けるなど、生産者がトマトの木1本1本に愛情をかけて大切に育てていることがわかったそう。現地を訪れたことで、生産者との距離がぐっと縮まり、メニュー考案の際にどんどんインスピレーションが湧いたと話してくれた。

Chef's voice

DEAN&DELUCA
西本 真 シェフ

高知のトマト農家さんを訪れたシェフの声

フレンドリーな高知気質が肌に合う

「高知の人はみな、お酒を飲むことしか考えていないような陽気さがあるんです！」と西本シェフ。そんなフレンドリーな気質が心地よく、高知県を一気に好きになったという。トマト農家を訪れ、蜂に受粉させるというナチュラルな栽培方法にも好感を覚えた。そんな自然の恵みたっぷりのフルーツトマトは、糖度が高いので少しの塩でピュレにするとぎゅっと甘みが凝縮され、さらにおいしくなるという。

Food Stuff

- **ミネラルトマト** — どこか懐かしい王道トマト
- **LISA フルーツトマト** — しっかりとした皮と濃い甘味
- **プティリサ・ジュエルボックス** — 世界各国のカラフルミニトマト詰め合わせ
- **とまっくまのフルーツトマト** — 品評会で上位の洗練されたトマト
- **フルーツミニトマト** — ミニトマトをさらに高糖度に
- **乙女の涙スウィーティア** — すっきりとした風味と涙形が特徴
- **アスリート・トマト** — 徹底管理で育ったまさにアスリート
- **いごっそうトマト** — 酸味と甘味のバランスが良くコクもある
- **夜須フルーツトマト** — 立体栽培で育ち、食味が深い

トマトを5種類の食べ方で楽しむ驚きと気付きの一皿

高知県フルーツトマトの玉手箱

¥1,000

生のまま、フリット、ジャム、ソテー、ドライと5種類の食べ方でトマトを食べ比べ。どの食べ方にも自家製バーニャカウダソースがマッチ。カラフルで美しく、見た目にも愉しめる。

ハーブが繋げるフリットとトマトピュレの珍しい出逢い

金目鯛のフリット フルーツトマトのピュレ

¥1,296 ※ディナーのみ

西日本一の水揚げ量を誇る高知県の金目鯛のフリットを、さっぱりとした酸味のトマトピュレで。トマトと相性が良いセルフィーユ、ディル、シブレットのハーブがアクセントに。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

フリットは、カリッとした外側とジュワっとした内側の食感の妙を立たせた。ジャムは、砂糖を使わない自然な甘味を引き出した。ソテーは、青臭さを抑え食べやすく。ドライは、ギュッと濃縮して旨味を引き出した。

シェフ **乾 伸吾** 氏 —— 青臭さが苦手でトマト嫌いだった乾シェフは、シェフになりフルーツトマトに出逢ってトマト好きに！

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

通常フリットとトマトを合わせることは少ないが、ビールを入れた程よい苦みの衣で、金目鯛の甘み、さらにトマトの甘みと旨味を引き立てて合わせた。そこにハーブの苦味が重なり、味の相乗効果を生み出したプロの技。

シェフ **西本 真** 氏 ——「赤色のトマトは、透明なジュレにすると本来の旨味をより感じられる」と素材に真摯に向き合う西本シェフ

Shop Information

うめきた広場 B1F

ケーキ・カフェ **La Terrasse Café et dessert**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7788

人気のパンケーキをはじめ20数名のパティシエがバックアップするデザートは本格的で感動的！
ランチやディナーでは、シェフ自慢のヘルシーでリッチな料理も勢揃い

Shop Information

うめきた広場 B1F

マーケットストア&カフェレストラン **DEAN & DELUCA**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6359-1661

マーケットとレストランが融合。マーケットには、“毎日の食卓がワンランクアップする”食材が並び、レストランでは“五感で楽しむ料理”が揃う

EVENT — 3/15(火) 16:00～18:00

シェフの教室 –高知トマトのフルコースを作り、味わう料理教室–

場所：グランフロント大阪 うめきた広場B1F La Terrasse Café et dessert 店内

価格：3,000円(税込、お土産／ラ・テラスオリジナル焼き菓子付)

持ち物：筆記用具・エプロン　　定員：20～25名

高知のフルーツトマトを使って、前菜からメイン、デザートまでの作り方を学び、味わえるトマトフルコース教室。当日はシェフオリジナルのレシピも配布。期間中、限定メニューとして提供しているシェフの趣向を凝らしたトマト料理6皿もティスティングできる。

