

浦和パルコに魅惑のトマトベリーが!

国際見本市で3位に入賞した新野菜をシェフがアレンジ

トキタ種苗

<http://www.tomatoberry.jp>



甘さ控えめでヘルシーなワイアードキッチン
の「トマトベリーカスタードパイ」



バジルの香りの軟らかい生地にチー
ズとトマトを包んだ豆腐の「トマト
ベリーの包み揚げ」

この14店舗でアイデアいっぱいのメニューが登場

各店限定1日10食

- 1階 ①チェルシーカフェ「トマトベリーのはちみつコンポート」480円
2階 ②フォアコープエンターゼ「トマトベリーのクレープシュゼット(ドリンク付き)」840円
5階 ③新宿立吉「トマトベリーの生ハムチーズ巻き&デザート串」170円
④沖縄の台所「ばいかじ」トマトベリー Meetsまめ」500円
⑤すし波奈「煮穴子の揚げ春巻きトマトベリーソース仕立て」580円
⑥浦和今井屋本店「比内地鶏の生ハムと5種類のスプラウト野菜と共に…トマトベリー
添え」1350円
⑦中国料理 Lop-Nor (ロブノール)「海老とトマトベリーのチリソース」1050円
⑧豆腐「トマトベリーの包み揚げ」480円
⑨らーめん 由丸「トマトベリーサラダ麺」780円
⑩ピッツア&パスタ パパミラノ「トマトベリーのカプレーゼ」940円
⑪新宿中村屋オーブハウス「トマトベリーのクレープ」525円
⑫エスタプロ「トマトベリーのタルト コンポート添え」650円
⑬名代とんかつ かつくら京都三条「トマトベリーの豆腐サラダ」350円
6階 ⑭ワイアードキッチン「トマトベリーカスタードパイ(ドリンク付き)」680円
営業時間=5階各レストランは11:00~23:00。ほかは10:00~21:00

「トキタ種苗が開発したかわいらしいハート形のミニトマト「トマトベリー」が腕を競う和洋中のオリイ」。その魅力は甘みと酸味の絶妙のバランス、そして果肉がきゅっと詰まった食感の楽しさです。トマトベリーは、今年ドイツで開催された「国際果実・野菜マーケット」に出品。新感覚の味わいで、革新的な商品とサービスに贈られる「イノベーションアワード2008」の3位に入賞しました。入賞を記念して浦和パ

浦和パルコに関する問い合わせ

浦和パルコ

☎048 (611) 8000 (大代表)

トマトベリーに関する問い合わせ

トキタ種苗(担当/岩澤さん)

☎048 (685) 3190

5月6日まで14の和洋中レストランで



家庭菜園用トマトベリーガーデン(写真上)を5/6(火・振休)まで浦和パルコ1階「青山フラワーマーケット」で販売。そのほか全国の種苗店、ホームセンターでも販売。詳細はホームページに



リコピンやビタミンCを豊富に含んだ
トマトベリー



トマトベリーはこのマークが目印

ふとんクリーニングの今井 ☎0120(282)843

クリーニング中はふとんを無料で貸し出し

羽毛・羊毛ふとんが丸ごと水洗いでふかふかに

初夏の到来。衣類同様、ふとんも衣替えの季節です。汗汚れや湿気は、クリーニングできれいに。ふかふかによみがえります。

毎日使用するふとんは、きれいに見えても意外に汚れているもの。放っておくと、吸湿性・保

温性を失うばかりか、カビや汗じみ、黄ばみの原因にもなります。かとい

うのは至難の業。ここでは、自宅でもふとんを洗

うのは至難の業。ここでは、自宅でもふとんを洗



1枚ずつきれいに包装して届けられます。集配は19:00まで。土・日曜もOK。貸しふとんはすべて水洗いクリーニング済み※ふとんの仕立ては見積もり無料

街角セレクション

初夏のさわやかな風に吹かれながら、心軽やかに街へ繰り出ませんか。今回もバラエティー豊かなお店の情報を紹介します。毎日の生活がきっと楽しくなりますよ。



ガーデン エクスプレス ☎048(652)2855

早く、キレイに、そしてお得に

庭木1本からでも気軽に頼める!

<http://www.gex4128.co.jp>