

じゃがいもの品種と適した料理

品種	特徴(肉色)	適した料理
男爵	煮崩れしやすい(白色)	粉ふきいも、ふかしいも、
メイクイン	煮崩れ少ない(白色)	洋風料理、カレー、
ホッカイコガネ	煮崩れ少ない(白色)	煮物、カレー、シチュー、コロッケ、
北あかり	煮崩れしやすい(淡黄色)	ふかしいも、レンジ調理に最適、
とうや	煮崩れしやすい(淡黄色)	煮物、サラダ、
レッドムーン	煮崩れ少ない(淡黄色)	煮物、シチュー、
シンシア	煮崩れ少ない(白色)	サラダ、煮物、シチュー、
シェリー	煮崩れ少ない(白色)	煮物、カレー、ポトフ、
インカのめざめ	煮崩れ少なく低温貯蔵後は甘味が高い(黄色)	スープ、フライ、スイートポテト、
インカレッド	煮崩れ少ない(薄赤色)	煮物、カレー、シチュー、
インカパープル	煮崩れ少ない(薄紫色)	サラダ、スープ、
ユキラシャ	煮崩れしやすい(白色)	サラダ、コロッケ、
ノーザンルビー	煮崩れしやすい(薄赤色)	粉ふきいも、コロッケ、
マチルダ	煮崩れ少ない(薄黄色)	煮物、サラダ、スープ、
さやか	煮崩れしやすい(白色)	サラダ、コロッケ、