

Index

※ 各品種の「一般的な特徴」欄については、過去の試験成績の内容から変更している箇所があります。

索引

01. スノーマーチ 5P	07. ピルカ 8P
02. きたかむい 6P	08. さやあかね 9P
03. ゆきつぶら 6P	09. キタアカリ 9P
04. 十勝こがね 7P	10. とうや 10P
05. ひかる 7P	11. さやか 10P
06. はるか 8P	

特徴別索引

ホクホクした食感

01. スノーマーチ 5P
04. 十勝こがね 7P
05. ひかる 7P
08. さやあかね 9P
09. キタアカリ 9P

滑らかな食感

02. きたかむい 6P
03. ゆきつぶら 6P
06. はるか 8P
07. ピルカ 8P
10. とうや 10P
11. さやか 10P

目が浅い

01. スノーマーチ 5P
04. 十勝こがね 7P
05. ひかる 7P
07. ピルカ 8P
10. とうや 10P
11. さやか 10P

白系の肉色(中身)

01. スノーマーチ 5P
02. きたかむい 6P
03. ゆきつぶら 6P
06. はるか 8P
11. さやか 10P

黄色系の肉色(中身)

04. 十勝こがね 7P
05. ひかる 7P
07. ピルカ 8P
08. さやあかね 9P
09. キタアカリ 9P
10. とうや 10P

煮崩れが少ない

01. スノーマーチ 5P
02. きたかむい 6P
03. ゆきつぶら 6P
06. はるか 8P
07. ピルカ 8P
10. とうや 10P
11. さやか 10P

揚げ物向き

01. スノーマーチ 5P
04. 十勝こがね 7P
06. はるか 8P
08. さやあかね 9P
09. キタアカリ 9P

ポテトサラダ向き

02. きたかむい 6P
03. ゆきつぶら 6P
05. ひかる 7P
06. はるか 8P
10. とうや 10P
11. さやか 10P

煮物向き

02. きたかむい 6P
03. ゆきつぶら 6P
07. ピルカ 8P
10. とうや 10P

ば れ い 馬鈴しょ 新世代

北の大地が生んだ宝物

01. スノーマーチ

Snowmarch

北の大地の雪を連想させる美しい白色！
ホクホクしてるが煮崩れ少ない！

煮崩れしにくいうえ、火の通りが早く
目が浅く皮が剥きやすいのが特徴。
さまざまな調理方法で美味しく食べられます。
皮をむいた後や加熱調理後の変色も少なく、
名に「スノー」とある通り、
美しい白色を保ちます。



一般的な特徴	
形質	ホクホクした食感 (男爵薯に近い形質)
目の深さ	浅い
皮むき後の変色	皮をむいても、色が変わりにくい
外形	卵形
皮の色(外側)	白黄
肉色(中身)	白
おすすめ料理	油や乳製品と相性が良く、 揚げ物、グラタンなど
その他	男爵薯に近い形質だが、 煮崩れが少ない

生産者の声 ▶ 年が明けると食味が良くなる「スノーマーチ」を消費者に広めたい！

これまでそうか病がついていたほ場も、「スノーマーチ」を作付けすると病気がつかなくなりました。早期植付け、適期茎葉処理を心がけ、衝撃を与えないように収穫にあたります。一定期間の冷蔵貯蔵後、甘みが増すので、この美味しさをもっと知ってほしいです。

J A きたみらい Tel: 0157-32-8777



神保シェフの「スノーマーチ」で新世代料理



スノーザンギ	[材料/調味料](2人分)
スノーマーチ 300g	塩 少々
長ネギ 1本	こしょう 少々
にんにく 少々	味噌 大さじ1
卵黄 1個	
薄力粉 60g	

作り方

- 01 スノーマーチの皮を剥き、ある程度の大きさに刻んだらフードプロセッサーにかける。
- 02 長ネギはみじん切りにし、にんにくはすりおろす。
- 03 スノーマーチをボウルに移し、2の野菜と小麦粉、卵黄、塩、こしょう、味噌と混ぜ合わせる。
- 04 手で一口大の大きさに丸め、170℃の揚げ油で揚げる。