

1月21日(火)は ふるさと食材の日「カラフルフライドポテト」

富良野でとれた4種類のカラフルなじゃがいもを使ったフライドポテトは、じゃがいも本来のおいしさを味わってもらうため、塩のみでシンプルな味付けです。食べ物や生産者の方々に感謝して食べましょう！

【白】男爵

メイクーンと並んで全国的に有名な品種の男爵は、でんぷんが多く、ホクホクとした食感が特徴です。



【黄】インカージュ

皮が赤いことから「ルージュ」という名前が付いていますが、中はさつまいものような明るい黄色です。



【ピンク】ノーザンルビー

皮が赤みがかっており、中はアントシアニン由来の「ルビー」のようなピンク色です。



【紫】シャドークイーン

影のような色の濃さから「シャドー」、メイクーンのような形から「クイーン」という名前が付けました。



吐く息が白くなる位ひんやりしたじゃがいもの貯蔵庫。庫内温度を1~3℃にすると発芽が抑えられ、でんぷんが糖に分解されて甘さが増えます。



ふるのしにしたっぷ
~富良野市西達布の

やまだ
山田さんから みなさんへ~

いろ
色つきのじゃがいもは全国的に
めすら ひんしゅ
珍しい品種です！

ぜひたくさん食べてください！