Umekiki公式サイト umekiki.jp 内
イベント応募フォーム
umekiki.jp/contact/

EVENT — 3/25(金) 16:00～19:00 — 3/26(土) 15:00～19:00

Tasting Day！

DEAN&DELUCAの様々な商品×高知トマトを愉しむ2DAYS

場所：グランフロント大阪 うめきた広場B1F DEAN&DELUCA 店内

価格：入場・参加費無料 ※事前申し込み不要／誰でも参加OK

レストラン、ベーカリー、スイーツ、和食材、フレッシュコーナーなど、店内に様々なコーナーが設けられているDEAN&DELUCA。各コーナーのいちおし商品×高知トマトのティスティングを愉しめるEventを開催。当日は西本シェフによるトマト料理のデモンストレーションも！

名物「トマトすき焼き」の割り下が決め手！

IGOSSOU TOMATO

いごっそうトマト まるごと和牛ハンバーグ

¥1,280

和牛の旨味が溶け込む熟成ソースで煮込んだ、人気の和牛ハンバーグ トマト仕立てを、旨味の強いいごっそうトマトを使ってアレンジ。ご飯、小鉢、香の物、スープ付きの満足セット。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

頑固者という由来の特徴的なトマトの名前に先ず惹かれたと言う古賀料理長。ニンニクとオリーブオイルを入れた割り下でさっと蒸し煮し、余熱で火を通したトマトは甘みが増して旨味が引き立つ。あしらったバジルの香りもトマトを引き立てるポイント。

料理長 **古賀 聡** 氏 —— トマトは塩をかけて丸かじりするのも好き

Shop Information

うめきた広場 B1F

和菓子・甘味処 **ばさら 梅々庵**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7785

日本料理人、小山裕久氏が、定番の和菓子にばさらのエスプリを詰め込んだ新しいお菓子を展開。
にゅう麺や和牛ハンバーグなどの食事も頂ける

ジュエリーを散りばめたような彩りにうっとり

JEWEL BOX

高知県産 おかざき農園の カラフルトマトのカプレーゼ

¥950

ガレットにモッツァレラチーズをあしらい、カラフルなトマトを散りばめたひと皿。フランスではポピュラーなビネガードレッシングで和えたサラダも添え、栄養バランスもOK。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

様々な品種の形や味わいが異なる色とりどりのミニトマトを、切り方を変えることで見せ方に変化をつけ、より華やかに。クリーミーに溶けたモッツァレラチーズとのマリアージュも愉しめる。

シェフ **清水 多美枝** 氏 —— ドライトマトを使った料理が好き

Shop Information

うめきた広場 B1F

フレンチカフェ **CRÊPERIE Le Beurre Noisette**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7795

パリにあるネオビストロ、ル・ブール・ノワゼットのシェフ、ティエリーブランキ氏が展開するガレット＆クレープ専門店。ティラミスやバンナコッタなどスウィーツをのせたクレープも人気

オリーブオイルで味の変化を愉しむ新感覚蕎麦

TOMA KKUMA

とまっくまトマトと ムール貝のお蕎麦

¥880

温めても煮崩れしないしっかりした肉質と味を併せ持つトマトと、サラダ水菜やベビーリーフの食感が愉しい創作蕎麦屋の斬新な一品。お好みでオリーブオイルを加えてどうぞ。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

温かい蕎麦の出汁にはトマトピュレを混ぜ込んだ甘汁を使い、少しの味醂の他はトマトのみの甘味と旨味で仕上げた。トマトとよく合うオリーブオイルを加えれば風味の変化を愉しめる。蕎麦とオリーブオイルの相性の良さも是非確かめて。

スタッフ **平山 秀雄** 氏 —— トマトのように真っ赤な恋がしたい♡

Shop Information

うめきた広場 B1F

日本そば **ご馳走そば そら**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7990

東京丸の内の名店「手打ちそば石月」が、カジュアルでスタイリッシュな新感覚の創作日本そばを提案。
そば屋の心意気を反映させた丼飯も人気

インパクト大！トマトの旨味が溢れ出す洋食サラダ

ATHLETE TOMATO

まるごとアスリートトマトのサラダ

¥280

トマトは丸ごと味わうのが一番おいしい！野菜を使った赤いドレッシングと、緑のバジルドレッシングの2つのドレッシングで目にも鮮やか。下にあしらわれたマッシュポテトとの相性にも注目。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

