

欧州産レッドゴールド
RED GOLD FROM EUROPE
卓越したEU産トマト保存食品



Excellence in EU
Preserved Tomatoes

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



あなたの食卓のために保存された完璧な芸術品



欧州産レッドゴールド (Red Gold from Europe) の素晴らしさを発見

トマトは、いつもあなたのそばにいて、喜びと幸せ、安心と心地よさを与えてくれるお母さんに少し似ています。

トマトは汎用性に富み様々な用途に使用でき、彩り、味覚、満足感をお料理にプラスしてくれます。ピッツアやパスタなどの伝統的なイタリア料理の鍵となる材料で、世界でも最も健康的な食事療法として知られている、地中海式ダイエットの重要な役を担っています。

夏と幸福感を連想させる真っ赤なトマトは、温暖な地中海の太陽の下で自然に熟するため、より美味しくなります。化学肥料、殺虫剤、除草剤を一切使用しない私どものトマトは、多様性に満ちた栄養豊富な、生きている土壌で育つため、その栄養価と風味は強化されます。

フレッシュトマトが手元にない時でも、あわてることはありません。高品質なトマト缶が最適な代役になってくれます。優れた風味と更なる健康向上のために、欧州産レッドゴールド (Red Gold from Europe) のトマト缶を選んでください。





トマトの木の起源 : 南アメリカから欧州へ

トマトが常にヨーロッパ料理の一部ではなかったことをご存知ですか？

トマトの歴史は長く、数千年前の古代ペルーに遡ります。マヤやアステカの人々により"xitomatl"として使用されていたのがトマトの始まりです。15世紀にヨーロッパに紹介された時には毒性があると考えられていました。奇妙なことに、その後トマトは魔法の効能があると信じられた時もあり、レメディや水薬として使用されていました。

当時数々のヨーロッパのキッチンで活躍していたイタリア人シェフ、フランチェスコ・レオナルディ (1730-1816) により、トマトが一般的に使用され始めてから、トマトはやっと調理材料としてポピュラーになりました。彼が1790年にローマで出版した料理本「現代のアピキウスThe Modern Apicius」は、1807-1808年に再版され、王室に仕えるシェフの為の手引き書として、沢山の地域のレシピが紹介されました。

トマトが料理用として人気を博すにつれて、トマトの保存が優先事項になりました。トマトを保存する習慣は、パルマの農民達によって始められました。トマトをソースにする前に、太陽の下で乾かしていたのです。この伝統はイタリアに、製造業の幅広いネットワークを生み出しました。最初のトマト缶製造会社は、起業家フランチェスコ・チーリオにより、ナポリの近くに設立されました。彼は若い頃、果実や野菜の保存方法として18世紀にニコラス・アパートによって発明された、食品密閉保存の導入責任者でした。チーリオはこの方法を最初に産業規模で採用し、1867年に開催されたパリ万国博覧会で評価されました。

