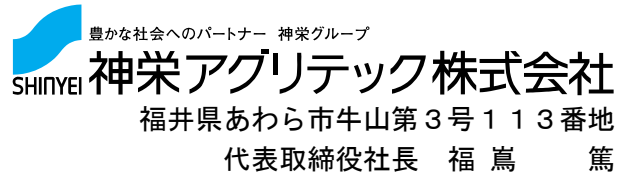


平成29年11月6日



あわら温泉水で育てた 温泉トマト「ゆのしずく®」の試験販売について

当社は、2014年より福井県あわら市において、神栄株式会社（代表取締役社長 小野耕司 神戸市中央区）の100%子会社として農業事業を営み、加工用原料野菜の生産に取り組んで参りましたが、この度、水の代わりに温泉水を使って栽培した 温泉トマト「ゆのしずく®」の試験販売を開始しました。

背 景

あわら温泉はミネラル成分が豊富で、特にナトリウムイオン含有量が「日本名湯百選」中7番目に高いことで知られています。この地で農業事業を展開する当社は、あわら温泉の持つ特性を農業において活用すべく研究を重ねた結果、あわら市に相談し、許可を得たうえで、2014年秋より源泉から直接取水した温泉水で栽培する温泉トマトの試験栽培に着手し、さらに2016年からは宮崎大学との共同研究として最適な栽培方法の研究の取り組みを進めてきました。

温泉トマトの特徴

○高糖度 糖度約10度

高糖度トマトとして販売されているトマトは、糖度8度以上のものが一般的です。

○一般的なトマトと比べ約2倍のビタミンCが含まれていることを測定で確認

○同じく、約1.5倍から2倍のリコペンが含まれることが測定の結果判明

リコペン（リコピン/Lycopene）は、果物や野菜に存在するカロテノイドの一種で、その優れた抗酸化作用が注目されています。トマトのリコペン含有量は栽培で上昇させることは難しく、あわら温泉水の成分が作用しているものと考えられます。

試験販売と今後の展開について

当社の研究成果である温泉トマトを「ゆのしずく®」と名付け、今シーズンの試験販売として、あわら市内の有名温泉旅館での食事の際の食材として提供、また土産物としても販売し、認知度を高めることを目指します。今後は品質を保持しつつ生産規模の拡大を図り、デパートや高級スーパー、ネット販売へと販売先を広げ、ブランドイメージの確立に向けて取り組みます。

※「ゆのしずく®」は神栄株式会社の登録商標(第5984294号)です。

<本件に関するお問い合わせ先>

神栄アグリテック株式会社
TEL. 0776-78-7820 FAX. 0776-78-7822
<http://www.shinyei-agritech.co.jp/>

