



株式会社レッドアップ

熊本県

「ソムリエトマト」の味と赤色を生かした
特色ある加工品で輸出を目指す

輸出品目

トマト加工品

輸出先

オーストラリア（予定）

熊本県玉名市で昭和22年（1947年）にトマトの栽培を開始。土を押し固め、強い根を張らせる農法により、酸味の少ない「ソムリエトマト」を生産している。一昨年からトマトの特徴的な赤色と素材の味を生かした加工品（ケチャップ、ホットソース、各種スパイス）の開発を行い、輸出に向けた取組みを進めている。



「トマト果ケチャップ」



「トマト デ スパイシーソース」



トマトスパイス（10種類）



高濃度
フルーツマト



玉名
横島



野菜ソムリエサミット
2017 銀賞受賞

日本一のトマトの生産地 熊本県

ソムリエトマト & ソムリエミニトマト

皮が薄く、酸味が少ないため、お子様やご年配の方にも人気のトマト。

完熟しないと収穫しない糖度が9度以上あるフルーツマトです。



わが子のように
愛情込めて育てています。
トマト農家の自信作を
お楽しみください。

トマト農家のおもてなし

REDUP
KUMAMOTO TAMANA

レッドアップ 検索





こだわりの栽培法



栄養豊富な土壌を鎮圧機でガチガチに
固めマルチングを張り
ドリルで穴を一つ一つ開けていきます



スパルタな栽培で強い生命力へ



葉水

マルハナバチでの交配



エコファーマーな栽培法



2017年 野菜ソムリエサミット青果部門 2回連続銀賞

2018年 10月23日 フード・アクション・ニッポンアワード100選入賞

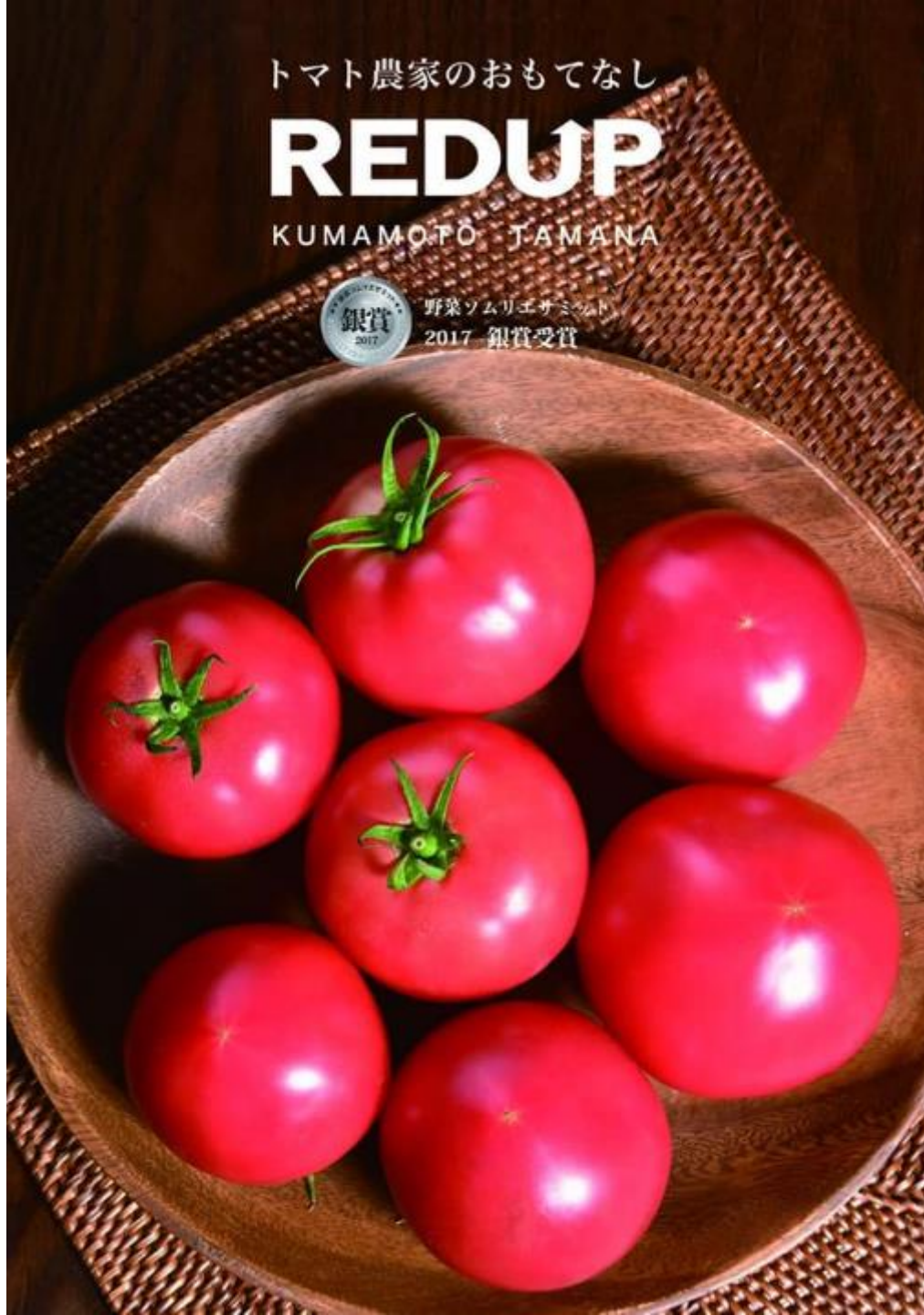
トマト農家のおもてなし

REDUP

KUMAMOTO TAMANA



野菜ソムリエサミット
2017 銀賞受賞





加工場







トマトスパイスをかけると料理がさらにおいしくなる！