果肉がしっかりしていて甘味が充分あり、果汁がたっぷりあるのに水っぽさはない、アスリートトマトの強い旨味を、人参、玉ねぎ、林檎など、6種の野菜で作った特製ドレッシングでさらに引き出す洋食の合わせ技。

シェフ **松本 崇幸** 氏 —— 今回インパクトの強いトマトに出会い衝撃を受けた

Shop Information

うめきた広場 B1F

洋食 **浅草 キッチン大宮DELI**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7095

東京浅草の名店「レストラン大宮」。長年培った下町洋食の味が気軽にいただける。
名物大人のお子様ランチも人気

ワインと合わせたいソムリエ厳選トマトのカプレーゼ

IGOSSOU TOMATO

フルーツトマトのカプレーゼ

¥756

フルーツトマトとモッツァレラチーズに、バジルソースとフレッシュバジルをあしらった、トマトと言えば定番のカプレーゼ。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

フルーツトマトの持ち味である「凝縮した甘味」を、モッツァレラチーズを合わせることで引き出した。爽やかなバジルの風味とまろやかなオリーブオイルで、味と香りに深みをプラス。是非、ワインと一緒に愉しんで。

ソムリエ **樋口 隆哉** 氏 —— 好きさ余ってトマトの収穫を体験するほど

Shop Information

うめきた広場 B1F

ワイン **ワインショップ・エノテカ ／ カフェ＆バー エノテカ・ミレ**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6359-1688

フランスやイタリアをはじめ、世界各国のワインが約1000種類揃うワイン専門店。
生ハムやチーズの盛り合わせなどと共に店内でワインを愉しむこともできる

トマトとバルサミコが旨味を引き立て合うからだに優しいサラダ

MINERAL TOMATO

フレンチマドモワゼル サラダ＆DELI

¥1,058

ショートパスタ入りのサラダはトマトをはじめ南瓜やブロッコリーなど野菜がたっぷり。ハンバーグ、ミネストローネ、ごぼうサラダ、ライスが付いて、大満足のワンプレートデリ。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

ミネラルを感じながらもさっぱりした味のトマトはサラダにぴったり。塩味を感じる種と果汁が、バルサミコドレッシングと合わさって旨味が増し、野菜がさらにおいしく食べられる。ハンバーグのデミグラスソースとの相性もばっちり。

ストアマネージャー **森忠 紀三子** 氏 —— トマトの色と形の豊富さに驚き、食べてみて感動

Shop Information

うめきた広場 B1F

ジュース・スムージー・フード **SMALL MARKET @ DELI**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7150

野菜をたっぷり使ったデリやジュース、注文を受けてから1杯ずつ作るスムージーの専門店。
アサイーボウルやグリーンボウルも人気

※紹介しているメニューの提供可能時間は、各店舗情報内に記載しております。 ※価格は全て税込みです。 ※旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことを予めご了承ください。 ※撮影には一部代用品を使用しております。

トマトの旨味をダイレクトに愉しめる濃厚ジュース

高知県産
フレッシュトマトジュース
¥702

トマトそのものの味わいを堪能できるシンプルなトマトジュース。ビタミンやミネラルも損なわれることなく、成分を余す所なく取り込めるのも嬉しい。忙しい毎日に手軽に取り入れられる強い味方。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

濃厚なトマトの甘味が存分に活かせるように、原材料はトマトのみ。ジューサーにかけることで、余分な皮と種が取り除かれ、口当たりがなめらかに。トマトジュースが苦手な人も、これを飲んだら考えが変わるかも。

シェフ **長谷部 雅美** 氏 —— トマトジュース嫌いが、このジュースを飲んで感動！

Shop Information

うめきた広場 B1F

ベーカリーカフェ **THE CITY BAKERY**

営業時間 7:30～22:00　電話番号 06-6359-2010

ニューヨーカーに愛され続ける味を継承。その他、日本オリジナルメニューも多数提供。
カフェスペースで愉しむこともできる

高知の塩で旨味引き立つリストランテのトマトジェラート

ジェラート2種盛り
※トマトジェラート＋お好みのジェラートが選べます
¥450～

旨味の強いトマトを潰して裏ごしし、レモンと砂糖と水のみを加え、トマトらしさを目一杯引き出したジェラートが完成。お好みで高知産天然塩をふり掛けて召し上がれ。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

