

瀬戸の陽光を
たっぷり浴びた、
宝石のような
小玉トマト。

県産野菜を応援！

せとうちルビー
試食
販売会

イベント開催期間

11/1 土 11/2 日

10:00~16:00

晴れの国おかやま館店舗前

岡山県玉野市の「グランパークせとうち農園」で育つ

小玉トマト品種の〈せとうちルビー〉

薄皮で口あたりがよく、甘みと酸味のバランスが絶妙！

樹上で完熟させた、濃厚なうまみが自慢です。

甘みと酸味のベストバランス

瀬戸内の太陽をたっぷり浴びて
育ち、濃厚でフルーティな味わい



薄皮で食べやすい！

皮がやわらかく口に残りにくい
ので、お子さまにも人気です



樹上完熟の贅沢トマト

完熟を待って収穫するから、
ひと粒ひと粒が濃い味で高糖度



主催

晴れの国おかやま館
(公益社団法人岡山県観光連盟)

協力

グランパークせとうち農園



晴れの国おかやま館

OKAYAMA PREFECTURAL LOCAL PRODUCTS

☎ 086-234-2270

10:00~18:00 (火曜日定休)

イベント販売商品のご紹介



せとうちルビー
小玉150g

せとうちルビーは甘みと酸味のバランスが良い品種で、薄皮で口の中に皮が残りにくいという特徴があるためトマトの皮の食感が苦手な人にも好評です。食べやすい150g入



フルーツトマト果汁
720ml

塩、添加物を使用せず、100%樹上完熟せとうちルビーのストレート果汁で仕上げました。
トマト本来の旨味、酸味、甘味が調和し、果実そのものを味わっていただけます。



トマトケチャップ
270g

農園で収穫した樹上完熟のトマトをじっくりと煮込み、玉ねぎ、にんにく、スパイスを加えて濃厚に仕上げたトマトケチャップです。ソースとしてもご利用頂けます。