

# Newsletter

Vol.67

2013.10.15

株式会社 持丸食品 東京都大田区仲池上 2-27-3 tel03-3755-3101 Fax03-3755-3105

彩りよく秋の収穫を演出する  
ジャガイモの才能!

## レッドムーン（北海道）

赤い皮目ですが、カットすると鮮やかな黄色。火の入り方によってそれ以上にどんどん美味しそうな濃い黄色に変わっていきます。まるで夜空に輝く月のような可愛らしさ。思わずさつま芋に見えてしまいそうな外観です。甘みも乗って、滑らかな口当たりです。



## ノーザンルビー（北海道）

火を入れるとまんべんなくピンク色に染まるため、お洒落な演出にももってこいです。ハートで型を取るとほんのりピンクのかわいいハートが飛び出します。こちらも粘質のじゃがいもで、マッシュして加工しても面白そうです。



## インカのめざめ（北海道）

火を通して二つに割ると、ホクツとして栗のような味わいが広がります。もともとアンデスの高価なジャガイモとして評価されており、日本用に品種改良した歴史があります。甘みと色も秀逸で、かわいいサイズの1個1個の中にうまみがギュッと凝縮されています。



## シャドークイン（北海道）

アントシアニン系の濃い色素、調理にもエキゾチックな風合いとシックな色合いで、お料理のさし色効果としても抜群です。キタムラサキをルーツに開発されたシャドークインは、お料理の世界でも人気のじゃがいもです。

