

きたあかり



- ・ビタミンC 含有量が高い
- ・食味が良い
- ・煮崩れしやすい
- ・目が赤く、肉色は黄色
- ・サラダや皮つきの調理に向く



とうや



- ・球形で目が浅い
- ・肉色は黄色で舌ざわりが良い
- ・サラダ等に良い
- ・チップやフライは不向き
- ・剥皮褐変、調理後の黒変が少ない



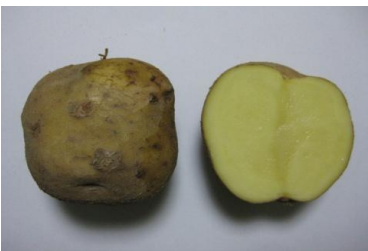
さやあかね



- ・煮崩れしやすい
- ・芽が浅く、皮むきしやすい
- ・コロッケやサラダにも合う
- ・皮が茜色で、芽は濃い茜色
- ・肉色は黄色



サッシー



- ・肉・油・乳製品との相性が良い
- ・ホクホク感は少ない
- ・ねっとり感がある
- ・食味は良い
- ・チップ、フライに合う
- ・肉色は黄色
- ・皮がザラザラ



シャドー・クイーン



- ・アントシアニンの含有量が非常に高い
(生芋1g当り8.16mgほど含有)
- ・肉色は紫色
- ・紫色を生かしたお菓子や料理に



ノーザン・ルビー



- ・熟成させると極甘になる
- ・肉色はピンク色
- ・ピンク色を生かしたお菓子や料理に



(きたあかり・とうやの写真は他より転用しています。)