酸味と甘味のバランスが絶妙で、ミネラル分を感じるはっきりした味のいごっそうトマトは、ジェラートにも出来ると実感した小阪シェフ。トマトが育った土地と同じ、土佐の天然塩「あまみ」をふり掛けると甘味と香りがより引き立ち輪郭がはっきり際立つ。

シェフ **小阪 歩武** 氏 —— サーフィン好きで高知も頻繁に赴き現地食材を愛用

Shop Information

うめきた広場 B1F

ジェラテリア&バール **BAR & GELATERIA RAFFINATO**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7444

リストランテで作り上げる、素材の味を活かし調理法にもこだわったジェラートが味わえるほか、
エスプレッソやカプチーノ、サンドイッチも愉しめるイタリアンバール

ボリュームたっぷりでもお腹は軽い！

丸ごとミネラルトマトの煮浸し
¥1,382

出汁でさっと煮込んで煮浸しにした丸ごとトマトに、すりおろした山芋や絹さやをあしらった温かい一品。小鉢2種、ご飯、汁物、漬物、ほうじ茶が付いた定食スタイル。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

トマトのミネラルと出汁は相性抜群。さらに、軽く火を通す事で酸味が丸くなり、甘味と旨味が凝縮されコクが出て、ご飯が進む一品に。カリカリに炒めたニンニクや胡麻を使った醤油ベースのたれが合わさって後を引くおいしさ。

料理長 藤村 直 氏 —— 高知トマトの味の濃さ、コクの深さに衝撃をうけた

Shop Information

うめきた広場 B1F

カフェ **24/7 cafe apartment**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6377-5777

栄養バランスの取れた一汁三菜の食事のほか、和スタイルのデザートも充実。
ランチ、カフェ、ディナーはもちろん、ゆっくりお酒を愉しむ事も

オリーブオイルがほどよく絡む王道トマト料理

フルーツカプレーゼ
¥970

トマトとフルーツの酸味と甘味と、まろやかなリコッタチーズにオリーブオイルの風味がバランスよく合わさった、GARB流アレンジのカプレーゼ。定番のひと皿を、とまっくまトマトで特別仕様に。

Chef's Point トマトの旨味を活かしたポイント

酸味と甘味のバランスがよく、旨味がギュッと詰まったトマトは、チーズやオイルとよく合う。イギリスで作られるピラミッド型の海塩をトマトのみにあしらう事で味が締まり、より濃厚な味わいを感じられる。

スタッフ **谷脇 賢** 氏 —— トマトはシンプルな食べ方が一番好き

Shop Information

うめきた広場 1F

レストラン・バー・カフェ **GARB MONAQUE**

営業時間 7:30～01:00　電話番号 06-6359-5180

旬を感じる素材を使ったイタリアン・フレンチの料理が揃う。
ランチ、カフェ、ディナー、バーと一日中いつでも使えるオールデイダイニング

人気グロッサリースタッフが選ぶトマト縁の商品

GROCERY'S *Select Item*

トマトを無限大に活かせる極旨調味料

左から
寿司酢 ¥756
バジルとガーリックのソルト ¥648
野菜だし ¥432（5袋入り）

そのまま寿司酢として使うほか、野菜や魚介類、肉類の味付けにも使える便利な合わせ酢と、バジルとニンニクの香りが豊かな合わせ塩、国産野菜を合わせて、それぞれの野菜の味を活かして作ったまろやかなだしの3種。

Staff's Point　スタッフ 植本 睦 氏

生でも火を通してもそれぞれにおいしく、違った味が楽しめる高知のフルーツトマトを、紹介した商品と合わせて両方の食べ方で調理。運が良ければ複数のトマト料理が試せるかも。トマトと和の調味料の意外な合わせ技に注目。

How to Buy

2/27～3/31の間、上記の調味料と高知のフルーツトマトを合わせたトマト料理の試食を幾つか用意。タイミングが合えば味を確かめて購入できる。

Shop Information

うめきた広場 B1F

調味料・加工食品 **茅乃舎**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7466

創業明治26年の老舗。味噌や醤油の製造技術を活かした調味料やドレッシング、たれ等が豊富に揃う。
看板商品のだしのほか、店内の商品は味を確かめて購入することができる

高知の名産とトマトで作る高知づくしドリンク

土佐地産地消ドリンクぶんたんとまと
¥204

高知県産にこだわった果実野菜入り飲料。高知県産の文旦果汁とトマトを合わせたジュースは、トマトジュースが苦手な人でもおいしく飲める一品。

Staff's Point　スタッフ 祐 千恵子 氏

紹介したジュースは、寒天を使って食べるゼリーや飲むゼリーにしたり、チアシードを加えたりしてもおいしい。ドレッシングの素材にしても。夏は凍らせてシャーベットにするなど、アイデア次第で様々な愉しみ方が。

