

美肌トマト3姉妹



美肌成分「プロリン」「リコピン」を多く含む調理用。

美肌トマト3姉妹

マウロの地中海トマトの中でも特に美肌成分『プロリン』と『リコピン』が多く含まれている3品種。しかも、この3姉妹とも言うべきトマトは美味しさの基本である『グルタミン酸』や甘み成分の『フルクトース』が多く、酸味も絶妙です。

アレンジ次第で
使い方は無限大！



オススメブレンド比率

旨み・甘みの黄金比ブレンド

2

:

1

シシリアン
ルージュ
(200g)

ロン
ナポリタン
(100g)

旨み・甘み・とろみの3Dブレンド

1

:

1

:

1

シシリアン
ルージュ
(100g)

ロン
ナポリタン
(100g)

サンマルツァーノ
リゼルバ
(100g)

サンマルツァーノ
リゼルバ

シシリアン
ルージュ

ロン
ナポリタン

コラーゲンの主成分、**プロリン**が豊富！

健康に！
リコピンが豊富！

天然の甘味、
フルクトースが豊富！

イタリアンクラシクトマト「サンマルツァーノ」種を日本向けに改良した品種。オリーブオイルとよく絡み美味しい。プロリン（コラーゲンの主成分）が多くのごしもととても滑らか。

シシリア島の最も美しい女神・ヴィーナスの口紅（ルージュ）から連想し名づけられました。リコピンが非常に豊富で、調理すると絡みつく濃厚な旨みに変換されます。

天然に存在する糖の中で最も甘い成分「フルクトース」を多く含み、フルーツみじな甘さで生で食べても非常に美味しい。ケチャップやナポリタンなど甘口料理にオススメです。

鍋やパスタに、
塩とオリーブオイルだけで
感動の美味しさ!!

商品について詳しくは
こちらをご覧くださいませ。

