

産直「治道トマト」で はなまる

今回は、ならコープの
「産直」の5原則に基づいて
「治道トマト」がどんな風に
作られているか紹介するよ!

「産地直送」ではなく
「産地直結」なのです!

「治道トマト」が登場したのは1981年。当時、市場に出回るトマトは青いうちに収穫するものが多かった中で、「治道トマト」は樹になったまま熟度を上げ、実に旨みを行き渡らせてから収穫する栽培方法で、組合員さんの間で「おいしい」と評判になっていきました。栽培したトマトをすべて引き受け組合員に供給する「全量取引」を行い、以降41年間にわたっておいしいトマトを作り続けていただいています。

規格外のトマトも余すところなく、
商品として
お届けしています

規格外のトマトは加工を行い、「治道トマトでつくったトマトジュース」として、お店や商品カタログでご案内しています

※在庫状況により取り扱いしていない期間があります。ご了承ください。



1 生産者・生産地が
明確であること



地産地消商品のブランド
「食べる“なら”大和」
県内農産物や、県内農産物を
主な原料とした加工食品が
このブランドに含まれます

2 双方が確認した生産基準で
生産されていること

年に1度、生産状況や生産者台帳の確認
を行う「取引先点検」を行っています。



3 品質が良く、組合員ニーズを
満たしていること

生産者、県の担当者、ならコープ
職員で各生産者のトマト畑を見て
生育状況の確認・意見交換を行っ
ています。



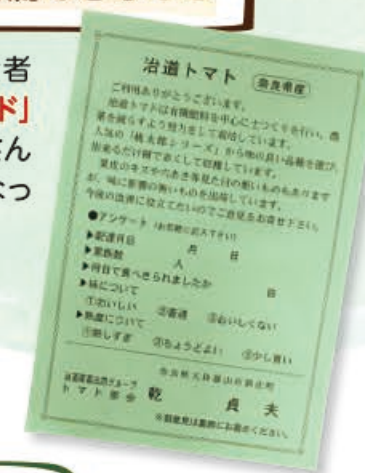
4 安定した供給・価格の
実現ができていること



味わいが同じになるよう栽培方法を情報交
換したり、時期をずらして定植するなど、
安定した供給に努めています。

5 生産者、組合員相互の願いを
実現するために交流できること

感想・意見を書く生産者
に直接届く「生産者カード」
を同封しています。みなさん
の声が、生産者の力になっ
ています。



ならコープの職員ボランティア
「農援隊」が毎年、
定植作業に参加しています。



おいしく
実ってね!
1本1本丁寧に
植えていきます



受け継がれて来た地元の味を、未来へつなぐ
ならコープはみなさんの笑顔に寄り添います

はなまる通信の
ご意見ご感想はこちら



ならコープの産直に
ついての情報はこちら



その他のSDGsの
取り組みはこちら



コープのエシカル
特集ページはこちら