ささっと料理にかけるだけ！！



創業つづけて70年余
REDUP
KUMAMOTO TAMANA
SINCE 1947

献立に悩む
時間を
笑顔の時間に

いつもの献立が、まるで一流シェフの味に大変身？！
毎日のお料理に役立つスパイスができました！

野菜ソムリエ厳選
トマトパウダー
入り

Garlic BP Herb Curry Salt Cheese Basil Truff

※画像はミルタイプです



トマト de スパイシー ソース

3つのこだわり

1. 3種類のお酢をブレンド
(黒酢、りんご酢、醸造酢)
2. フード・アクション・ニッポン
アワード 2018 入選の自家製
トマトを使用
3. さば、鰯などの魚介だしと
トマトからでるだしの旨味！



和食にも洋食にも合う！
パスタ、ピザ、
鍋物にオススメ！

選べる辛さ
(1辛&3辛)



1本にトマト
まるごと1個使用
の濃厚テイスト

着色料・保存料不使用

REDUP
FARMHOUSE TOMATO
SAUCE

80×210mm

トマト de スパイシー ソース

3つのこだわり

1. 3種類のお酢をブレンド
(黒酢、りんご酢、醸造酢)
2. フード・アクション・ニッポン
アワード 2018 入選の自家製
トマトを使用
3. さば、鰯などの魚介だしと
トマトからでるだしの旨味！



和食にも洋食にも合う！
パスタ、ピザ、
鍋物にオススメ！

選べる辛さ
(1辛&3辛)



1本にトマト
まるごと1個使用
の濃厚テイスト

着色料・保存料不使用

REDUP
FARMHOUSE TOMATO
SAUCE

80×210mm

賞味期限







野菜ソムリエサミット
2017 銀賞受賞

Sommelier *Mini tomato*

熊本県玉名 ソムリエミニトマト

おいしさの証。

みんなの笑顔が

トマト農家のおもてなし

REDUP

KUMAMOTO TAMANA

レッドアップ

検索