



## 芋を活かした調理例

ノーザン・ルビー (赤色)

シャドー・クイーン (紫色)



### さやあかね (黄色)

- ・煮崩れしやすい
- ・粉質です
- ・コロッケ、サラダに合う



蒸し芋



クリームシチュー

### とうや (黄色)

- ・サラダに合う
- ・舌触りがよい



サラダ



ポテトグラタン

### サッシー(黄色)

- ・肉、油、乳製品との相性が良い
- ・チップ、フライに合う
- ・ねっとり感がある



ポテトチップ



ポテトフライ