

ミストの力で濃厚な味わい！



兵庫県高砂発
建設会社の作る

熱血トマト 霧の恵



兵庫県内のスーパーマーケットにて販売中



株式会社ソネックの挑戦「中玉トマト「霧の恵」」

「建設会社がトマト作り？」地域密着の建設業を営む株式会社ソネックが、地元・兵庫県高砂の未来を支える新たな試みとして始めたのが、農業への挑戦。その第一歩に選んだのは、味と鮮度に違いが出やすい中玉トマトだ。

「霧の恵」は、その名の通り「霧」を活用した独自の栽培方法（イケウチポニックス）で育てられている。水と肥料をミスト状にして根元に吹きかけ、トマトの様子を見ながら微細な調整を加えることで、余計な負荷をかけずに旨みと甘みを最大限に引き出す。完熟した実は一粒一粒ジューシーで、濃厚な甘みが広がり、まるで果物のような味わいだ。

さらに全てのトマトは糖度を測定し、一定の基準を満たしたものをだけを出荷。味のばらつきが少なく、いつ食べても「おいしい」が約束されている。

最新のITや自動化技術を取り入れることで効率化・省力化も推進。クリーンで働きやすく、若い世代にも開かれた未来志向の農業を体現している。

現在は農場直営の直売所で火・水・木曜の10～12時に販売中。また、ふるさと納税の返礼品にも登録されている。直売所の営業情報などはインスタグラムアカウント(@nekketu_agri、zigyoubu)をチェック！



②



①



④



③

誕生秘話

地元密着の建設会社として、地域に貢献できる新たな取り組みを模索していたことがきっかけ。高砂の新たな特産品を育て、地域の活性化や雇用創出にもつなげたいという思いから農業に挑戦している。

- ① ジューシーな果実でトマトの旨みと甘みが最大限感じられる
- ② 最新技術により従業員が働きやすく、若者も挑戦したいと思える農業を目指している
- ③ 施設栽培のトマトが作りにくい夏～秋でも収穫できる体制を目指し、周年栽培に挑戦している
- ④ 地産地消にこだわり新鮮なトマトを提供している

株式会社ソネック

TEL: 079-447-1551

兵庫県高砂市中筋 3-436-5

霧の恵 ソネック

WEBでチェック!

