

飲み方アレンジ

簡単トマトスープ風

レモン汁を少々とコショウを一つまみグラスに振り掛けます。これだけでおいしいスープに早変わり。コショウは黒コショウだとさらにおすすめです。

レッドアイ

トマトジュースを半分程度注いだグラスに、良く冷えたビールを注ぎます。これだけで簡単カクテルの出来上がり。

焼酎でブラッディマリナー

ウオッカをトマトジュースで割るブラッディマリナーは有名ですが、ウオッカを焼酎に変えて割ります。これが意外と合います。「これがやめられないんだよね」と言うトマト生産者の方もいます。



<下川町ガイド>

2月中旬「アイスキャンドルミュージアム」

真冬にバケツに入れた水を凍らせて作る「アイスキャンドル」発祥の地下川町。氷の中で灯るろうそくの柔らかな光が、町をやさしく照らし、厳しい冬の下川町を彩ります。



8月下旬「しもかわうどん祭り」

下川町は日本最北の手延べ麺の里でもあります。その手延べ麺を様々な味を与える店が「しもかわうどん祭り」に集結し、味を楽しむことが出来ます。また、人気企画「手延べうどんつかみ取り」や、優勝すると手延べ麺1年分がもらえる「うどん早食い競争」などが行われ、下川の短い夏に多くの人で賑わいます。



うどん早食い競争の様子

多くのスキージャンプ選手を輩出！



レジェンドも飛んだ下川スキー場ジャンプ台

「小さくても、きらりと輝くまち
下川町」を目指しています

下の写真は、中国領事館からのお墨付きを得ている「万里長城」。中国の万里長城の1万分の1というスケールですが、15年の歳月をかけて、人の手で一つずつ積み上げて作られました。





北海道・下川町

下川町は北海道の北部に位置する、人口3,300人ほどの小さな町です。夏は最高気温30℃以上に、冬は最低気温-30℃以下になることもある、寒暖の差が大きな気候です。朝晩の寒暖差も大きく、夏でも朝晩は気温が一けたになることも。朝晩が冷え込むと、トマトがうまみ成分を外に逃がさず、内側にたっぷり蓄えることができるので、よりおいしいトマトが育ちます。とまとジュース「ふるさとの元気」は、そのような気候のなか、樹の上で真っ赤になるまで育った、生食品種「桃太郎」と「宗谷の塩」だけで製造している、100%果汁のトマトジュースです。

砂糖や防腐剤などは一切使用していません。また、収穫したトマトをそのまま加工しているため、トマトの収穫時期によりトマトジュースの色合いが異なります。
収穫時期により色合いが異なります。

そのまま召し上がる他にも、温めて黒コショウを加えたトマトスープや煮込みハンバーグ、ロールキャベツなどいろいろなお料理にもご活用いただけます。まるでトマトを丸かじりしたような味わいのトマトジュースをどうぞご賞味ください。

保管の仕方

急激に冷やしたり、温めたりすると味のバランスが崩れます。直射日光を避け、常温で保存してください。また、栓を開けた後は冷蔵庫に保存して、3～4日以内にお召し上がりください。

(トマトジュースは繊維質を含みます。瓶の底に繊維質と液汁が分離沈殿しますが、品質には問題ありません。)



お申し込み・お問い合わせ

下川町農産物加工研究所

〒098-1212 北海道上川郡下川町北町9番地

TEL:01655-4-2395 FAX:01655-4-2499

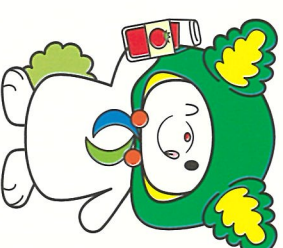
フリーダイヤル：0120-016-558

とまとジュース

ふるさとの味100%



ふるさとの 元気



下川町イメージキャラクター
森の妖精「しゅりん」