

～高知の旬！おいしいもの情報～



フルーツトマト

小ぶりで歯ごたえがあり、かみ締めると皮の独特の甘みが高糖度を物語ります。高知の「徳谷トマト」がフルーツトマトを全国的に有名にしましたが、現在は、綿トマト、池トマト、シュガートマト、ぴゅあトマト、春野のフルーツトマト、てっぺんトマトなど、個性的な名前がつけられ、県内のさまざまな地域でつくられています。

旬は、冬から春にかけて。3月はまだまだ糖分の乗ったおいしい時期です。首都圏では、コウチマーケット（高知県アンテナショップ）のほか、高島屋日本橋店・新宿店などで販売されています。

コウチマーケット（高知県アンテナショップ）：<http://www.kouchi-market.com/>

綿トマト：<http://www5.ocn.ne.jp/watatoma/pc/index.html>

池トマト：<http://www.iketomato.co.jp/>

シュガートマト：<http://www.c-sugartomato.com/tomato.htm>

ぴゅあトマト：<http://www.m-ys.co.jp/pyuatomato.html>

春野のフルーツトマト：<http://www.m-ys.co.jp/fruit-tomato.html>

てっぺんとまと：<http://www.ishimoto-foods.co.jp/nigari/tomato2.html>



文旦

文旦は、土佐市など水はけがよいところでつくられ、全国一の生産量。独特の酸味は他では味わえないもの、高知の冬の柑橘の王様といったところです。

旬は2月～3月を中心に4月に入っても出回ります。文旦はたいがいの都内有名百貨店の果物コーナーで取扱いがあります。

デパチカコム：<http://www.depachika.com/headline/145/index.html>



ポンカン

ポンカンも高知らしいですね。県内の東（室戸）と西（幡多郡）が主な産地です。都内の高級スーパー紀ノ国屋では、室戸産のポンカンを販売中。時期的には終わりが近いので、食べたくなくなった方はお早めにお店をのぞいてください。

スーパー紀ノ国屋：<http://www.super-kinokuniya.jp/>

販売状況はH21年3月2日現在、高知県東京事務所担当者が確認した内容です。その後店舗にない場合もありますので、あらかじめご了承ください。

今回紹介したフルーツトマトやフルーツを他の販売店で見かけた方は、返信メールにてご一報ください。