

PRODUCE CATALOG

料理の景色を届ける。

採れたてを畑から直行で、
使い切れる量で。

TOMATO • VEGETABLES • HERBS

2026 A/W UPDATED EDITION

FARM TO KITCHEN

料理の景色を届ける。

小玉・ミディ・大玉・ベル型・調理用。
形、果肉、色、用途を揃えて選べるようにしました。

**「採れたて」を畑から直行で、
使い切れる量で。**

少量多品種・レストラン向け・週2回の直接納品を想定



**CUTE.
PREMIUM.
DEPENDABLE.**

TOMATO MAP

サイズ・形・用途で、迷わず選べる。

17品種を5つの入口で整理。形状と用途は、納品時の個体差を含めてご案内します。

小玉
SMALL

- **プレミアムルビー**
- ぜいたくトマトミニ
- アイコ
- アップルベリー
- ピンキー
- トスカーナバイオレット
- フルーツイエローEX

ミディ
MIDI

- **オレンジオーレ**
- レッドオーレ®
- フルティカ

大玉
LARGE

- **麗夏**
- ぜいたくトマト
- ブラッククリム
- ルガンティーノ

形で選ぶ
SHAPE

- **うまベル / ベル型**
- ルガンティーノ / 巾着型

調理用
COOKING

- **サンマルツァーノ**
- モルト・ヴォーノ



小玉

アイコ

AIKO

細長いプラム型。縦割りや丸ごとで、前菜に軽やかなリズムを。

BEST FOR FRESH / SALAD / GARNISH

ベル型

うまベル

UMABERU

ベル型の輪郭を生かして、厚めのカットや盛り付けのアクセントに。

BEST FOR APPETIZER / CUT / ROAST



小玉は、
色と余韻で選ぶ。

- **プレミアムルビー**
  深い赤。ひと粒の存在感。
- **ぜいたくトマトミニ**
  濃厚な甘みとコク。皮と果肉の存在感も楽しめる。
- **アップルベリー**
  短いベル形。ふっくらした果肉とやさしい甘酸っぱさ。
- **ピンキー**
  透明感のある桃赤。うす皮で口当たりがやわらかい。
- **トスカーナバイオレット**
  葡萄のような食感。濃厚なコクと酸味、糖度7〜9度。
- **フルーツイエローEX**
  明るい黄色。甘みが際立ち、後味は軽やか。

小玉 / SMALL

MIDI TOMATOES

切っても、丸ごとでも。
厨房で扱いやすいミディ。

色・甘酸バランス・一皿のボリュームを、使い方で選ぶ3品種。



オレンジオーレ

味わい：甘みと酸味のバランスがよく、軽やか
食感：みずみずしく、なめらか

BEST FOR
カプレーゼ／サラダ／冷製パスタ／魚介料理



レッドオーレ®

味わい：高糖度で酸味が穏やか、濃厚
食感：しっとり、やや粘質

BEST FOR
そのまま／前菜／ブルスケッタ／フルーツサラダ



フルティカ

味わい：甘みメイン、酸味と旨みのバランス
食感：果肉が滑らかで、皮が気になりにくい

BEST FOR
サラダ／パスタ／軽いソテー／トマトソース



LARGE TOMATOES

大玉は、
一切れの満足感。

01 **麗夏**
端正な赤 / スライス・サンド

02 **ぜいたくトマト**
濃厚な甘さ / なめらかな果肉

03 **ブラッククリム**
濃色 / 皿に深いコントラスト

04 **ルガンティーノ**
200〜240g / 巾着型・厚い果肉

大玉 / LARGE

SHAPE & CHARACTER

形が違うと、切り方が変わる。

ベル型、巾着型、濃色。皿の印象をつくる個性派。

ベル型

うまベル

輪郭を残す厚切り、くし形、ロースト。

巾着型・大玉

ルガンティーノ

厚い果肉をサラダ、カプレーゼ、加熱へ。

濃色・大玉

ブラッククリム

深い色調をカルパッチョやサラダに。

短いベル型・小玉

アップルベリー

ふっくらした形を、前菜やサラダのアクセントへ。



COOKING TOMATO

加熱して、旨みが立つ。

サンマルツァーノとモルト・ヴォーノを、
調理用の2本柱として並べました。

調理用

サンマルツァーノ

SAN MARZANO

細長く肉厚。水分が少なく、煮詰めるほど旨みが凝縮。

BEST FOR SAUCE / STEW / OVEN

加熱専用

モルト・ヴォーノ

MOLTO BUONO

濃厚なコクと酸味。煮込みや保存食で味の芯をつくる。

BEST FOR SAUCE / PRESERVE / BRAISE

COOKING GUIDE

調理用トマトの使い分け。

同じ赤でも、欲しい仕上がりで選びます。

料理	サンマルツァーノ	モルト・ヴォーノ
パスタソース	◎ すっきり煮詰める	◎ コクと酸味を残す
ピザ	◎ 果肉感を生かす	○ 濃いソースに
ロースト	◎ 縦割りで	◎ 厚い果肉を生かす
水煮・保存	○	◎ 公式レシピ展開あり
煮込み	◎	◎ 味わい深く

