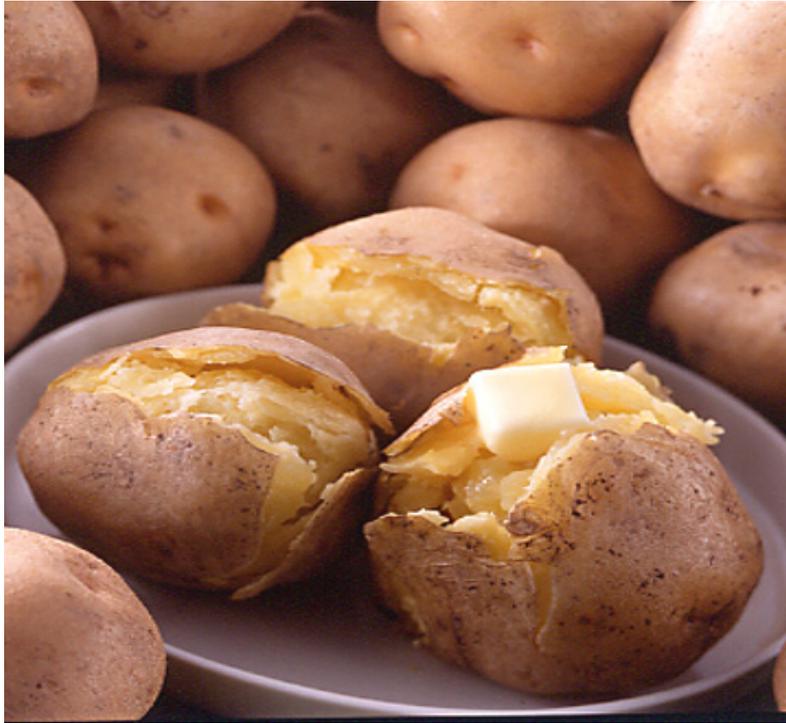


無農薬・有機栽培・茨城産

ホクホクの北あかり！

無農薬・牛糞堆肥で作った、茨城産の美味しいジャガイモ「北あかり」です。
肉質は黄色、高粉質のホクホクした食感で「くりじゃが」とも呼ばれています。
他の品種に比べて煮上がり時間が短いのが特徴で、最近特に人気のある品種です。



●北あかりとは！

- ・ 男爵薯を母親に持つだけあってその特徴を受け継いでいます。
- ・ 男爵薯のようなホクホクとした食感です。肉質は白っぽい男爵薯と違い、黄色です。
- ・ 加熱調理すると黄色がさらに濃い色になります。
- ・ ホクホクした食感と黄色から「くりじゃが」と呼ばれることもあります。
- ・ また煮上がり時間が早めなので調理時間が短かくてすみます。

●美味しい北あかりの食べ方！

味の良いジャガイモです。

- ・ 「北あかり」はホクホクしているので、じゃがバター（塩だけでも結構いけます）やコロッセなど食べると美味しいです！
- ・ 煮くずれしやすいので、長時間煮込む料理など溶け込んでしまったりします。
蒸かしいもなら電子レンジで6～8分、蒸し器なら15分でおいしく食べられます。
（時間は標準的な目安です、一応、箸などでつついて出来上がりを確認してください）
粉ふきいもやサラダ、皮付きベーカドポテトにすると、キタアカリ特有の柔らかな香り、見るからにおいしそうな黄金色、男爵ゆずりのホクホク感などの良さを活かします。

生産者 : 亀作ファーム

〒 316-0024 茨城県日立市水木町2-31-8

代表者 : 黒田 守観

TEL : 0294-53-1992

FAX : 0294-53-1992