

「おかげさま農場の じゃが芋4兄弟」

どのじゃが芋も特徴がありますので、お好みに合わせてお選び下さい。



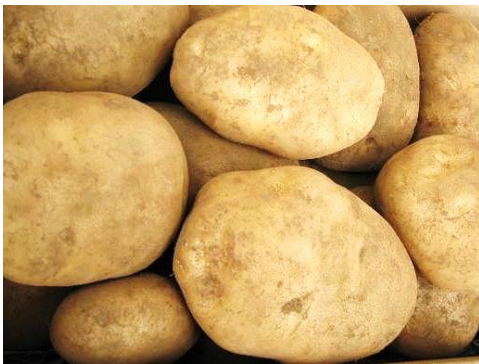
★トヨシロの特徴

やや粉質で味にクセが無く、煮物にしてもホクホク感が楽しめます。煮崩れしにくいので肉じゃがやカレーはもちろん、油との相性が良いので、ポテトフライや薄切りにしてポテトチップにしても良く合います。



★とうやの特徴

でん粉が少なめで味にクセが無く、煮崩れしにくいので肉じゃがやカレーにぴったり。また、やや粘質で煮込んだ翌日になっても固くなくなり、滑らかな舌触りが好きな方に好まれています。



★西ユタカ

春先から出回るいわゆる新じゃがの代表種で、ホクホク感が楽しめます。固めのお芋で煮崩れしにくいいため、肉じゃがはもちろん甘辛煮など煮込んでもじゃが芋の食感を楽しみたい方にお勧めです。



★北アカリ

やや粉質で、香りと甘みがある最近人気のじゃが芋。蒸かしてもフライにしてもホクホクして美味しいですが、煮込むと煮崩れます。あえて煮崩してどろりとした食感を楽しむ人も増えています。

※西ユタカは在庫が残りわずかです、近日終了予定です。