

湘南ポモロン ショコラ

販売のヒント



トマト‘湘南ポモロンショコラ’（以下、「ショコラ」）は、長円筒形（イタリアンタイプ）の中玉トマト‘湘南ポモロン・レッド’、‘湘南ポモロン・ゴールド’に続く、新たなカラーバリエーションの品種です。

従来品種と比べてさらに生食の食味を向上させた、茶色の珍しいトマトとして、神奈川県農業技術センターが育成（令和7年10月に品種登録）しました。

このトマトの特徴を最大限に活かして販売するため、PRのキーワードや、おすすめの荷姿、販売地域を調査（令和5年～令和7年）しました。



ショコラを販売する際のヒントとして、ぜひご活用ください。

外観(色、形)の感想

ショコラの外観について、感想を聞きました(表1)。

珍しく、売り場で目立つ色ですが、手に取りづらい地味な色で、見慣れない中玉であることから、赤い大玉トマトよりも積極的にPRした方がよいという感想でした。

表1 有識者、実需者への調査から得られたショコラの外観の感想

対象者 ^z	ポジティブな感想	ネガティブな感想
 有識者 (14名)	<ul style="list-style-type: none"> ・高級感のある、綺麗な色(図1) ・おしゃれ、かわいい ・特徴的で、インパクトが強い ・運搬、保存時につぶれにくそう 	<ul style="list-style-type: none"> ・一般客は手に取りづらい色、大ききさで、ハードルが高い ・単体だとくすんだ赤に見える ・生食するには硬そう
 実需者 (8名)	<ul style="list-style-type: none"> ・珍しく、売り場で目立つ色 ・他の量販店との差別化になる ・ライバルのいない色で、話題になったら売れそう 	<ul style="list-style-type: none"> ・外観は良い色とは言えない ・赤や黄色と比べて地味 ・客はこのトマトをどう使えば良いかわからないと思う

^z 有識者：野菜ソムリエ等、野菜への関心と知識がある消費者 実需者：トマトを扱う小売店や直売所の職員

紫色で、高級感がある！

切っても加熱しても果肉が崩れにくい！



図1 ショコラの断面

食味の感想

有識者から、ショコラを生、加熱でそれぞれ調理した食味の感想を聞きました(図2)。酸味、食感の「良い」は、生で食べた方が多い結果でした。

総合評価の「良い」の割合はどちらも同じであり、生でも加熱でも美味しいトマトと評価した人が多くいました。

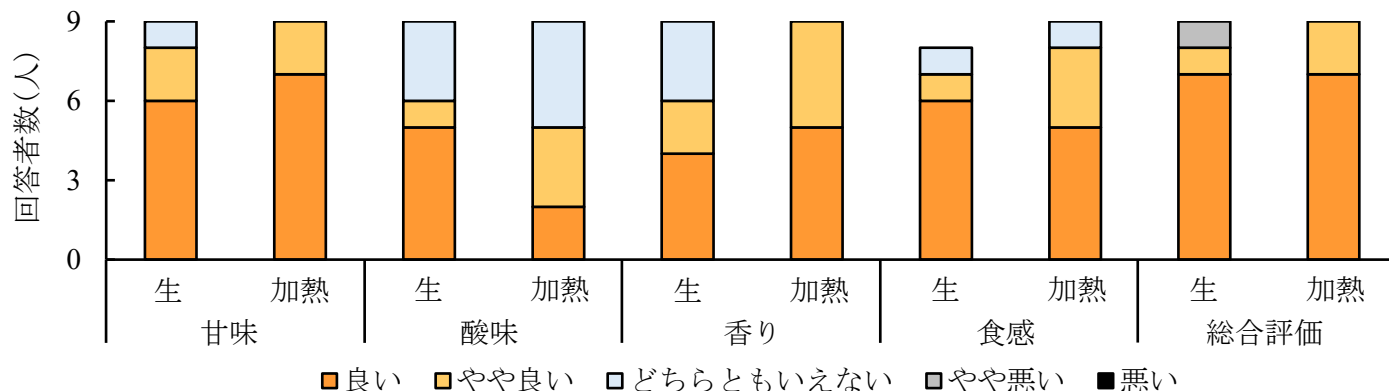


図2 有識者がショコラを生、加熱でそれぞれ調理した場合の食味評価^y

^y食感の生の評価は、回答が1名分少なかった。

販売先と価格のヒント

ショコラの販売実績がある店舗では、一袋(350g)あたり400円～500円と、一般的な大玉トマトの1.5倍～2.0倍の価格で販売していました。

販売先は、トマトを価格で選ぶ消費者が多いエリアより、横浜・川崎や湘南の海沿いのような「高品質で珍しい野菜を選ぶ人が多いエリア」や、「飲食店の人が買いに来るエリア」がおすすめという意見がありました。

