

あわじ島グルメトマト®を使った加工品製造販売とレストランを経営

き っ か け

- ◆トマトが採れすぎた際に、良い活用方法がないか検討したことがきっかけ。甘味と酸味のバランスがとれたあわじ島グルメトマト®の美味しさを活かせるよう試行錯誤を重ね「あわじ島グルメドライトマト」と「グルメトマトコンフィチュール」を商品化。
- ◆海と夕日が見られる物件を見つけたことをきっかけに、レストラン「アーナンダ」を不定期でプレオープン。

取 組 内 容

- ◆加工品に使用するトマトは、高品質・高収益を目指してブランド化した自社栽培の「あわじ島グルメトマト®」。他の原材料を使用せずに製造したドライトマトは、「健康志向の方に好評」、コンフィチュールは、「限られた原材料でこくのある味に仕上げた」と三谷久美子さん。2018年には、地域らしさと新しさを兼ね備えた商品として、共に「五つ星ひょうご」に選定された。フードコーディネーターでもある三谷さんは、「ドライトマトは、そのまま食べるだけではなく料理の隠し味としても使える。コンフィチュールはスコーンや水切りヨーグルトと食べると美味しい」など、食べ方の提案も行っている。
- ◆自社栽培の野菜と地元食材を使った料理を提供するレストラン「アーナンダ」を不定期でプレオープン中。



あわじ島グルメドライトマト



グルメトマトコンフィチュール



淡路島ぐるめ屋株式会社

- ◆所在地
兵庫県淡路市
- ◆代表取締役
三谷 久美子

- ◆取組内容
・あわじ島グルメトマト®を使ったドライトマト等の製造販売
・自社栽培の野菜と地元食材を使った料理を提供するレストラン経営



(左から) 代表取締役の三谷久美子さん、トマト職人の三谷悟則さん、建物はレストラン「アーナンダ」

今 後 の 展 望

- ◆レストラン「アーナンダ」を宿泊が可能になるよう改修し、本格オープンしたい。
- ◆食と農の魅力を伝えるワークショップを開催し地元産農産物の認知度を上げていきたい。



居心地の良い店内

2023年5月22日調査