調理用 / COOKING



BRAND R&D REFERENCE

フルーツ感動トマト。

甘さを、感覚ではなく基準にする。

1 **独自の土壌と栽培環境**
味の土台を栽培から設計

2 **収穫後、一粒ずつ糖度測定**
光学センサーで選別

3 **糖度11度以上を最上位基準に**
厳選高糖度

Bear’s Farmで独自の、土壌設計 × 糖度測定 × 独自認定基準を開発予定。

TOMATO INDEX

全17品種 早見表

サイズ・形・おすすめ用途を商談時に確認できます。

01	プレミアムルビー	小玉	生食 / ガーニッシュ
02	ぜいたくトマトミニ	小玉	前菜 / サラダ
03	アイコ	小玉・プラム型	生食 / 前菜
04	うまベル	ベル型	厚切り / ロースト
05	アップルベリー	小玉・ベル型	前菜 / サラダ
06	ピンキー	小玉・うす皮	生食 / サラダ
07	トスカーナバイオレット	小玉・赤紫	生食 / 前菜
08	フルーツイエローEX	小玉・黄	彩り / サラダ
09	レッドオーレ	ミディ・赤	生食 / カプレーゼ
10	オレンジオーレ	ミディ・橙	生食 / 前菜
11	フルティカ	ミディ	生食 / ロースト
12	麗夏	大玉	スライス / サンド
13	ぜいたくトマト	大玉	生食 / 前菜
14	ブラッククリム	大玉・濃色	サラダ / カルパッチョ
15	ルガンティーノ	大玉・巾着型	サラダ / 加熱
16	サンマルツァーノ	調理用	ソース / 煮込み
17	モルト・ヴォーノ	調理用	ソース / 保存



LEAFY & WESTERN

苦味、食感、葉の造形。

トレビス	苦味と赤紫の層
プンタレッラ	みずみずしい食感
サボイキャベツ	縮れ葉・煮込み
紫キャベツ	色と歯ざわり
セルバチカ	力強い香り
レタス類	季節の葉の構成

ROOTS & FRUIT VEGETABLES

土の香りと、夏の艶。



にんじん

ロースト / ピュレ / 葉も相談

ラディッシュ

生食 / ピクルス / 彩り

ナス

グリル / 煮込み / 揚げ

ズッキーニ

生食 / ロースト / 花付き相談

FRESH HERBS

香りは、
収穫日に届ける。

BASIL	バジル	トマト・ソース・仕上げ
DILL	ディル	魚・ピクルス・冷菜
ROSEMARY	ローズマリー	肉・芋・ロースト
OREGANO	オレガノ	トマト・煮込み・ピザ
PARSLEY	イタリアンパセリ	香味・ソース・仕上げ
APPLE MINT	アップルミント	デザート・ドリンク・冷菜
CUBAN MINT	キューバミント	モヒート・ドリンク・香り付け

収穫日・数量は事前相談



皿に、農園の小さな記憶を。

エディブルフラワー

ビオラ / ナスタチウム / ボリジ / カレンデュラ

オリーブ・レモン

枝・葉・果実を含む季節のアイテム。
収穫状況に合わせて個別提案します。

SEASONAL



REVERSE LOOKUP

料理から、品種を逆引き。

相談時は料理名だけでも構いません。形・色・加熱適性から組み合わせます。

前菜・カプレーゼ	アイコ / うまベル / レッドオーレ / ルガンティーノ
サラダ	小玉ミックス / ブラッククリム / トレビス / セルバチカ
パスタ・ソース	サンマルツァーノ / モルト・ヴォーノ / バジル / オレガノ
ロースト	ぜいたくトマト / うまベル / ナス / ズッキーニ / ローズマリー
魚料理	フルーツイエローEX / ディル / エディブルフラワー
アミューズ	プレミアムルビー / アップルベリー / ラディッシュ

TRIAL & SUPPLY

まずは2週間、厨房で比べる。

味だけでなく、歩留まり・カット・加熱後の扱いやすさまで確認してください。

01

WEEK 1

生食の比較

小玉・ミディ・大玉を同じ料理で比較

02

WEEK 1

調理用の比較

サンマルツァーノとモルト・ヴォーノを加熱

03

WEEK 2

料理への実装

使いたい品種を組み合わせて再納品

04

AFTER

定期便へ

週2回・必要量・規格をすり合わせ

供給条件　**週2回納品を基本に、収穫量・品種・箱数・規格を事前共有。少量多品種の相談にも対応します。**


Bear's Farm
必要な日に、
必要な品種を。
収穫状況、試験納品、定期便のご相談は
Bear's Farmまで。
LINE ORDER / DIRECT DELIVERY / NIIGATA
FOR CHEFS & RESTAURANTS