

# 農産物商品開発

BS科 農産加工班 作永 菅 松本 宮崎

## コンセプト

大阪で作られたトマトを自分たちで加工し高級感があり年齢を問わず美味しく食べられるジャムを目指し研究開発しました。

400円



## なぜとまとだったのか？

リンゴやイチゴなどのありきたりなジャムでは無く、珍しいトマトを使ったジャムにすればより面白いと思いトマトにしました。

## 新聞に掲載された!!

園芸高校生が大阪産のトマトを使って作ったジャムが大阪もんに登録されたことで朝日新聞・読売新聞の2社から取材を受け実際に新聞に掲載されました。

## こだわりのジャム

食感へのこだわり

風味や見た目だけでなく果実本来の食感がより楽しめるプレザーブスタイルに！

砂糖へのこだわり

様々な砂糖で実験を行いジャムの一定の糖度を持ち、甘すぎずトマトの風味も活かせるグラニュー糖を使用！

トマトの産地へのこだわり

たくさんさんのトマト農家の方々の協力のもと、トマトはすべて大阪で生産したものを使用！



## 「大阪もん」に登録！



大阪で生産・加工された特産品に付けられるブランドである「大阪もん」に登録されました。