How to Buy

丁寧に育てた高知県産トマトの味わいをジュースでご堪能あれ。旬であることを大切にしているトマトジュースだから、品物がなくなり次第販売終了。

Shop Information

うめきた広場 B1F

オーガニックグロサリー・コスメ **Natural House Aoyama Organicmart**

営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7895

オーガニック食品とオーガニックコスメの専門店。化学調味料・保存料不使用のものを中心とした食材が並ぶ。
国産オーガニック青汁とベジタブル酵素が人気

※紹介しているメニューの提供可能時間は、各店舗情報内に記載しております。 ※価格は全て税込みです。 ※旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことを予めご了承ください。 ※撮影には一部代用品を使用しております。

TOMATO COLUMN

野菜ソムリエが教えてくれるトマトのうんちく

おいしいトマトの見分け方

まずは、トマトの裏側に注目。おしりの星型の部分から、スジが放射線状にはっきりと出ているとおいしい。ヘタは、ピンっとたっていると新鮮で、ヘタ部分まで均一に赤く濃いものが良い。また、水に沈むと糖度が高く、甘味が強い。

SHUN*SHOKU LOUNGE
BY GURUNAVI
（ジュニア野菜ソムリエ）
店長 田中 見歩さん

トマトのおすすめの保存方法

赤く色付いたトマトは、袋かラップに包み、冷蔵庫の野菜室で保存。まだ青みが残っていたら、涼しい所で常温のまま保存すると追熟する。熟れたトマトを冷凍庫で保存すると、皮が剥きやすくなり、ソースやジュースに使いやすい。

高知トマトの特徴

トマトの名産地として知られるだけあり、とにかく種類が豊富。トマトを極めた生産者さんが多く、トマトの一つひとつにこだわりが感じられる。日照時間が長い高知県なので、太陽の恵みをいっぱい受けて栄養価も高そう！

TOMATO FAIR

こだわりの高知トマトが勢揃い！

今回、フリーペーパー内で取り上げた高知県の約10種類のトマトをSHUN*SHOKU LOUNGE BY GURUNAVIで特別に販売！期間限定メニューにも使われているので、実際に食べて気に入ったら、買って帰ろう！

日時：2/29（月）～3/31（木）10:00～21:00
場所：グランフロント大阪 うめきた広場1階
旬の食情報 SHUN*SHOKU LOUNGE BY GURUNAVI 店内

高知トマトをおいしく食べる農家の台所の知恵

HOW TO COOK !!

農家だからこそ知っている、旬のおいしさを活かしたトマトの食べ方。今回は、昼夜の寒暖差が大きい丹波の自然に囲まれて農業を営むKOM’S FARMの小村夫婦から聞いた“小村さんちのトマト料理”を紹介しよう。

KOM’S FARM
小村香織さん・小村晋さん
（丹波市春日町）

Salada

アンチョビを使ったサラダ蕪とフレッシュトマトのサラダ

1. 蕪を一口大に切り、軽く塩をふりかける。
（後でアンチョビが入るので、やや薄めの塩味にしておく）
2. トマトを一口大に切る。
3. アンチョビを粗めのみじん切りにする。
4. ボウルにオリーブオイル、アンチョビを入れてかき混ぜる。
5. 蕪、トマト、バジルを入れて、全体を和える。
塩気が足りなければ軽く塩を加え、味を整えて完成。

Bread

ドライトマトのガーリックトースト

1. パンを軽くトーストする。
2. ニンニクを半分に切り、切り口をパンに擦りつけたあと、
オリーブオイルをパンに染み込ませる。
3. ドライトマト、バジル、蕪を載せてもう一度トーストして完成。
＊バジルはフレッシュでもドライでも、手に入るものでOK

Pickles

トマトのピクルス

1. トマトの皮を湯剥き。
2. 酢100ml、砂糖大さじ3、塩小さじ1を混ぜ合わせ、
耐熱容器に入れて500wのレンジで1分ほど温めるか、
鍋に入れて火にかけ温め、ピクルス液を作る。粗熱をとる。
3. トマトとハーブミックス（DEAN&DELUCAの
ピクルスミックスがおすすめ）をピクルス液に加え、
冷蔵庫で1日以上寝かせて完成。

