



究極のトマトを求めて42年
こだわりの一品

色鮮やかなアイコは、モzzarellaチーズと一緒に定番のカプレーゼに。ブラックペッパーと生バジルを添えれば、すてきな前菜に。

や
ち
の
お
も
ろ
い

●▲■ 奥松農園の「アイコ」

ミニトマト「アイコ」 120g ¥170(税抜)

<http://www.okumatsu.co.jp>

ラ グビーボールのようなかわい
い形の真っ赤なトマト。口に
入ると、パリッとみずみずしく
ハリのある食感！ すっぱいけれ
どあま〜い、このミニトマトは有
限会社奥松農園の「アイコ」。

創業42年。農業一筋の代表・奥
松健二さんは、消費者にとって「究
極のトマト」とは何か？をいつも
考えている人。おいしいトマトを
求め、かつてトマトに牛乳やはち
みつを与えたこともあるのだとか。
すべては「このトマト、おいしい！」
と言ってもらうためだと語ります。

実はこのアイコ、最新のIT技術
を利用して生産されています。気温
や土壌水分量、太陽の照度、土の
pH値など生育に必要な様々なデー
タを測り、トマトにとって最適な環
境を作り出しています。それが上質
なトマトの安定生産につながってい
るのです。

ちなみに「アイコ」は果肉がしっ
かりしていて皮残りのしない品種。
スライスしやすい形はサラダにも最
適です。煮たり焼いたりなど、応用
がきく。ほおぼりやすい形は子ども
たちにも人気です。



農業生産法人
有限会社 奥松農園
代表取締役
奥松健二さん

「感動をあたえる食」を
テーマに、こだわりを持っ
てトマト栽培をしています。

☎ 0985-39-9164

☎ 0985-64-8103

✉ noen@okumatsu.co.jp

〒 宮崎県宮崎市大字島之内6440

購入方法

- 直売所
- 道の駅
- 県内食品販売店
- 県外食品販売店
- ネット通販
- メール注文
- 電話注文
- ファックス注文

販売店

直売所「たべると」(宮崎市島之内)、
Foodaly各店

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