

報道 各位

全国農業協同組合連合会 栃木県本部
(JA 全農とちぎ)**JA 全農とちぎ×サカタのタネ×横浜ビール、特別メニューを提供**
2 月 1 日から「栃木県産『王様トマト』を食べつくそうフェア」開催

全国農業協同組合連合会栃木県本部（栃木県宇都宮市、以下 JA 全農とちぎ）は、サカタのタネ（神奈川県横浜市）、株式会社 横浜ビール（神奈川県横浜市、以下横浜ビール）と共同で、「**栃木県産『王様トマト』を食べつくそうフェア**」（開催期間：2024 年 2 月 1 日（木）から 2 月 29 日（木））を開催します。

同フェアの開催期間中、栃木県産の「王様トマト」を使った冬のトマトメニューを横浜ビール本店レストラン UMaya（神奈川県横浜市、旧：驛の食卓）1F（ビアスタンド）・2F（レストラン）で限定販売します。

サカタのタネが開発した大玉トマトの青果ブランド「王様トマト」は、赤く熟してから収穫する赤熟もぎりのトマトです。熟してから収穫するため、トマト本来のおいしさを楽しむことができます。また肉質もしっかりとしているため、加熱しても煮崩れしづらいことも特長です。

冷やして生で食べるイメージの強い大玉トマトは、一般的に冬に消費量が減る傾向にあります。しかし、赤熟もぎりで肉質がしっかりとした「王様トマト」は加熱調理にも向き、トマトおでんや鍋料理など、冬の寒い時期にもおいしく食べることができます。横浜ビール直営店舗で冬のトマト料理のおいしさを感じていただくほか、体が温まるトマト料理を家でも楽しむきっかけとなることを期待しています。

期間限定メニューでは、冬の大玉トマトの主要産地の一つで、長年「王様トマト」を生産している栃木県産の青果が使われます。JA 全農とちぎ、サカタのタネ、横浜ビールで**冬の大玉トマト消費拡大**を目指します。

JAグループ栃木／JA全農とちぎはSDGsが目指す社会の実現に貢献しています

**【本件に関するお問い合わせ先】**

JA 全農とちぎ 園芸部 東京青果事務所 担当：益子
所在地：東京都大田区東海 3-2-1 大田市場事務棟 4 階
電話：03-5492-5343（土日祝日除く 9 時～17 時）

【参考資料】

■ JA 全農とちぎと冬の大玉トマト生産について

栃木県は全国有数の冬春トマトの産地です。冬でも晴天が多く、日照時間の長い土地柄は、ハウス栽培に適しており、高品質の大玉トマトを生産しています。

生産者のコメント：丹精込めて作った「王様トマト」が冬にぴったりなメニューとなり、多くの人に楽しんでいただけることをうれしく思います



■ 横浜ビール本店レストラン「UMAYA」について

「UMAYA」は株式会社横浜ビールが運営するレストランです。1階は醸造所併設のビアスタンド、2階はレストランで、生産者にまでこだわった食材を使い、自社製造のビールや、ビールに合う料理を提供しています。

シェフのコメント：肉質がしっかりしていて煮崩れせず、トマトの味をしっかりと楽しめる「王様トマト」はトマト料理の幅を広げてくれます。ぜひご賞味ください。

また、一般的なトマトは店舗で赤く熟す期間があり、冷蔵庫などのスペースをとりますが、「王様トマト」は赤く熟した状態で入荷するため、すぐにお客様に料理を提供することができるので、冷蔵庫が省スペースですむというよさもあります。



■ 王様トマト特設ウェブサイト

<https://www.sakataseed.co.jp/special/ousama/index.html>

● 場所：神奈川県横浜市中区住吉町 6-68-1 横浜関内地所ビル

横浜ビール本店レストラン「UMAYA」（旧：驛の食卓）

1F：醸造所併設ビアスタンド

2F：レストラン

● 営業時間：

1F：ビアスタンド

月曜日～金曜日：16：00～22：00（L.O.21:00、ドリンク L.O.21:30）

2F：レストラン

月曜日と金曜日のみ：11:30～14:00（L.O.13:30、ドリンク L.O.13:30）

月曜日～金曜日：17：00～22：00（L.O.21:00、ドリンク L.O.21:30）

1F・2F 共通

土曜日：11：30～22：00（L.O.21:00、ドリンク L.O.21:30）

日曜日と祝日：11：30～21：00（L.O.20:00、ドリンク L.O.20:30）

JAグループ栃木／JA全農とちぎはSDGsが目指す社会の実現に貢献しています



【本件に関するお問い合わせ先】

J A 全農とちぎ 園芸部 東京青果事務所 担当：益子
所在地：東京都大田区東海 3-2-1 大田市場事務棟 4 階
電 話： 03-5492-5343（土日祝日除く 9 時～17 時）

【参考資料】

■ メニュー名、価格（税込）



（左から）

「王様トマトカップのサルサポテトサラダ」（880 円）

「揚げ出し王様トマト」（980 円）

「丸ごと王様トマトのアヒージョ」（1,300 円）

「丸ごと王様トマトのおでん 二種出汁仕立て」（900 円）



（左から）

「王様トマトとツナの和風パスタ（オリジナル生パスタ使用）」（1,300 円）

「王様トマトとスモークチキンのロマーナ（オリジナルピザ生地使用）」（1,500 円）

「王様トマトと大豆ミートのキーマカレー」（1,200 円）

「王様トマトのシフォンケーキ」（600 円）

（写真なし）

「王様トマトのレッドアイ」（990 円）

- 本件は栃木県政記者クラブに配信しております。

サカタのタネから農政クラブ、農林記者会、横浜経済記者クラブに同様の内容でリリースされます。

- 読者や視聴者の方のお問い合わせ先：サカタのタネ お客様相談室 電話 0570-00-8716（ナビダイヤル 2 番を選択）

横浜ビール UMayA 電話 045-641-9901

JAグループ栃木／JA全農とちぎはSDGsが目指す社会の実現に貢献しています

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



【本件に関するお問い合わせ先】

JA全農とちぎ 園芸部 東京青果事務所 担当：益子
所在地：東京都大田区東海 3-2-1 大田市場事務棟 4 階
電話：03-5492-5343（土日祝日除く 9 時～17 時）