EVENT

農家さんから野菜のおいしい食べ方を学べるマルシェへ

今回レシピを紹介してくれた小村さんをはじめ様々な農家さんから食材について色々学べるマルシェを毎週木曜日に開催。丹精込めて手入れした畑から、寒さを乗り切ってよりおいしくなった野菜がやってくる。他、味噌やお茶などこだわりの品々も並ぶ。作り手の顔を知り、食材が育てられた背景を聞きながら旬の食材のおいしい理由をmekikiしよう！

場所：グランフロント大阪 うめきた広場地下1階
(ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前)
＊申し込み不要・入場無料

HOW TO EAT
◆食べ方◆

Why a lot of tomato was born in Kochi?

トマトから考える、高知の県民性と食文化

広さ7,104km²のうち、約84%が森林であり平野部はわずかな高知。もともと園芸が盛んであったとは言え、猫の額ほどの面積のなかで、個性豊かな様々なトマトを生んだ高知県民の食文化を探ってみよう。

—— 働きものの女性が高知を支える？！

同県内でこうも様々な味わいのトマトを生み出した由縁のひとつとして、高知の男性が‘いごっそう’な性格であることが関係するのかもしれないと紹介したが（P3参照）、それに対し、高知の女性にもまた‘はちきん’という気質があるという。男勝りで快活、負けん気の強いことをさす土佐弁で、いまではほとんど使うことが少なくなった言葉だが、その言葉の指す高知の女性の快活さはひしひしと肌で感じることができた。取材に訪れた、高知を代表する地鶏である土佐ジローを育てるのも、ハキハキと気持ちよく豪快に話す女社長の嶋﨑さんであったことも思い出される。高知では女性の活躍する企業が多いというのも納得できる話だ。

嶋﨑 博子さん（土佐ジロー協会 認定生産者）

美容師の資格を持ちながら、高知のブランド地鶏である土佐ジローを飼育する施設を立ち上げ現在に至る、アクティブな女性。独学で試行錯誤しながら培った飼育方法により、全国にファンを持つ土佐ジローを育てるまでに

—— 言わずと知れた呑んべえな習慣

先にあげた、‘いごっそう’も‘はちきん’も、酒好きという共通点は同じといえるだろう。高知県民を象徴するであろう、おきゃくという食祭りがある。土佐弁で宴会のことをさすおきゃくには様々なお座敷遊びが受け継がれている。例えば可盃（べくはい）とよばれる、駒をまわして出た絵柄の盃で酒を飲む遊び。長い鼻まで沢山の酒がはいる天狗の盃、口の部分に穴があいているため早く飲み切らないといけないひょっとこの盃、そして一番小さいおかめの盃。勿論、高知県民がおかめを当てて残念がることは言うまでもないだろう。

上村 嘉郎さん（土佐の「おきゃく」事務局）

最近まで土佐のおきゃく実行員会の実行委員長を務めていたというにふさわしい、大の酒好きだと話す上村さん。同じ食卓に座れば、他人でもすぐ仲間になる、古き良き高知の温かい文化を、次世代に継承していきたいという

—— 豪快に食す高知ならではの郷土料理

高知の郷土料理である皿鉢料理が生まれたのは、高知県民が大の酒好きだからこそ、宴会の最中に台所と食卓をいったりきたりせずに愉しみたい、というのも理由のひとつかもしれない。家庭により様々だが36cm（1尺2寸）か39cm（1尺3寸）の大きな絵皿に、生（刺し身やたたき、等）、組み物（煮物や焼物、揚げ物、等）、寿司、甘味と、前菜からデザートまで一気に盛り付ける豪快な料理だ。手でつまめるものも多いのは、宴会で席を移動しても食事をとりやすいようになっているのかもしれない。1799年に皿鉢料理を記した書物が残っており、今でも嫁入り道具として絵皿をもたせる風習もあるという。

