



熊本のトマトは生産量日本一!!

- ・一年中トマト供給可能
- ・旨み成分であるグルタミン酸が豊富!

トマトの機能性

トマトの赤い色素成分リコピンは、高い抗酸化作用があり、老化予防や発がんを抑える効果があるといわれています。



最新鋭のトマト園場



八代産の塩トマト



豊富な色のミニトマト



生産量全国2位!

肥後のでこなす

黒っぽくスラリとした形で、今までの長なすに比べてやや小ぶり。しかも艶があって保存が効くのが特長です。



長なす(でこなす)

大長なす

約60cm



ヒゴムラサキ

・熊本独自品種のヒゴムラサキ!

大ぶりで、果肉は柔らかめ、焼きなすに最適!

なすの機能性

なすの皮にはナスニンが豊富で、発がんや老化を抑制する働きがあるといわれています。



5本の指に入る生産量!
(全国5位)

アスパラガス

- ・春芽: 根元まで柔らかいので、調理に最適!
- ・夏芽: 歯ごたえがありバーベキュー等に最適!



調理に最適!
最高!



アスパラガスの機能性

穂先にはアスパラギン酸という栄養素が含まれ、疲労回復や体力維持に役立つといわれています。