

商品名、形・味わいの特徴、商品名の由来

商品名	形・味わいの特徴	商品名の由来
ルビーノ	プラム型、ミディタイプ。香りと旨みを備えたコクのある甘さ。丸ごと生のままでも、加熱してソースにしてもおすすめ。	イタリア語で宝石「ルビー」の意味。
ロッソロッソ	大玉タイプ。昔のトマトを思わせる青臭い香りとみずみずしい果肉が特徴。熟しても実が割れにくく、完熟どりが可能。フレッシュサラダにおすすめ。	イタリア語で「真っ赤」という意味。
バンビ	房生り姿が美しい、酸味と甘みのバランスの良いミディトマト。硬めの果肉でしっかりとした食べ応え。	イタリア語で「赤ちゃん」の意味。
ルンゴ	細長い・大玉タイプ。イタリアの調理用トマト「サンマルツァーノ」の傑作。加熱しても水っぽくならず、コクと旨味が凝縮、濃厚なソースが仕上がります。酸味が少ないため、果肉の硬さを活かして、サクツとした食感を楽しめます。	イタリア語で「長い」の意味。
ズッカ	最大で400g超にもなる、かぼちゃ型の果実が特徴。酸味がほとんどなく、旨みと甘みを含んだ新しい味わい。この品種で作るカプレーゼは絶品です。	イタリア語で「かぼちゃ」の意味。