



料理別に使ってみる？

青果用

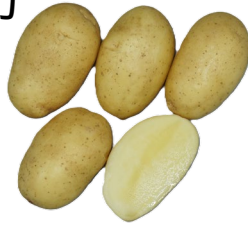
キタアカリ



ビタミンCが多く、ホクホクして火の通りが早い。煮くずれしやすいので皮のまま茹でたり焼いたりしてジャガバターがおすすめ。



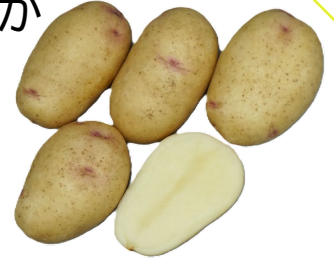
ピルカ



目が浅く皮むきが簡単で調理しやすいです。煮くずれが少ないので煮物向きです。花は青みがかっていてきれい。



はるか

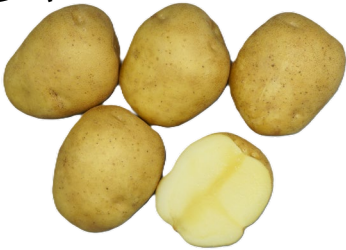


目の周りが赤くてかわいいです。目が浅く皮むきが簡単で調理しやすいです。煮くずれしにくく煮物やサラダ用に。



青果用

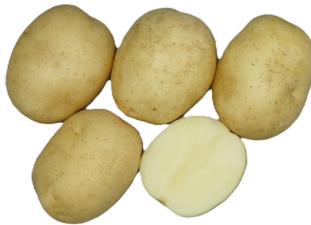
とうや



目が浅くて丸い形。なめらかな食感です。煮物やスープにすると美味しいです。



さやか

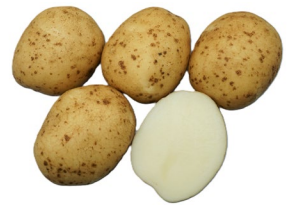


目が浅く皮むきが簡単。色が白くて調理しても色が変わりにくいので真っ白なポテトサラダにしましょう。



ポテトチップ用

しんせい

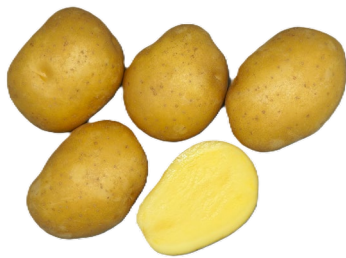


長く貯蔵ができて油で揚げても焦げにくいです。ポテトチップ加工用の品種です。



カラフルポテト

インカのめざめ



色が橙黄色なのでクリームシチューに入れても煮くずれすることなく目立つ色ですよ。また独特のナッツフレーバーなので焼くと香ばしくなります。



ノーブルシャドー



イモの中まで濃い紫色なので紫色のポテトサラダなどカラフルな料理向きです。形の揃いが良い。



シャイニールビー



イモの中までピンク色なのでピンクのビシソワーズなどスープにしてみても？目が浅く形の揃いが良い。



ほくほく

煮崩れしやすい

煮崩れしにくい

しっとり