菊池 靖さん（三翠園 土佐の匠認定 総料理長）

季節ごとの地元食材をふんだんに使った料理で多くの人を魅了する。地元のきゅうりを使った煮付けなど、他県ではなかなか見られない食べ方もきちんと残していきたいと話す

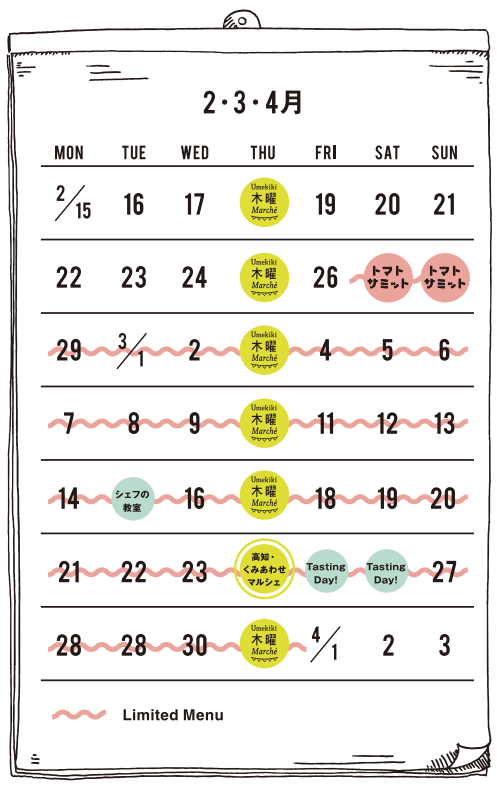
—— 食材に恵まれているからこそのシンプルな料理

皿鉢料理の皿の上に並ぶ料理は、山の幸にも海の幸にも恵まれた高知ならではで、鰹のタタキや、田舎寿司と呼ばれる地元のみょうがや椎茸、筍などをのせた野菜の寿司など、シンプルに素材を調理し、その味わいをダイレクトに愉しむものが多いという。寒い地域によく見られる塩漬けにしたものや発酵させたものなど、保存食のような郷土料理はほとんど存在しないのだ。味付けは名産品の柑橘やニラなどで酸味や辛味を効かせたはっきりとしたものが多い。酒好きならではの嗜好なのかもしれない。今晩も高知のどこかでは、大皿を囲み、宴会が行われていることだろう。

三谷 英子さん（RKC調理師学校 校長）

数々の料理人を育て上げてきた高知の母のような存在。伝統食を研究し続けており、高知の田舎寿司がフランス人をはじめ海外にも受けていると話す。高知の郷土料理を海外で見る日も近いかもしれない

EVENT GUIDE



毎週木曜 12:30~19:00

関西の農家さんがグランフロント大阪に！

Umekiki 木曜マルシェ

季節の食材をかしこくmekiki!

毎週木曜、農家さんが自慢の野菜を持ち寄ってグランフロント大阪でマルシェを開催。今の時期は、糖度をぎゅっと蓄えた冬野菜をはじめ春を感じさせる野菜もちらほら並び始める。作り手の顔を知り、食材がどのように育てられたのかを学び、味わうUmekiki木曜マルシェ。おいしいものがおいしい理由を、会話しながら目利きしよう。

Umekiki 木曜 Marché

場所：グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階
（ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前）※申込不要、入場無料

3/24（木） 12:30~19:00

Umekiki 木曜マルシェ 特別版 高知・くみあわせマルシェ

トマトとの相性をmekikiする

今号のフリーペーパーのテーマである「高知トマト」にちなみ、高知トマトとうめきた広場地下1階のグロッサリーとの組み合わせを愉しむマルシェを開催! トマトの新しい食べ方に出会える、1日だけの特別マルシェをお見逃しなく!

日時：3/24（木）12:30～19:00

場所：グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階
（ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前）※申込不要、入場無料

写真はイメージです

入場無料

高知のトマト農家さんが大阪にやってくる！

トマト・サミット

TOMATO SUMMIT

in グランフロント大阪

2/27（土） 11:00~19:00 ・ 2/28（日） 11:00~17:00

トマトの名産地として知られる高知県。全国総生産量の1%であるにもかかわらず、一年を通じて40種類以上のトマトを栽培。その特色を活かし、高知県産トマトの品質が最も高まる3月に、高知のトマトが一堂に会する‘高知トマトサミット’を開催。高知のトマト農家が手を取りあい、産地の壁を飛び越えた一大プロジェクトとして話題を集め、2009年の開始から今年で7年目を迎える。そんなトマトサミットがグランフロント大阪にやってくる！高知より7件のトマト農家が訪れ、旬を迎えたトマトを販売。毎週木曜に、Umekiki木曜マルシェが行われているうめきた広場 地下1階（ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY 前）が、トマト一色に!

