



PROMONTE FARM



さあ、これからが おいしいトマトの シーズンです。

豊川の こだわりトマト 生産・直売

トマトの旬は 夏ではありません。



完熟・和みトマト

あかまる

AKAMARU

アンデス生まれのトマトは、実は日本の夏のような高温多湿は苦手。冷涼な気温とタップリの日差しの中で育つことで糖度や酸味を蓄え、とても味の濃い本場に美味しい真っ赤な完熟トマトになります。



リコピン約3倍! 水に沈むほど
実も栄養もずっしり!



12月10日(日)まで

今期の収穫を
記念して

直売所特別価格!

- あかまる大玉 (品種:りんか) [700g] ~~500円(税込)~~ → **400円(税込)**
[380g] ~~300円(税込)~~ → **250円(税込)**
- あかまる中玉 (品種:シンディースイート) [250g] ~~250円(税込)~~ → **200円(税込)**
- あかまるミニ (品種:千果) [200g] ~~250円(税込)~~ → **200円(税込)**

甘みと酸味の
バランスが良く
他にはない
濃厚な味で
美味しいです。



ホテルアーケリッシュで採用!
星ヶ丘三越の催事でも
大好評!

<http://promontefarm.com>

プロモンテファーム 検索

プロモンテファームで検索

本宮山麓 完熟・和みトマト あかまる 生産直売

プロモンテファーム

PROMONTE FARM

【住所】〒441-1202 愛知県豊川市上長山町手取8-4

☎ 0120-753-722

【TEL】0533-93-5508 【FAX】0533-93-5519

【定休日】毎週水曜日

【直売所】10:00~16:00(トマトが無くなり次第終了)

収穫体験や
様々なイベントを
開催!(要予約)

プロモンテファームのこだわり



昔ながらのトマトらしいトマトの味。
酸味×甘味×旨味が凝縮された
栄養たっぷりのトマト。

真っ赤に育ったトマトを食べて体と心を
和やかにしてほしい、という思いを込めた
ネーミングです。実際の栄養価は高いため、
健康にプラスの作用があります。

農業を極力
使わない
減農薬栽培



和みトマトあかまる 加工品 直売所で販売中!

無添加

保存料・着色料なし



完熟トマト丸ごと濃厚
Tomatoジュース
●内容量/180ml
350円(税込)



完熟トマト丸ごと
Tomatoケチャップ
●内容量/250ml
550円(税込)



和みトマトあかまる トマトソース
(ポーマトソース)(ガーリック&トマト)(アラビアータ)
●内容量/340g
各750円(税込)

11月25日(土)より
『**トマト狩り**』
はじめます!!



- 開催日時/毎週土曜日
13:00~16:00の内20分間
- 入場料/中学生以上 300円
小学生以下 無料
- 量り売り/あかまる大玉 70円/100g
あかまる中玉 90円/100g
- お申込方法/
下記電話番号よりご予約ください。

※トマトが育っていない場合、トマト狩りができないことがあります。ご予約の際にあらかじめご確認ください。
※当日、ご予約なしでのご来店の場合、混雑状況により対応できない場合がございます。あらかじめご了承ください。



本宮山麓
完熟・和みトマト
あかまる 生産直売

 **プロモンテファーム**
PROMONTE FARM

【住所】〒441-1202 愛知県豊川市上長山町手取8-4
☎0120-753-722 【TEL】0533-93-5508 【FAX】0533-93-5519
【直売所】10:00~16:00(トマトが無くなり次第終了) 【定休日】毎週水曜日