

この商品ってどんな味??

みんなで試飲! ~「トマトジュース」の巻~

職員A:『治道トマトでつくったトマトジュースって、おいしいよね~>(*^*)♪』

職員B:『そういえば..!』

治道トマトの栽培って、ならコープの職員も農援隊になってお手伝いしてるんだよね☆』

職員C:『あの甘~い治道トマト 100%のトマトジュースでしょう? 飲んでみたーい♪』

そんな職員の声から、食塩無添加のトマトジュースをみんなで飲み比べしてみました。

はたして、その違いは??? あくまで品質保証部内での感想です。

はるみち
治道トマトでつくった
トマトジュース



- ☆ 甘~い!!酸味がなくて、トマト本来の味だね☆
- ☆ トマトをそのまますり潰した感じで好き!
- ☆ 香りがあるって、まるやかだね♪



CO・OP トマトジュース食塩無添加



- ☆ トマトジュースって酸っぱいって思ったけど、酸味が少なく意外と飲みやすいね。
- ☆ これなら飲める~(^.^)v
- ☆ お料理に使いやすいそう。。♪



●●●(某メーカー)トマトジュース(食塩無添加)



- ※ すっぱーい!(>_<)
- ※ 酸味があってトマト感が強いね。
- ※ 私は、酸味がちょっと苦手...



同じ『食塩無添加のトマトジュース』でもメーカーによって、味が違うのね~



トマトジュースのぶっかけ麺

材料 (2人分)

- ☆半田めん(1束:120g) 2束
- ☆CO・OP トマトジュース食塩無添加..... 200cc
- ☆CO・OP そうめんつゆ(ストレート) .. 200cc
- ☆豚薄切り肉(肩ロース) 100g
- ☆しめじ 1/2 株
- ☆ズッキーニ(または きゅうり) 1本
- ☆CO・OP サラダえび 6切れ
- ☆油・中華味の素 各大さじ1

ひんやり さっぱり♪
ボリューム満点のぶっかけ麺!

— 作り方 —

- ① 半田めんは5分ゆでて冷目で洗い、水気を切っておく。
- ② 冷やしたそうめんつゆとトマトジュースを合わせておく。
- ③ しめじは石づきを切り落とし、食べやすい大きさにほぐす。ズッキーニは輪切りにする。(または きゅうりを乱切りにする。)
- ④ フライパンに油を熱し、豚肉としめじとズッキーニ(またはきゅうり)をソテーし、中華味の素で調味する。
- ⑤ 2つの器に冷やして水気を切った半田めんを盛り④の炒めた具をのせる。上から②のつゆをかけ、サラダえびを飾る。