

Sio Tomato



■商品名

『しおとまと』 『塩王とまと』

商標登録済

■生産地

現在出荷分 ⇒ 熊本県八代市

出荷予定地 ⇒ 宇城郡不知火
玉名市横島

■出荷期間

1月上旬～6月下旬

5月GW以降は気温により判断

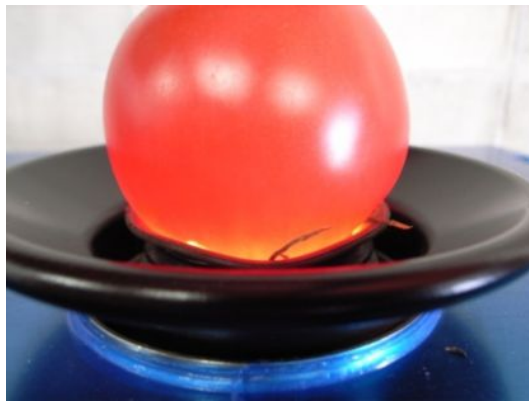
■品種

ハウス桃太郎、マイロック等

『しおとまと』は、潮風香る海拔0メートルの干拓地で通常の長期促成栽培のトマトと同様に育てられます。

様々な土壌の条件によって同じ栽培方法でも小玉にしかならない圃場で『しおとまと』は育ちます。

塩基障害と水分を切る為に葉が若干枯れたようになる事がありますが、小粒ながら甘さだけでなく糖酸バランスのとれたコクのある美味しい『しおとまと』に



等級別	個数	平均糖	平均酸	重量kg	割合%
特秀	76	10.8	0.68	8.054	32.6
秀	75	9.4	0.60	8.754	32.2
優	60	8.5	0.52	7.128	25.8
良	22	7.6	0.45	2.697	9.4
格外	0	0.0	0.00	0.000	0.0
集計	233	9.4	0.59	26.63	100.0

削除 印刷 切替
測定 設定 調整 集計

『しおとまと』は、全ての玉を光糖酸センサーによって1個ずつ計測し選別して出荷しています。左の写真は1回の選果の集計表で常に生産者へフィードバックされ生産、出荷の参考とされ活かされます。

■特秀 10度以上

■秀 9度以上

■優 8度以上

■良 7度以上

■格外 6度以上

8度以上から『しおとまと』となります。

