



Happy Farm Inc.

ハッピーファーム株式会社

普通のトマト(糖度4~5度)より高い糖度(9~12度)

IT活用コンピュータによる自動制御で徹底的に品質管理

受粉はホルモン剤を使用しない、マルハナバチで受粉



「ハッピートマト ドレッシング」

- お肉料理にかけて食べるとよく合う、特に「豚の冷しゃぶ」はお勧め
- 酸味がさっぱりとしたトマト味、暑い季節にさわやかで美味しい
- 「ノンオイル」で健康志向の方にお勧め、家族の健康を守るドレッシング



「ハッピートマト じゅーす」

- 糖度が9~13度と非常に高い。普通は5度前後。
- トマトと炭酸を1対1で割る。暑い日中の清涼飲料としてピッタリ。栄養も補給。
- リコピンが約13mg/100gと豊富。リコピンは抗酸化、美白作用が注目される。



まっ赤なかわいい「ドライ とまと」

- お湯で戻してオイルで和え、香葉を散らしておつまみ用ヘルシーサラダがすぐ完成。
- お湯で戻して、パスタやリゾット、サラダの具としてとても簡単に使える。
- そのまま食べてもおいしい、「おやつ」や「お酒のつまみ」にしてもとても合う。

ハッピーファーム株式会社

【住所】〒784-0052
高知県安芸市井ノ口乙479

【電話】0887-34-1220

【FAX】0887-34-1220

【問合せ】萩野 裕章 (Hagino Hiroaki)

【メール】info@happy-tomato.co.jp

まずは電話またはFAX、メールにてお問い合わせ下さい。

高糖度トマトの栽培を始めて9年。
その品質は加工品にまで、
買われています。



<http://www.happy-tomato.co.jp>