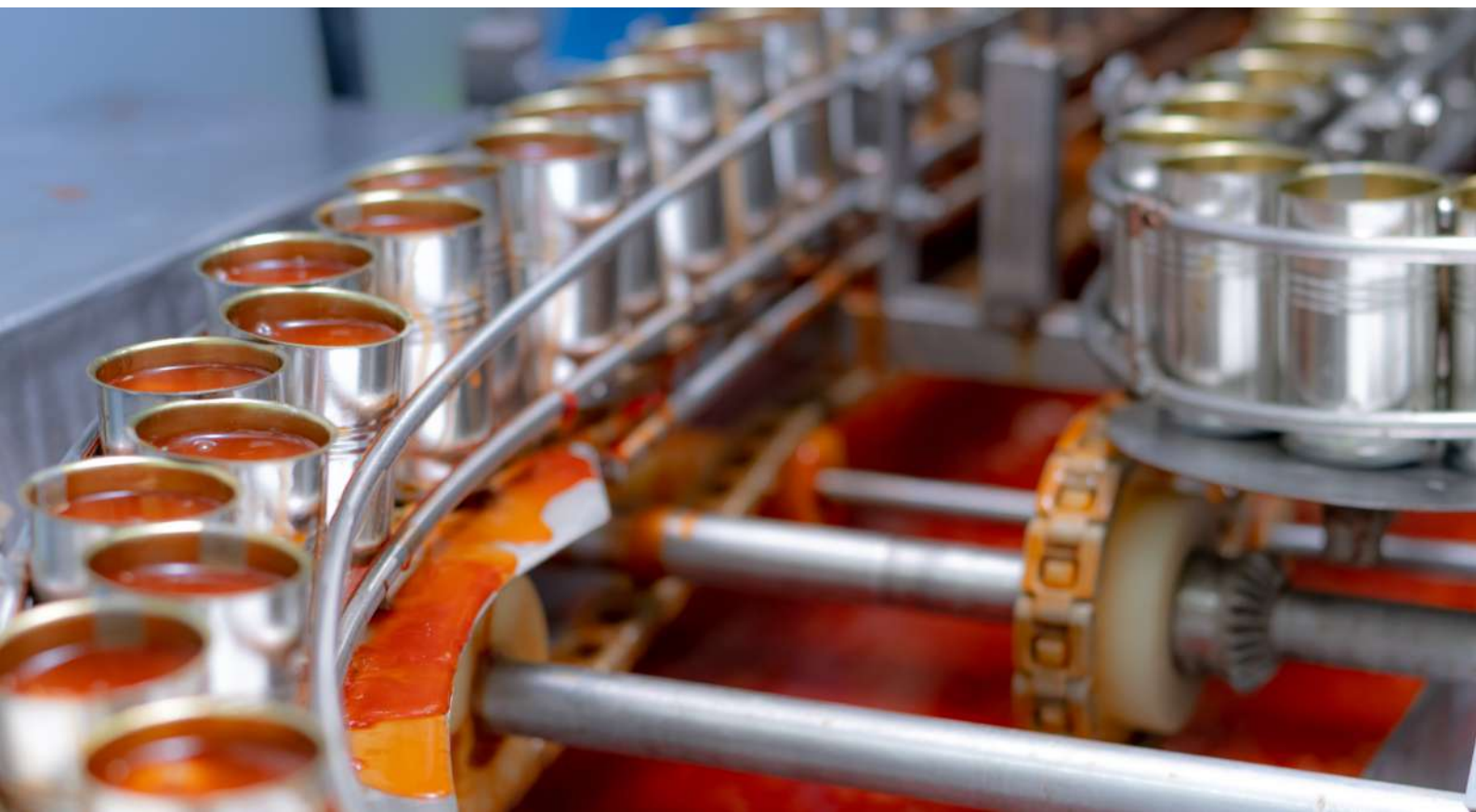


加工芸術品：プレミアムトマト缶の技巧

農場から食卓へ： 完璧なトマト缶になるまでのフレッシュトマトの旅

トマト加工業界の品質と安全性への揺るぎないコミットメントは、厳しい基準と現場管理がなされた一連の製造工程を見れば明らかです。

トマト缶の製造工程は最良のトマトの収穫、洗浄、選別から始まります。真っ赤に完熟したフレッシュでみずみずしいトマトだけが、缶詰加工用として収穫されます。その後、天然の果汁とともに缶に真空密閉され、新鮮さと風味を保つために殺菌処理されます。缶はトマト加工業者にとって最も一般的に使用される容器で、衛生状態、食品の安全性、環境の持続可能性を確かなものになっています。



テクノロジーと伝統： 妥協なき食品安全基準



イタリアと欧州連合は、食の安全性と食品の品質に関して、常に先陣を切っていました。消費者にハイレベルな食の安全を保証し、再発する危機から農産食品部門を保護するために、EU生産品、輸入品に関わらず、健康と動植物福祉のための農業食品に対する高い要求の組み合わせに基づき、EUは統合制御システムを使用し、食品サプライチェーン全体に沿った健康と安全な食品を保証するという課題に対応するために、「Farm to Fork（農場から食卓へF2F）戦略」を採用しました。



すべての加盟国は同一基準の食品衛生管理を尊重する必要があり、EU全体を通し徹底されています。衛生規準を一致させることで、安全な食品の自由な移動が可能になり、市民の幸福と社会的および経済的利益に大きく貢献しました。



欧州のトマト缶詰技術は、天然の特性を保持し、絶え間ない改良による食の安全性を確保するように努めています。技術が進歩するにつれて、生産工程も進歩します。それにも関わらずトマト缶の生産工程は、フランチェスコ・チーリオの最初の加工工場から始まった、長きにわたる伝統に根ざしています。



持続可能な環境もトマトサプライチェーンのプロセス上、中心的な活動となっており、プラント稼働領域と環境を保護する責任を担っています。イタリアの加工業者は環境に影響が少なく、有毒有害な汚染物質を出さない生産工程を管理し、CO2排出削減、水のリサイクル、廃棄物削減、より多くの廃棄物回収といったプロセスイノベーションに投資することで廃棄物削減、エネルギーと水の有効活用をコミットしました。





驚異の栄養： トマトの健康効果の解錠

完熟時に摘み取られて保存された欧州のトマト缶は、冬場に温室栽培され、長距離輸送された季節外れな生鮮トマトよりも環境にやさしく、通年使用に最適です。更にその加工方法は、すべての品質を保存し、身体に吸収されやすいパワフルな抗酸化物質、リコピンのような栄養素の素晴らしい供給源にします。リコピンの効果を最大にするためには、調理されたトマトを食べるのが一番です。調理工程はセルロース繊維を緩め、リコピンを身体に吸収しやすくします。その上トマトは低脂肪でもあります。

