

2025 年 5 月 13 日

地元の太陽を丸かじり！

土山サービスエリアで甲賀産トマト 1000 人分無料試食イベント

『ふるまい^{しのびトマト}忍美蕃茄^{しのび}1000 忍 nin』を開催します！

- ✓ 地元ブランド野菜「忍美蕃茄^{しのびトマト}」・ミニトマト無料試食！（先着 1000 名さま）
- ✓ ご試食いただいた方に「甲賀まるごといただきますレシピブック」をプレゼント！
- ✓ サービスエリア各店舗でトマトを使用した特別メニューを期間限定で販売！

滋賀県甲賀市の土山サービスエリア（上下集約）（運営：土山ハイウェイサービス株式会社、本社：滋賀県甲賀市、代表取締役社長：植田 重弘）は、2025 年 5 月 24 日（土）、甲賀農業協同組合（本社：滋賀県甲賀市、代表理事組合長：池村 正）との共催で、地元産トマトの試食イベント『ふるまい忍美蕃茄^{しのび}1000 忍 nin』を開催します。

「忍美蕃茄^{しのびトマト}」とは、甲賀農業協同組合（JA こうか）のブランド野菜「忍^{しのび}シリーズ」のひとつ。真紅の体に甘さをたっぷり蓄え、夏の太陽のように輝くトマトとして人気です。

当日は、「忍美蕃茄^{しのびトマト}」をはじめ、地元産ミニトマトを先着 1,000 名さまに無料でご試食いただけます。また、ご試食いただいた方には、「甲賀まるごといただきますレシピブック」をプレゼントします。

さらに、会場ではトマトや旬の地元野菜の特別販売、サービスエリア内の専門店・レストランでは 2025 年 5 月 24 日（土）から 6 月 1 日（日）までの期間限定でトマトを使ったメニューが登場します。

甲賀の大地と生産者の想いが詰まった美味しいトマト、この機会にぜひ味わいに来てください。

詳細は、別紙のとおりです。



忍美蕃茄（しのびトマト）



ミニトマト（写真左）

【別紙】

1. 試食イベント「ふるまい^{しのびトマト}忍美蕃茄1000 忍 nin」について

- (1) 開催日時 2025 年 5 月 24 日（土） ※雨天・悪天候の場合は 5 月 25 日（日）に延期
- (2) 開催時間 11：00～無くなり次第終了
- (3) 開催場所 新名神高速道路土山サービスエリア にぎわい広場
下り線（大阪・草津方面）側特設ブース
- (4) 内 容
- ▶ 地元ブランド野菜「忍美蕃茄^{しのびトマト}」と地元産ミニトマトを先着 1,000 名さまに無料で試食いただけます。
 - ▶ ご試食いただいた方には「甲賀まるごといただきますレシピブック」をプレゼントします。（希望者のみ）
 - ▶ 会場およびサービスエリア内のお土産売店では「忍美蕃茄^{しのびトマト}」やミニトマトをはじめとした地元野菜を販売します。

2. トマトを使用したメニュー商品販売について

- (1) 販売期間 2025 年 5 月 24 日（土）～6 月 1 日（日）
- (2) 販売商品
- ①カラフルトマトのピッツァ（トマトピッツァ）
販売場所：専門店「ピッコロボスコ ピザの店」
価 格：Mサイズ 920 円～
Lサイズ 1,520 円～
- ②しのびトマトを使ったフレッシュネスバーガー
販売場所：レストラン「近江スエヒロダイニング The Beef」
価 格：1,930 円



カラフルトマトのピッツァ



しのびトマトの
フレッシュネスバーガー

※いずれも税込み価格となります。

※数量限定となります。

※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。

3. 後援

甲賀地域農業センター

◇お客さまからのお問合せ先

土山ハイウェイサービス株式会社

TEL.0748-66-1660（9：00～20：00）

<https://www.ohmitetudo.co.jp/tsutiyama/>



【参考】

甲賀農業協同組合（JA こうか）について



JAこうかでは、「近江米」や「近江の茶」とともに園芸作物を振興し、甲賀・湖南地域の農業を活性化していこうと営農指導員や農産物販売担当者の増強、新鮮で安全安心な農産物を販売するJAこうかの直売所「花野果市」の充実など、さまざまな取り組みをスタートさせています。伝統野菜も『忍』シリーズも収穫時期になると花野果市・ここぴあや県内外にあるスーパーなどのインショップを中心にお買い求めいただけますので、地元産の農産物を味わってください！

しのびトマト 忍美蕃茄について



しのび忍シリーズのひとつである「しのびトマト忍美蕃茄」は真紅の体に甘さをたっぷり蓄えたトマトです。赤くて可愛い形のトマトですが、はるか昔は毒があると考えられ観賞用として栽培されていました。

トマトの赤色は主にリコピンという物質で、強い抗酸化作用があり、生活習慣病やがん予防に効果があると注目されています。リコピンは比較的熱に強く、生で食べるよりソースや炒め物など油を使って加熱調理をした方がより効率的にトマトの抗酸化作用を利用できるとされています。

またトマトにはグルタミン酸という、うま味成分が多く含まれておりトマトソースを味のベースとしてダシのように日々の調理に活用すれば、身体にもうれしい効果が期待できます。