PODERE FRANCESCO

「私たちは加工者である前に、農家です」

イタリア・アブルッツォ州、アドリア海近くの丘陵地で、家族経営の農園を営むPODERE FRANCESCO。40年にわたり、果物や野菜に向き合いながら農業に取り組んできました。

約50haの果樹園では80品種以上の果物を、さらに15haの畑で野菜を栽培。農園内に加工設備を備え、栽培・収穫から加工、瓶詰めまで一貫して手掛けています。

彼らが大切にしているのは、「加工者である前に、農家であること」

農産物が最もよい状態まで畑で育て、その熟度を見極めて収穫する。自然が生み出す味わいや香りを、その一つひとつの個性を生かし、素材本来の価値を引き出しています。



Nature balances nature. 自然を、自然で整える。

3つのトマト、それぞれの個性をひとつに

3 TOMATOES

PODERE FRANCESCOが長年の栽培経験から選んだ、それぞれに個性を持つ3種類のトマト。

農産物であるトマトは、当然、気候や収穫時期、熟度によって味わいが変化します。

砂糖やクエン酸などを加えて人工的に味を調整するのではなく、3種類のトマトそれぞれの個性を生かしながらくみあわせることで、甘み、酸味、香り、ボディ感のバランスをつくり上げます。

Romanello Tomato
豊かなトマトの風味と
しっかりとしたボディ感

Datterino Tomato
自然な甘みと
芳醇な香り

Pomodoro a Pera
ほどよい酸味と
鮮やかな赤色

製品紹介



ACQUA DEI 3 POMODORI

3種の トマトウォーター 250ml

「透明なのに、トマト」

3種類のトマトを搾って低温で静置。そのまま自然に固形分を沈殿させ、上澄みを丁寧に取り出した透明なトマトウォーターです。ソースの風味付けや、パスタ、リゾット、ピッツァやパンの生地など、さまざまな料理に活用できます。



PASSATA 3 POMODORI

3種の トマトピューレ 250g

「3種のトマト、絶妙なバランス」

Romanelloの豊かなボディ感、Datterinoの自然な甘み、Pomodoro a Peraのほどよい酸味。それぞれの特徴を生かして仕上げたパッサータです。トマトの豊かな風味を生かし、パスタやピッツァ、煮込み料理など幅広くお使いいただけます。



SUCCO 3 POMODORI

3種の トマトジュース 200ml

「完熟トマト、そのままに」

完熟した3種類のトマトからつくられるトマトジュース。自然な甘みと豊かな香り、心地よいボディ感があり、トマトそのものの味わいをストレートに楽しめます。

株式会社ヨシズインサイト
〒441-3104　愛知県豊橋市雲谷町外ノ谷219-2　TEL.0532-73-8807　FAX.0532-73-8810
URL https://www.yoshis-insight.co.jp　E-mail contact@yoshis-insight.co.jp
YOSHIS_INSIGHT

(2026.09)