

変わり種のおすすめじゃがいもの特徴一覧

写真	品種名	形状	皮色	肉色	芽の深さ	特徴など
	十勝こがね	楕円形 ゴロンとしている	淡い黄色	淡い黄色	浅い	ホクホクしているのに煮崩れしにくい、何にでも使える万能型 芽が出にくいので、長期間の貯蔵に向く
	ホッカイコガネ	長楕円形	若干黒っぽい黄色	淡い黄色	浅い	フライにした時のホクホク感が一番の特徴で、某有名ハンバーガー店でも使用されている 調理後の変色も少なく、また煮崩れもしにくいので、何にでも使える
	レッドムーン	円形～楕円形	赤色	黄色	やや浅い	皮が柔らかく、肉質も滑らかで肉色の変色もないので皮ごとスライスしたサラダに使用できる また、滑らかさを活かしたポタージュにも
	ノーザンルビー	ボコボコとした楕円形	赤色	赤色	やや浅い	クセのない肉質で、やや荷崩れしにくい、万能型 色味を生かして、料理の彩りのアクセントに使える
	シャドウクイーン	ややボコボコとした楕円形	紫色	紫色	浅い	クセのない肉質で、男爵並みの煮崩れのしやすさ 何にでも向く万能型 アントシアニンが豊富 色味を生かして、料理の彩りのアクセントに使える
	はるか	長楕円形	淡い黄色で 芽はピンク色	淡い黄色	やや浅い	生食でのえぐみが少ない珍しい品種で、サラダに使用できる また、煮物にも向いており、コロッケにも使用できる