

【横須賀市ふるさと納税】 半導体製造装置メーカーが作るトマト？！ 医療技術を農業に応用した「アイメック農法」で作られた フルーツのような甘～いトマトがふるさと納税に登場

神奈川県横須賀市（市長：上地 克明）は株式会社ブイ・テクノロジーの YRP イノベーションセンター（神奈川県横須賀市光の丘）で生産された V トマトと、V トマトを使用して作られたトマトジュースを、楽天ふるさと納税ポータルサイトなどにて出品しております。



株式会社ブイ・テクノロジーとは

スマートフォンや薄型テレビに使用されるフラットパネルディスプレイ（FPD）の製造・検査・測定装置及び半導体製造装置の開発・設計・販売をしています。

2022年に半導体製造工場を横須賀リサーチパークに設立し、時をほぼ同じくして、世界的な農業そして食に関わる課題解決にむけて、トマト栽培を軸としたアグリビジネスに挑戦を始めました。

2023年2月より高糖度で、リコピン・GABAが豊富なフルーツトマト「V トマト」の販売を開始し、ご好評を戴いております。

事業者名：株式会社ブイ・テクノロジー

所在地：

本社：神奈川県横浜市保土ヶ谷区神戸町 134 横浜ビジネスパーク イーストタワー9F/5F

YRP イノベーションセンター：神奈川県横須賀市光の丘 8-5

代表者：杉本 重人



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

横須賀市経済部ふるさと納税企画担当課 TEL：046-822-8517 MAIL：bs-ec@city.yokosuka.kanagawa.jp

返礼品について（寄附額は変更する場合があります）

医療技術を農業に応用した「アイメック農法」。特殊なフィルムを用いて水分量を調節しながら、適度なストレスを与え、トマトの美味しさや甘さを最大限に引き出します。フィルムに空いたナノサイズの微細な穴から、水・養分は通しつつ、害虫・病原菌はブロック。生育に使用する水や農薬も少なく抑えられ、環境と人に優しいトマトです。

V トマト 800g 糖度 10 度以上 : 寄附額 23,000 円

<https://item.rakuten.co.jp/f142018-yokosuka/59860971/>

V トマト 800g 糖度 8 度以上 : 寄附額 19,000 円

<https://item.rakuten.co.jp/f142018-yokosuka/59860970/>

V トマト 800g 糖度 8 前後（無選果） : 寄附額 13,000 円

<https://item.rakuten.co.jp/f142018-yokosuka/59860969/>

トマトジュース 180ml10 本セット V トマト : 寄附額 60,000 円

<https://item.rakuten.co.jp/f142018-yokosuka/59860968/>

トマトジュース 180ml6 本セット V トマト : 寄附額 39,000 円

<https://item.rakuten.co.jp/f142018-yokosuka/59860967/>



※楽天ふるさと納税のほか、ふるさとチョイス、ふるなび、JREMALL、ANA のふるさと納税で出品中

【横須賀市 担当者からのコメント】

これはもはや野菜じゃなくてフルーツです！

冗談抜きで、知らない間に無くなっているくらい、食べ始めたら止まらないんです（笑

家の近くの温浴施設の売店でも売っているんですけど、そこのお風呂には入らずにトマトだけ買いに行くこともあるくらい…

高級感溢れるトマトジュースは、自分へのご褒美にも、大切な人へのこぞぞという時の贈り物にもピッタリ♪

一度味わったら恋しくて忘れられなくなりますよ…☆

【株式会社バイ・テクノロジー アグリ事業本部 天日さんからのコメント】

精密機器メーカーである我々が、YRP に新設した半導体製造工場の最上階で、自然光にて、土を使わない新しい農法で糖度を極限まで上げたトマトを育成しました。

一粒口にすれば、従来のトマトとは違う全く異次元のトマトであることを体験頂けます。『このトマトを食べるともう他のトマトは食べられない！』と言わせる自信を持ってお届けします。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

横須賀市経済部ふるさと納税企画担当課 TEL : 046-822-8517 MAIL : bs-ec@city.yokosuka.kanagawa.jp