荷姿のヒント



レッド、ゴールドも作ったけど、混ぜて袋詰めしてもいいのかな・・・？

出荷先での売れ方や棚持ちをよく観察し、荷姿や出荷量を調整しましょう。



有識者

- 1袋は350gくらいがちょうどいい！(図3)
- 3色ミックスや、250gの小さい袋があると、初めてでも試しやすい！



実需者

- ショコラはレッド、ゴールドと食べ方が違うし、傷むのが早いので、分けて袋詰めされていると売りやすい！(図4)



図3 袋詰め例(上図)^x

^x 左からショコラ単体(350g)、ミックス(ショコラ、レッド、ゴールドを混ぜて袋詰め、350g)、お試用ミックス(250g)、いずれも1果あたり70～80g



図4 POPを掲示した売り場づくりの例(右図)^w

^w JAさがみ 米ディハウス くげぬま様(令和7年6月撮影)

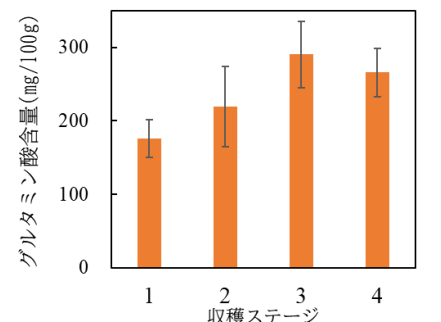
コラム:ショコラの収穫適期

※生産環境部 品質機能研究課の試験成績より

ショコラはグルタミン酸量(うま味成分)がレッドよりも多く、着色が進むにつれて増加します。一方、着色が進むと柔らかくなり、棚持ちが悪くなります。グルタミン酸量は収穫ステージ3と4で同等なので、果実の緑色部がわずかに残った状態で収穫しても問題ありません。直売所では完熟(ステージ4)が好まれるので、上手に収穫しましょう。



収穫ステージごとのショコラ果実の着色



収穫ステージごとのショコラ果実のグルタミン酸量(令和7年1月下旬収穫)

PRに使えるキーワード

有識者、実需者からいただいた意見の中から、販売時のPRに使える、ショコラの特徴を表すキーワードをまとめました(表2)。

このほかに、「売り場にPOPやレシピを置いたほうがよい」という意見も多く出ていました。POPの例を作りましたので、ぜひご活用ください(図5)。

表2 有識者、実需者への調査から得られた、ショコラの特徴を表すキーワード

項目	ショコラの特徴を表すキーワード
外観(色、形)	「果肉も綺麗」「おしゃれ」「鮮やか」「かわいい形」
食味	「甘い」「うまみが強い」「すっきり、さっぱり」
用途	「生でも加熱でも」「ピクルス」「チーズと合いそう」
その他	「湘南のブランド力がある」「珍しい色」「インスタ映え」

↓ 山折り



*珍しい色 *果肉もキレイ *おしゃれ *さっぱりとした甘さ

加熱調理で美味しい
湘南ポモロシリーズに
生で濃厚なうまみ特徴の
ショコラが仲間入り!



湘南ポモロシ ショコラ



生でも加熱でも！うまみが強い

レシピ例～ポモロンと柑橘のサラダ～

さっぱりとしたドレッシングとポモロンの甘味がおいしい、フレッシュサラダです。

- 【材料】※2人分
- ・湘南ポモロン Lサイズ(50～80g) 3個
 - ・マッシュルーム 40g
 - ・ルッコラ 40g
 - ・夏みかん(果肉) 1/2個分

(ドレッシング、量はお好みで調整)

- ・オリーブ油 大さじ1
- ・粒マスタード 大さじ1
- ・夏みかん(果汁) 大さじ1
- ・はちみつ 小さじ1～(砂糖でも代用可)

【作り方】

- ① ポモロンは一口大に、マッシュルームはスライス、ルッコラは3cmほどに切る
- ② ドレッシングの材料を混ぜる(※夏みかんは、グレープフルーツ等でも可)
- ③ ①と②を合わせて、器に盛りつける。

(レシピ提供：かながわブランドコンダクター 安部加代子様)
(表面カバー写真提供：かながわブランドコンダクター 高橋 浩美様)



図5 ショコラのPOPの例

▽ 切り取ってご利用ください。半分に折るとA6サイズの両面POPになります。



神奈川県

農業技術センター 企画経営部 経営情報担当

平塚市上吉沢1617 〒259-1204 電話(0463)58-0333(代表)