

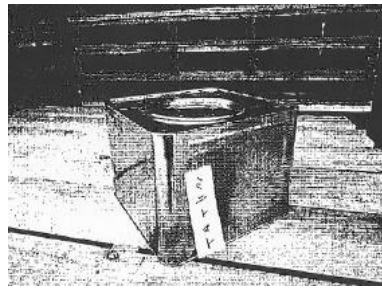


## えひめスイーツ素材データベース

### 野菜加工品 11品

ページ	商品名	お問い合わせ先
1	表紙(掲載商品一覧)	
2	ミニトマトシラップ漬け缶詰 9L缶 トマトシラップ漬け缶詰 9L缶	えひめ中央農業協同組合
3	トマトジュース 赤の元気(夏) トマトジュース 赤の元気(業務用)	株式会社FFT
4	トマトピューレ(業務用) ドライとまと	
5	七福芋ペースト 緋のかぶら漬け	株式会社七福芋本舗 有限会社漬新
6	伊予西条 バジルペースト しょうがの砂糖漬(レモン風味)	peakfarm(ピークファーム)
7	しょうがの砂糖漬(みかん風味)	有限会社マルサ製菓

## ミニトマトシラップ漬け缶詰 9L缶

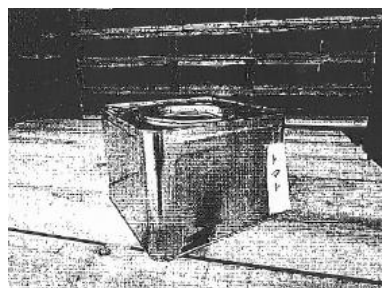


	希望小売価格(税込)	要問い合わせ
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限:製造から3年
	原材料	トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、酸味料、乳酸カルシウム
	主原料産地	愛媛県(ミニトマト)
	内容量	固形量4.5kg、内容総量9kg
愛媛県産のかわいいミニトマトを一つ一つ、手作業で丁寧に皮を取り、甘いシラップと一緒にそのまま漬けています。	1ケース入数	1缶(9L)
	温度帯	常温
	発注リードタイム	要問い合わせ
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1缶

お問い合わせ先

えひめ中央農業協同組合 加工部加工販売課 缶詰部門担当 西岡耕平  
TEL:089-982-0235 FAX:089-983-3978

## トマトシラップ漬け缶詰 9L缶




	希望小売価格(税込)	要問い合わせ
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限:製造から3年
	原材料	トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、酸味料、乳酸カルシウム
	主原料産地	愛媛県(トマト)
	内容量	固形量4kg、内容総量9kg
愛媛県産トマトを一つ一つ、手作業で丁寧に皮を取り、まるごとコンポートにしました。スイーツ感覚で召し上がれます。	1ケース入数	1缶(9L)
	温度帯	常温
	発注リードタイム	要問い合わせ
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1缶

お問い合わせ先

えひめ中央農業協同組合 加工部加工販売課 缶詰部門担当 西岡耕平  
TEL:089-982-0235 FAX:089-983-3978

## トマトジュース 赤の元気(夏)


	希望小売価格(税込)	310円
	最もおいしい時期	夏～秋
	賞味／消費期限	賞味期限:製造から1年
	原材料	トマト
	主原料産地	愛媛県久万高原町
	内容量	180ml
<p>久万高原町産トマト(桃太郎)以外何も入っていない無添加のトマトジュースです。2度の裏ごしで、トマトのうまみを残さず搾り、コクのあるなめらかで口当たり良く飲みやすいトマトジュースです。</p>	1ケース入数	24本
	温度帯	常温
	発注リードタイム	3～4日
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1ケース

お問い合わせ先

株式会社FFT 取締役 露口由美子

TEL:090-2781-5186 FAX:0892-41-0321

## トマトジュース 赤の元気(業務用)

	希望小売価格(税込)	1,000円
	最もおいしい時期	夏～秋
	賞味／消費期限	賞味期限:製造から1年
	原材料	トマト
	主原料産地	愛媛県久万高原町
	内容量	1,000ml
<p>久万高原町産トマト(桃太郎)以外何も入っていない無添加のトマトジュースです。2度の裏ごしで、トマトのうまみを残さず搾り、コクのあるなめらかで口当たり良く飲みやすいトマトジュースです。(冷凍商品)</p>	1ケース入数	
	温度帯	冷凍
	発注リードタイム	3～4日
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	未定

お問い合わせ先

株式会社FFT 取締役 露口由美子

TEL:090-2781-5186 FAX:0892-41-0321

## トマトピューレ(業務用)

	希望小売価格(税込)	1,200円
	最もおいしい時期	夏～秋
	賞味／消費期限	賞味期限:製造から1年
	原材料	トマト
	主原料産地	愛媛県久万高原町
	内容量	2L
<p>久万高原町産トマト(桃太郎)以外何も入っていない無添加のトマトピューレです。トマトジュース「赤の元気」を、さらにじっくり煮込みました。</p>	1ケース入数	
	温度帯	冷凍
	発注リードタイム	3～4日
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1パック(2L)
<p>お問い合わせ先 株式会社FFT 取締役 露口由美子 TEL:090-2781-5186 FAX:0892-41-0321</p>		