トマトはまさにエネルギーとパワーの源であり、身体に有益な成分が沢山含まれています。その内訳は以下の通りです。

24%

ビタミンC

ビタミンC含有量は、抗感染作用により最も健康的な成分の一つ

18

カロリー

トマト100 g中

7mg

リコピン

トマト缶100 g中

200-300mg

カリウム

トマト100 g中

600mg

鉄分

トマト100 g中

700mcg

ビタミンA

トマト100 g中

60mcg

ビタミンB1

トマト缶100 g中

40mcg

ビタミンB2

トマト100 g中

その他

その他のミネラル塩とビタミンには、ビタミンE、K、PPが含まれます。それらには全てリン、カルシウム、ホウ素、マンガン、マグネシウム、ヨウ素、銅、亜鉛、ナトリウム、硫黄、クエン酸、リンゴ酸、糖、ビオチン、ナイアシン、葉酸、プロビタミンAを含んでいます

卓越性を味わう： 欧州産レッドゴールド (Red Gold from Europe) トマト缶があなたに良い理由

完璧なマッチ：

あなたの料理の探求にぴったりのトマト缶を選ぶ

トマト缶はキッチンの優秀な主役です。様々な形状があり色々な用途に使えるので、新たなレシピを試作するときにもピッタリです。ソース、煮込み、シチューやスープ、それぞれに最適なトマト缶の種類があるので、お料理の創造性を発揮するのにもってこいです。

欧州産レッドゴールド (Red Gold from Europe) は、様々なトマト缶をラインアップしていますので、皆様が作りたいお料理に適したものが見つかります。



皮むきホールトマト： 収穫直後に茹でて皮をむかれ、自らのトマトジュースの中に保存されます。甘味と酸味の完璧なバランスのとれたトマト缶は、調理時間も短くパスタソース、ピッツァ、スープ、シチュー、肉や魚のレシピなど様々な料理に理想的です。

ダイストマト： フレッシュなトマトをカットし、種を除いた後自身のジュースに保存されます。水分量が少なめですので、時短のパスタソースや魚料理に最適です。



チェリートマト： 甘味を保存するために収穫直後、自らのジュースとともに缶詰にされます。野菜料理の彩り、時短料理のソースやオープン料理に最適です。



トマトパッサータ（トマトピューレ）：ピューレされ、ごく短時間高温で加熱されたトマトから作られますので、栄養素は変化しません。その後裏漉しされてから、ほんのわずか濃縮されて瓶に詰められます。

トマトペースト：煮詰めたトマトピューレから作られます。ミートソース、スープ、シチュー、キャセロールなどの時間がかかる料理の彩りや風味づけにぴったりです。



イタリア料理でのトマト

伝統的なイタリア料理は、リッチですがシンプルで生き生きとした風味で有名です。トマト缶はこの本物の味を通年お届けするのに、重要な役割を担っています。トマト缶の便利さと汎用性は、一般家庭やプロのシェフにとって美味しいお料理を創造するのに欠かせないキッチンの必需品となっています。

数多くのパスタレシピのベースやアイコン的なピッツァ・マルゲリータのベースとして使用される、シンプルかつ風味豊かなマリナーラソースのような伝統的なイタリア料理に甘味と新鮮さを加えます。ラザーニャやナスのパルミジャーノのような料理には、トマト缶の大胆な風味が全体の味に深みを与えます。

田舎風のパッパ・アル・ポモドーロのようなシンプルなたマトベースのスープは、トマト缶のリッチな風味が最大限に際立ちます。

コクのある肉のラゲーやスパイシーなアラビアータソースを作る時の秘訣は、欧州産レッドゴールド (Red Gold from Europe) のトマト缶を使うことです。イタリア料理のエッセンス、心が温かくなる香りと本物の味が手に入ります。



アジア料理でのトマト：うまみビルダー

アジア料理ではトマトは伝統的な材料ではないかもしれませんが、うま味を高めるのにとっても活躍してくれます。美味しく完成されたアジアの美食には、うま味を含む複数のブレンドの調和を実現するのが重要です。

中華料理でのトマト

ヨーロッパで使用されているほど一般的ではないですが、料理の旨味を引き上げる要素として中華料理ではトマトは高く評価されています。トマトに含まれる天然のグルタミン酸がナチュラルなうまみ要素としてコクを与えてくれます。

甘酸っぱいソース、ビーフトマト、トマトのスクランブルエッグ、トマトの卵スープなど伝統的な中華料理でトマトが使われています。

日本料理でのトマト

日本料理でのトマトは、特に西洋やイタリアからインスパイアされたレシピに、うま味構成要素として使われることがあります。和食の料理人は料理にコクや深みを出すために、トマトをソースや煮込み料理、スープなどに加えます。

和風パスタ料理では、コクを強める濃厚なソースを作る時に、トマトがよく使われています。伝統的な日本料理では、トマトはヨーロッパほど一般的ではありませんが、その汎用性により、フュージョン料理の創作や新たな味覚の探求が可能になります。



欧州のレッドゴールドRed Gold from Europe トマトの魅力を解き放つ

高品質な欧州のレッドゴールドRed Gold from Europeトマト缶は、最高の選択です。完熟期に収穫され保存された私共のトマト缶は、混じりっけのない本物の健康的な風味が保たれます。



欧州産レッドゴールド (Red Gold from Europe)
トマト缶を選べば、いつでもお望みの時に最高の夏の風味を味わえます。





redgoldfromeurope.jp

Follow us on    

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Co-funded by the
European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

