

龍の土の実  
望月とまと

ジュース

Juice

720ml

酢

Vinegar

200ml

ジャム

Jam

150g

ひとくち絶句

ふたくち無口

みくちで虜。



レシピのご紹介



mochizukifarm.jp



とまたまスープ

とまとジュース 200ml  
水 200ml  
コンソメブイヨン1個  
溶き卵 1個



※とまとジュースは、  
トマト料理全般にお使いいただけます。

ゼリー

とまとジュース 200ml  
水 100ml  
グラニュー糖 大さじ2  
レモン汁 大さじ1  
ゼラチンパウダー 6g



スムージー

キューブ状に凍らせたとまとジュースを  
かき氷状にクラッシュ。レモン果汁、蜂  
みつまたはシュガーシロップをお好みで  
トッピングしてください。

とまとジュースキューブ 150g  
100%オレンジジュース 150ml  
小松菜 40g  
水 100ml

※とまとジュースを凍ったまま  
ジューサーミキサーの  
クラッシュ機能で攪拌  
してください。



ドレッシング

とまと酢：オリーブオイル  
= 5 : 1  
※トマトにそのままかける  
のもおすすめです。



餃子のたれ

とまと酢 つけるだけ



とまと酢みそ

とまと酢：みそ  
= 3 : 1  
※香りづけにごま油を少々



冷やし中華

とまと酢：たれ  
= 1 : 1  
※生のトマトをトッピング



お鍋つゆ

とまと酢：めんつゆ  
= 1 : 2  
※そば、そうめんにも  
お試しください。



ドリンク

炭酸飲料で割って、ロックで、水割  
りで…。もちろん、ストレートでも  
お召し上がりいただけます。

パン・クラッカー・ピザ

お好みでつけるだけ。  
シンプルなチーズピザに  
トッピングして、白ワイン  
などのお供にお試しください。



ヨーグルト・アイスクリーム

適量

※混ぜるよりもトッピング  
したままお召し上がり  
いただくのがおすすめ  
です。



パスタ・カレー・ミネストローネ

トマト系のパスタソースにとまと  
ジャムを適量加えるだけ。

※カレーの隠し味にもおすすめです。

※通常作るトマトスープやトマトの  
煮込み料理などに適量加えるだけ。

※少量でコクがUPします。  
加えすぎると甘くなり  
ますのでご注意ください。



ドリンク

炭酸飲料で割って、お好みでレモン、ラ  
イム、ミントなどをトッピングするの  
もおすすめです。