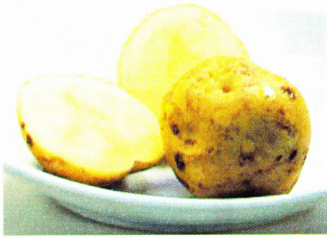


キタアカリ

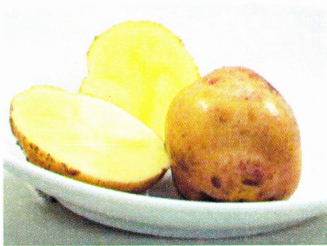


えぐみがなく食味がよいじゃがいもです。またカロチン含有量が高く、ビタミンCを多く含んでおります。煮崩れしやすいので煮込み料理には向いていませんがサラダや蒸したり、粉ふきにするのがおすすめです。



- ・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

さやあかね

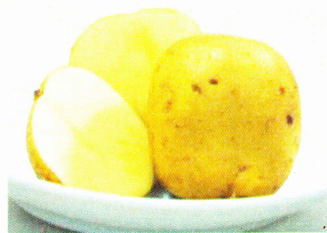


男爵なみに食味が良いじゃがいもです。病気に強いいため、近年自然農法で作られています。皮が茜色ですが、中身は黄色。煮崩れはしやすいですが、芽が浅く皮がむきやすいのでコロッケやサラダに適しています。チップスやフライにしても美味しいです。



- ・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、芽は濃茜色、肉色は黄色

とうや



舌ざわりがなめらかで煮崩れしにくいじゃがいもです。チップスやフライには向いていませんが、煮崩れしにくいので煮込み料理に向いています。また、なめらかな食感を生かしたサラダにも適しています。



- ・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
- ・調理後の黒変が少ない

シャドークイーン

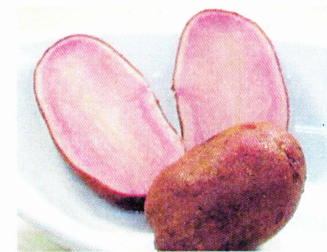


アントシアニン色素を含有する紫系の色鮮やかなじゃがいもです。皮も中身も紫色で、アントシアニンの含有量がもっとも多く、栄養価が高いのが特徴です。アントシアニンは、ポリフェノールの一種で抗酸化作用があり、目にやさしい。またでんぷん含有量も男爵並みにあり、良好な食味です。



- ・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



アントシアニン色素を含有するピンク系の色鮮やかなじゃがいもです。皮も中身もきれいなピンク色。美味しさに加えて、見た目のカラフルさと栄養価の高さが特徴です。芽が浅く、皮がむきやすく、貯蔵性も良いじゃがいもです。



- ・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



高橋祐司さん

美幌町 高橋農場

じゃがいも生産が盛んな北海道美幌で、皆さまに喜んで食べていただけるじゃがいもをお届けするために、日々がんばっています。北海道の美味しいじゃがいもを色々なお料理でお楽しみください。

