

「東北生まれ、宮城育ちの復興トマト 新品種クッキングトマト「すずこま」試食・発表会 ～おいしく食べて復興支援！～

株 式 会 社
いざなみ

株式会社いざなみ（本社仙台市、代表取締役社長 堀光良）は 10 月 17 日（水）、東京都内で、東北生まれのトマトの新品種で調理用・復興トマト「すずこま」のメディア様向けの試食・発表会を開きます。そして、東北の農水産物・食材を全国に紹介し、生産の増加につなげる復興支援を行います。

開発の背景

農業、食品産業、農村の健全な発展のための研究開発を行う日本最大の機関である独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構の東北農業研究センターでは 2010 年来、ニタキコマなどの調理用トマトを開発してきました。

今回の開発背景には日本家庭における調理用トマトの需要を増やすことを目的としています。日本人のトマト消費量は 1 人あたり 10kg/ 年でその 90% が生食ですが（生食用トマト＝桃太郎などのトマト。これを通常トマトと呼称）、イタリア等地中海地域では 1 人あたり 70 ～ 90kg/ 年でその大部分を調理用途のトマトで食しています。日本で調理用トマトの文化を広げ、ほんの 10kg/ 年上げるだけでトマト消費量は 2 倍になります。（20kg/ 年が世界平均）。

■すずこまは加熱調理用のトマトで、その特徴は、

- ① 抗酸化作用を持つリコピンを多く含むこと
- ② 煮崩れしない
- ③ 火を通して赤みが美しいまま

すずこまの試食・発表会の目的は以下となります。

- ・東北の基盤産業である食と農を通じ、復興支援につなげます。
- ・加熱調理用トマトの新品種の普及で、食生活を豊かにします。
- ・トマトの使用拡大により、生産農家を応援します。

2012 年に初めて、すずこまの収穫の時期を迎え皆様方にお披露目できる機会が整いました。試食会でそのおいしさと調理用トマトとしての可能性を知っていただき、多くの方々に広めていただくきっかけとなればと考えております。

当日はすずこまを中心に、まだまだ埋もれている宮城県内の食材をふんだんに使ったメニューをご用意させていただきます。

【すずこま試食・発表会場】

【日時】 10 月 17 日（水）18 時～21 時

【会場】 中野セントラルパークサウス
「コングレスクエア」内 2F
BAR CONGRESSO(パール・コングレッソ)
東京都中野区中野 4 丁目 10-2
J R 中野駅北口から徒歩 5 分

※今回の試食会はすずこま料理のお披露目中心としつつ、宮城県の製品の紹介も兼ねております。今後もすずこまを中心にまだ埋もれている宮城の良品を発掘し、販売します。

【新品種・すずこまについて】

2011 年、「独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構」の東北農業研究センター（盛岡市）が開発した加熱調理用のトマト。抗酸化作用を持つリコピンを通常のトマトよりも 40% 以上多く含みます。特徴として、①煮崩れしない②火を通して赤みが美しいまま③酸味と甘みの加減が良いなど加熱用に優れた特性を持っています。生産者にとっては、栽培や管理が簡単といったメリットがあります。今回、地域活性化や少子化問題にも取り組む宮城県角田市の農家・お米クリエイター 佐藤裕貴氏に生産を依頼。



左上) 熟した様子
左下) 中身の様子
右側) 佐藤裕貴氏

お問合せ

配信代行：マーケティングセバスチャン（株） 担当：濱崎・永井 TEL03-6303-1103

〒153-0063 東京都目黒区目黒 2-6-14 C e l l s 202

電話番号 03-6303-1103 / FAX 03-5434-5587

E-MAIL nagai@mksjapan.com hamasaki@mksjapan.com

【株式会社いざなみ】

食と農業による東北の復興支援を理念に掲げて2012年6月に設立されました。最先端技術の研究成果を生かして社会に貢献し、将来的には日本発の技術を海外にも展開していくことを目指しています。10月には仙台市内に宮城県内の生産物を販売する直販店をオープン。今後はネット販売や卸を手掛けるほか、自社製品の販売も行っておりまいます。すずこまは弊社が手掛けるブランディング商品の第一弾です。

社長の堀は、大手メーカーで農業分野への通信技術の活用を図る事業を指揮していましたが、震災を機に一念発起。前職を辞し、仙台市に移り住んで事業の推進に奔走しています。

会社概要

〔本社〕〒980-0023 宮城県仙台市青葉区北目町
4-7 HSGビル3階

〔TEL〕022-721-6180

〔設立〕2012年6月21日

〔代表取締役社長〕堀光良

〔資本金〕300万円

〔HP〕<http://www.iza-nami.com/>

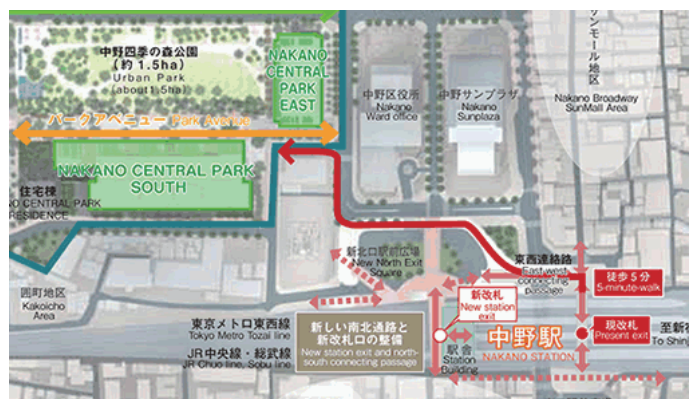


左) 産直市 Soleil
(それいゆ) 店内

【発表会場アクセス】

〔日時〕10月17日(水) 18時～21時

〔会場〕中野セントラルパークサウス
「コングレスクエア」内 2F
BAR CONGRESSO(バール・コングレッソ)
東京都中野区中野4丁目10-2
JR中野駅北口から徒歩5分



10/17(水) 試食・発表会出欠フォーム FAX: 03-5434-5587



ご参加に関しましては、数に限りがございますので下記申込み用紙に必要事項をご記入のうえ、
10月15日(月)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。
※期日を過ぎた場合でも、お申し込みは可能ですがお早めにいただくようお願いいたします。

平成24年10月17日(水) (1部・18-21時)

■ご芳名:

■貴社名:

■住所:

■TEL:

■FAX:

■E-MAIL:

■該当するものにチェックしてください

●ご出席

10/17(水) ☐ 18:00 - 21:00 ()名

またご出席人数の関係上、ご希望に添えない場合があります。

ご希望に添えない場合はご連絡させていただきます。ご了承のほど、よろしくお願いいたします。

■取材のお申込み ☐

上記日時10/17(水)のご都合が悪い場合は、日程調整後に個別取材の対応をいたします。

お問合せ

配信代行: マーケティングセバスチャン(株) 担当: 濱崎・永井 TEL03-6303-1103

〒153-0063 東京都目黒区目黒2-6-14 Cells 202

電話番号03-6303-1103 / FAX03-5434-5587

E-MAIL nagai@mksjapan.com hamasaki@mksjapan.com