

男爵



じゃがいも界の帝王

ごつごつと丸い形が特徴
果肉は白っぽく粉質でほくほく
とした食感
じゃがバターやポテトサラダ、
コロッケに◎

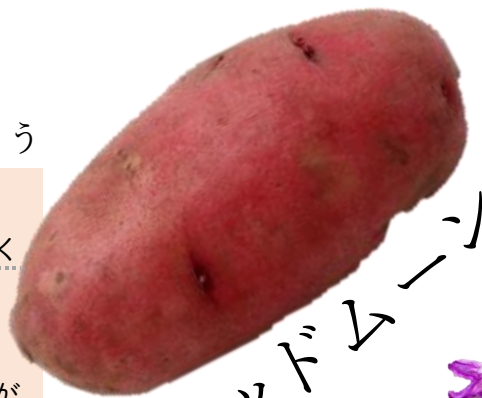


じゃがいも界の女王

細長い形で皮が薄く表面が
なめらか。果肉は少し黄色
く、しっとりして煮崩れ
しにくい。じっくり煮込
みおでんや肉じゃが、カレー、
シチューに◎

見た目も味も
さつまいものよう

皮は赤い色で、果肉は黄色
味はさつまいものように甘く
しっとりとした食感
煮崩れしにくいので、
カレーやシチュー、肉じゃが
に◎フライドポテトも絶品！



レッドムーン

北海道の

じゃがいも

小粒で甘味が強い

小さめで卵形、
果肉は濃い黄色
肉質は粉質と粘質の中間で
煮崩れしにくく、甘味が強い
煮物や揚げ物、コロッケやポ
テトサラダがおすすめ◎

紫色でサラダにすると鮮やか！

北海道生まれの紫色ポテト
細長い楕円形で、豊富な
アントシアニンが含まれる
色を生かしてポテトチップ
ス、ポテトサラダ、ポター
ージュに◎



シャドークイーン

甘く、栗じゃがいもと呼ばれる

きたあかり



見た目は男爵と似ており、
目の部分がほんのりと赤い
果肉はさらりとホクホクして
おり、甘味が強い
甘味を生かしてじゃがバター
やフライドポテト、マッシュポ
テトやポテトサラダに◎