## ドライとまと

	希望小売価格(税込)	410円
	最もおいしい時期	秋
	賞味／消費期限	賞味期限:製造から3月
	原材料	トマト
	主原料産地	愛媛県久万高原町
	内容量	20g
<p>久万高原町産トマト(桃太郎)を、そのままスライスして乾燥しました。うまみや栄養が凝縮された自然なおいしさです。</p>	1ケース入数	
	温度帯	常温
	発注リードタイム	3～4日
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	必要なだけ
<p>お問い合わせ先 株式会社FFT 取締役 露口由美子 TEL:090-2781-5186 FAX:0892-41-0321</p>		

## 七福芋ペースト

	希望小売価格(税込)	3,240円/袋
	最もおいしい時期	12月～2月
	賞味/消費期限	賞味期限:製造から2年
	原材料	七福芋
	主原料産地	愛媛県新居浜市
	内容量	2kg/袋
<p>100%七福芋のペーストです。和菓子、洋菓子、パンにお総菜まで、無糖なのでどんな加工にもピッタリです。この芋でしか出せない味です！</p>	1ケース入数	8袋
	温度帯	冷凍
	発注リードタイム	
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1ケース(8袋・16kg)

お問い合わせ先  
 株式会社七福芋本舗 七福芋生産責任者 秋月純一  
 TEL・FAX:0897-34-9515

## 緋のかぶら漬け

	希望小売価格(税込)	432円/130g 1,600～2,200円/1kg(業務用)
	最もおいしい時期	12月～3月
	賞味/消費期限	賞味期限:製造から60日
	原材料	赤かぶ、漬け原材料(リンゴ酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、ポン酢、かぼす酢、昆布エキス、酸味料(クエン酸))
	主原料産地	愛媛県松山市、伊予市、内子町(赤かぶ)
	内容量	130g、1kg
<p>伊予節にも歌われ、400年の昔より伝わる赤かぶの漬物です。緋のかぶに豊富に含まれている抗酸化物質「アントシアニン(ポリフェノール的一种)と柑橘系果汁により赤く発色する天然色の酢漬けです。</p>	1ケース入数	130g/30袋、1kg/7袋
	温度帯	冷蔵
	発注リードタイム	2～3日
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1ケース(130g・/0袋、1kg/7袋)

お問い合わせ先  
 有限会社 漬新 代表取締役 新田修敏  
 TEL:089-983-0071 FAX:089-983-3586

## 伊予西条 バジルペースト



希望小売価格(税込)	864円	
最もおいしい時期		
賞味/消費期限	賞味期限:製造から2月	
原材料	オリーブオイル、スイートバジル、 にんにく、塩、くるみ、カシューナッツ	
主原料産地	愛媛県西条市(バジル)	
内容量	125g	
愛媛産の新鮮なバジルを使用し、無添加で仕上げました。トマトやチーズとの相性は最高。パスタやピザはもちろん、炒め物や和え物にも。使い方次第でお料理の幅が広がります。	1ケース入数	バラ(ケース無し)
	温度帯	冷蔵
	発注リードタイム	翌日~1週間程度(※注文数による)
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	10個

お問い合わせ先  
peakfarm(ピーくふあーむ) 坂下弥生 TEL:090-3979-6317

## しょうがの砂糖漬(レモン風味)



希望小売価格(税込)	270円	
最もおいしい時期	9月~3月	
賞味/消費期限	賞味期限:製造から120日	
原材料	生姜、砂糖、レモンパウダー	
主原料産地	レモンパウダー:愛媛県 生姜:タイ(国産に変更予定)	
内容量	80g	
創業以来60年継ぎ足しつづけた秘伝の砂糖蜜で、薄くスライスした生姜を炊きあげ、愛媛県産のレモンパウダーをまぶして仕上げています。細かく刻んでお餅やパン、ケーキ等の材料としてお使いください。	1ケース入数	15袋
	温度帯	常温
	発注リードタイム	3~4日
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	2ケース

お問い合わせ先  
有限会社マルサ製菓 総務 妻鳥順子  
TEL:0896-25-1780 FAX:0896-25-2785

## しょうがの砂糖漬(みかん風味)



	希望小売価格(税込)	270円
	最もおいしい時期	9月～3月
	賞味／消費期限	賞味期限:製造から120日
	原材料	生姜、砂糖、みかんパウダー
	主原料産地	みかんパウダー:愛媛県 生姜:タイ(国産に変更予定)
	内容量	80g
創業以来60年継ぎ足しつづけた秘伝の砂糖蜜で、薄くスライスした生姜を炊きあげ、愛媛県産のみかんパウダーをまぶして仕上げています。細かく刻んでお餅やパン、ケーキ等の材料としてお使いください	1ケース入数	15袋
	温度帯	常温
	発注リードタイム	3～4日
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	2ケース
お問い合わせ先 有限会社マルサ製菓 総務 妻鳥順子 TEL:0896-25-1780 FAX:0896-25-2785		