

有機栽培 完熟トマト使用。

リコピン含有

トマトケチャップの赤色は、トマトに含まれる「リコピン」という赤い色素によるものです。



トマトはアメリカ産有機栽培完熟トマトを100%使用。トマトの甘みとりんご酢の酸味を活かしたマイルドな味。

お塩ひかえめ

日本食品標準成分表 2020年版比で塩分30%カット。
素材の旨みを活かした減塩のトマトケチャップです。

リコピン18.6mg含有

本品100gあたり、トマト原料由来のリコピンが18.6mg含まれています。
リコピンとは、緑黄色野菜などに存在する脂溶性の色素カロテノイドの一つで、トマトやスイカなどに含まれる天然の赤色の色素のことです。
抗酸化作用を持つと言われています。



塩は、メキシコまたはオーストラリアで作られた完全天日塩を沖縄の海水で溶解しながら丁寧にろ過したのち、平釜でじっくりと時間をかけて丹念に煮詰めたシママースを使用しています。



りんご酢はアルコール添加の無い純りんご酢を100%使用しています。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

https://sokensha.co.jp/pickup/og_tomatosiyou_ketchup/

