



油を熱したフライパンで、鶏肉や人参、玉ねぎなどの具材をケチャップで炒めてご飯を合わせるだけ!

おいしさの秘密はコレ!
トマトケチャップ!



チキンライス どうぞ〜
小倉久美子さん まち・小平
ホントだ!
おいし〜い!
しるくの料理上手♪
みるしゃん
キョちゃん教子



しるくの「そうだったのか!」生活クラブ
トマトケチャップ、フレッシュさの秘密は!?
まんが・おぐらみせり



⑤ 市販品の原料は外国産なの? 使う時は他の調味料と一緒に水で薄めます。
9割のケチャップは輸入のトマトペーストだよ
トマトペースト
トマトを煮まで濃縮
トマトピューレ
生活クラブのケチャップはトマト本来の水分だけ!
だからフレッシュな味わいのね♪



④ 生活クラブのトマトケチャップは国産加工用トマト100%!
収穫は手作業だよ!
地這いトマト!
今年みたいな猛暑だとトマトの収穫量が激減しちゃうんだ。
わ! トマトが熱い?!
熱さでかわっちゃうよ?
ハウス栽培はダメ!
市販品と違うの?
生活クラブ自信作!



③ そのままおいしくね
テレビで見たケチャップありますか?
キャラバンで...
加入受付中
なんとキカれる事も



⑦ 加工用トマトの自給率は約5%!
貴重だよ! 1びんに約12割のトマトが使われています。
安心しておいしくトマトケチャップを食べてくださいな!
おなじみでもよくも!
ナポリタン
チキンライス
オムライス
ミネストローネ



⑥ トマトピューレはコ-ミ(株)の犬山工場にて加工されます!
①ピューレ缶を開缶
②調味料と混合
③釜で加熱攪拌
④リユースびんの検びん
⑤ケチャップ充填・キャップ付け
⑥冷却
⑦ラベリング
⑧検品と箱詰め
充填ラインの先頭
充填ラインの後方
だから初めに裏を開けるとついでるのね!
リユースびんのキズがないかひつくり返してチェックします。

はてなの解説
国産加工用トマトの価値を広める
1972年のトマト加工品の輸入自由化により、ケチャップの原料に使われるトマトは、輸入のベーストが大部分となっています。現在の主な輸入先はアメリカ・中国・ボルトガルなど。輸入原料には、トマトの栽培状況や鮮度・品質保持について不安が残ります。加工用トマトはリコピンやβカロテン、ビタミンCなどを生食用トマトより多く含んでいます。生のトマトだけでなく、栄養豊富なトマト加工品であるケチャップを上手に利用して、安心安全な食の自給につなげたいですね。リユースのためにもシリコンスプーンを使うなど、びんも大事に扱ってくださいね。