



## 安納芋 (鹿児島)

甘い蜜芋として、今やその地位は不動の安納芋。水分が多く粘質性で、焼くとまるでクリームのようにネっとりとした食感になります。



ホクホク!カラフル!ポテトの祭典

## Mochimaru Shokuhin

株式会社持丸食品  
東京都大田区仲池上 2-27-3  
TEL : 03-3755-3101  
FAX : 03-3755-3105



## 紫芋/ 山川芋(鹿児島)

### パープルスイートロード(千葉)

鮮やかな紫色系のお芋はアントシアニンを豊富に含んでいます。パープルスイートロードの方が幾分山川芋よりも水分を多く含んでいるようです。



山川芋

パープルスイートロード

## アメリカ人参芋・隼人芋(鹿児島)お取り寄せ食材

アメリカ人参芋といわれるようにこのオレンジ色の色素はβカロチンとビタミンEで、人参よりも豊富に含まれているとも言われています。火を通すとほんのわずかな人参の香りも感じられますがそれよりも柔らかな甘みと、しっとりとした食感、そして鮮やかなオレンジ色が美しく主張します。



## ヤーコン(群馬 青森 他)

アンデス原産、キク科の植物。ヤーコンは機能性野菜としても有名です。ポリフェノールを多く含み、そのまま口に運ぶとまるで梨を食べているような食感と優しい甘み、サラダや煮物、フライやデザートにも使えるオールラウンダーです。



## シャドークイーン(北海道)

アントシアニン系の紫色が面白い。濃いパープルカラーがエキゾチックな風合いを醸し出す人気のじゃがいもです。

## 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かわいい印象のじゃがいも。粘質の食感です。