※内容は予告なく変更する場合があります

写真はイメージです

高知のトマト農家を訪ねた、La Terrasse Café et dessertとDEAN&DELUCAのシェフによる特別コンテンツも登場！

トマトスープの振る舞い

ケーキ・カフェ La Terrasse Café et dessert　乾シェフ

トマトサミット会場横にあるLa Terrasse Café et dessertの乾シェフが、特別にトマトスープを振る舞う特別コンテンツが登場!濃厚な旨味と甘味がぎゅっと詰まった高知のフルーツトマトを使ったあたたかなスープで身体を温めよう。

日時：2/27（土）・28（日） 12:00～ なくなり次第終了（※1日限定 500食）

高知トマトにあうシェフおすすめ調味料のティスティング

マーケットストア&カフェレストラン DEAN&DELUCA 西本シェフ

高知トマトの味の違い、さらにトマトとDEAN&DELUCAの商品との組み合わせを学べるコーナー。気に入った商品はその場で購入も可能。ティスティングを愉しみながらお気に入りの組み合わせを見つけよう。

日時：2/27（土） 15:00～18:00

トマトプロジェクションマッピング！

トマトに映像が投影される不思議なショーを開催！まるで生きているかのようなトマトの映像は前代未聞？！フルーツトマト発祥の地、高知ならではのコンテンツに注目！

日時：2/27（土）・28（日） のイベント開催中常時上映

うめきた広場1階 旬食ラウンジ前にて

トマト博士＆歌手・森川美穂さんによる「トマト愛」トークLIVE！

トマト博士としてメディアで活躍中の唐沢明氏と大阪芸術大学准教授で歌手の森川美穂先生による「トマト愛」あふれるトークLIVEを開催！

日時：2/27（土）13:00～13:30（トマト博士スピーチ）
2/28（日）13:00～13:40（対談トークショー）

2/27（土）～3/31（木）

Limited Menu 高知のトマトを食べ比べて味わう34日間

MINERAL TOMATO / LISA TOMATO / JEWEL BOX / TOMA KUMA / FRUITS MINI / OTOMENO NAMIDA / ATHLETE TOMATO / IGOSSOU TOMATO / YASU FRUITS TOMATO

14店舗のシェフやストアバイヤーが濃厚な高知トマト約10種の様々な食べ方を提案。スイーツ、メイン料理、お酒のアテまで、トマトの新しい魅力を知る34日間。うめきた広場1階のSHUN*SHOKU LOUNGEでは高知トマトの購入も可能！

日時：2/27（土）～3/31（木）
※SHUN*SHOKU LOUNGEでの販売は2/29（月）～

場所：グランフロント大阪 うめきた広場1階・地下1階の店舗にて

3/15（火） 16:00~18:00

シェフの教室

高知トマトのフルコースを作り、味わう料理教室

応募はこちら
Umekiki公式サイト umekiki.jp 内 イベント応募フォーム
umekiki.jp/contact/

高知のフルーツトマトを使って、前菜からメイン、デザートまでの作り方を学び、味わえるトマトフルコース教室。シェフオリジナルのレシピも配布。限定メニューとして提供している嗜好を凝らしたトマト料理6皿も試食可能。

価格：3,000円（税込、お土産/ラ・テラスオリジナル焼き菓子付）
持ち物：筆記用具・エプロン　　定員：20～25名

うめきた広場地下1階 La Terrasse Café et dessert 店内

3/25（金） 16:00~19:00　3/26（土） 15:00~19:00

Tasting Day!

DEAN&DELUCAの様々な商品×高知トマトを愉しむ2DAYS

レストラン、ベーカリー、スイーツ、和食材、チーズなどを販売するフレッシュコーナーなど、店内に様々なコーナーが設けられているDEAN&DELUCA。各コーナーのいちおし商品×高知トマトのティスティングを愉しめるEventを開催!

※事前応募なし、入場自由

うめきた広場地下1階 DEAN&DELUCA 店内

Umekikiは、グランフロント大阪で始まった「食の目利き力」を高めていくために様々なイベントや情報発信を行うプロジェクト

Umekiki 公式サイト
http://umekiki.jp/

Umekiki 公式 facebookページ
https://www.facebook.com/gfo.umekiki

過去のイベントレポートやおいしい食材の選び方や作り方、食べ方のmekiki pointも公開中！

Umekiki 運営会社：阪急阪神ビルマネジメント株式会社
お問い合わせ先：グランフロント大阪コールセンター
TEL:06-6372-6300（受付時間10:00～21:00）

GRAND FRONT OSAKA

cover tomato:おかざき農園　LISAトマト/プティリサ・ジュエルボックス　　2016年2月15日　第11号　発行