



Costoluto Genovese( コストルート ジェノベーゼ、イタリア  
いくつもの子室があり、一つ一つが盛り上がってひだ状に見える。  
肉質は軟らかくてまろやかな酸味がある)



Greek Domata ( グreek ドマータ、ギリシャ  
世界で最も多くトマトを消費する国、ギリシャの品種。  
スライスにして生食に利用される)



Jaune Flamme ( ジョーヌ フラーム、フランス  
黄色みがかかったオレンジ色の品種。)



San Marzano ( サンマルツアーノ、イタリア  
世界中で知られているイタリアの調理用トマト品種)



Federle ( フェデーレ、アメリカ サルサソースに用いる)



Marmande ( マルマンデ、フランス フランスで栽培されてきた  
有名な品種。扁平でわずかにひだがある)



Santa Clara Canner( サンタクララ カンナ、イタリア  
加工用の品種)