



各 位

2024年3月18日

綿半が奇跡のトマト「OSMIC」の取扱いを開始

長野県では綿半でしか味わえない！
トマトの常識を超えた驚きの甘さを体感してください！

株式会社綿半ホームエイド(長野県長野市 代表取締役社長: 牧島禎彦)は、株式会社 OSMIC が販売する高糖度フルーツミニトマトの取扱いを開始しました。こだわりぬいた奇跡のトマトを是非ご賞味ください。

・簡単に取扱いが出来るわけではない貴重なトマト！？



百貨店や高級スーパー等で取扱いがある「OSMIC」。綿半の青果バイヤーは、この OSMIC を食べた時に今までにない「特別感」を感じ、お客さまにもこのトマトを届けたい！との強い想いで交渉を重ねました。OSMIC 社も高齢化が進み後継者がいない日本の農業を存続させるためには、更なる販売企業の参入が必要と考えていたため、両者の想いがマッチし綿半での OSMIC トマトの取扱いが実現しました。

・奇跡のトマトと言われる秘訣とは

独自に開発した“オスミックソイル”という有機培土を使用しトマトにとって最高の環境で育てています。まるでフルーツかと思うような甘みと瑞々しさは今までになかった新感覚の味わいです。

●土壌を強くする菌

原材料は米ぬか、蟹殻、牡蠣殻など自然由来の有機物のみ。約半年間発酵させ、土の中の微生物を極限まで増やすことで、トマトの甘みのもととなるアミノ酸をたくさん生み出す有効菌をつくり出しています。

●太陽代わりに LED

雨天や曇天時など、日射の少ない日には日射時間を確保するために赤色と青色の LED を点灯させて補光を行います。

●水を与える栽培

フルーツトマトでは一般的な「水切り栽培」ではなく、水をあげて育てています。水を十分に与えることにより、皮が硬くならず、食べやすい食感に育ちます。

●マルハナバチによる自然交配

ハウス内では、マルハナバチが受粉を助けます。自然界に近い環境で受粉させることによって糖度が高くなり、食味が向上する事が研究でも分かっています。



・野菜ソムリエサミットにてトマトグランプリを獲得！



野菜ソムリエサミット トマトグランプリ

★★★総合優勝★★★

2019年、一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会主催の「野菜ソムリエサミット 特別企画 トマトグランプリ」にて OSMIC トマトがグランプリを獲得！約40種類のトマトがエントリーする中、最高評価を獲得！

・お客さまがこの OSMIC トマトを選ぶわけ

お客さまの声で多いのが『トマト嫌いな子どもが進んで食べる』です。この美味しさなら、この価格でも満足していただけるはず！デヴィ夫人が好んで食べていたり、JAL のファーストクラス機内食にも採用されていたり、その人気は絶大。綿半では通常価格よりも少し手取りやすい価格にて販売中です。是非一度食べてみてください！

【OSMIC トマト】

発売日 : 絶賛発売中

販売店舗 : 綿半スーパーセンター 16 店舗 綿半フレッシュマーケット 5 店舗

〈長野〉中野・須坂・長池・権堂・稲里・千曲・上田・豊科・松本芳川・塩尻・箕輪・諏訪・伊那

〈山梨〉万カ・八田・富士河口湖

〈愛知〉清須・浅井・西成・千秋・平島

販売価格 : OSMIC トマト mini 〈平均糖度 8〉 329 円(税込)

OSMIC トマト mini premium 〈糖度 10〉 439 円(税込)

OSMIC FIRST PRINCESS 〈糖度 11〉 549 円(税込)

※商品価格は、店舗により変更する場合があります。



平均糖度 8



糖度 10



糖度 11

【本件に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社

住所 長野県長野市南長池 205 TEL 026-243-5700 FAX 026-259-1977

【IR に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 長野県飯田市北方 1023-1 TEL 0265-25-8155 MAIL ir@watahan.co.jp