

# じゃがいも



## 北あかり

農場の一番人気。粉質で黄色く甘い優しい品種。熟成でこっくりと甘くなります。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●



## 男爵

色白でさっぱりした粉質が特徴のお芋。熟成しても粉質のまま。サラダに最適。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●



## レッドムーン

熟成させると、黄色くさつま芋の様に極甘になります。煮物やシチューにどうぞ。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●



## インカのめざめ

栗やナッツのような独特の風味が特徴。根強い人気のお芋です。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●●



## インカの瞳

インカのめざめの妹です。熟成でインカのめざめよりも、クリーミーに仕上げます。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●●



## メークイン

シチューや煮物に最適です。熟成と共に濃厚な甘みが出ます。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●



## シャドーキーン

新ジャガから美味しいお芋です。紫色を生かしてお菓子やお料理に。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●



## ノーザン・ルビー

熟成させると極甘になります。ピンク色を生かしてお菓子やお料理に。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●



## コロール

フランス生まれで、農場でも人気です。煮物やシチューに。優しい味の特徴。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●



## シンシア

たっぷり熟成をさせて仕上げるお芋です。サラダに煮物に楽しめる万能な品種です。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●



## ジャガキッズレッド

さっぱりした味の粉質のお芋です。マッシュしてサラダやコロッケによく合います。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●

### 適した調理方法

●マッシュ ●チップス ●フライ ●茹でる ●煮る ●レンジ



## ジャガキッズパープル

さっぱりした粉質のお芋です。マッシュしてサラダやコロッケによく合います。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●



## 北海こがね

煮崩れしにくく、おでんや煮物に最適。フライドポテトでも美味しいです。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●●



## ドロシー

油や乳製品との相性が良いお芋です。フレンチフライ、グラタン等に最適です。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●●



## 北むらさき

熟成させると極甘に仕上がります。サラダのトッピングにも美しいです。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●



## サッシー

煮崩れが美味しい不思議なお芋。他の具材と絡めてどうぞ! お勧めの品種。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●



## スタールビー

半年熟成で甘みとコクをプラス。粘りと粉質感の楽しい舌触り!  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●●



## スターター

熟すと透き通った黄色に変わります。煮物やローストに合います。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●●



## アンデスレッド

さっぱりした粉質感。マッシュしてサラダやコロッケに最適。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●



## はるか

新品種です。サラダ、コロッケ・煮物などに向きます。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●●



## とうや

熟成で甘く、透明感のある黄色に。煮物に最適。千切りで和え物にも。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●●



## デストロイヤー

※H22年度秋より販売  
煮崩れしにくく、煮物、鍋、おでんに最適です。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●



## ヨーデル

※H22年度秋より販売  
粉質のお芋です。マッシュしてサラダやコロッケに。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●



## タワラムラサキ

※H22年度秋より販売  
粉質感がおいしいホクホクのお芋。ポテトサラダにピッタリです。  
[粘 ☆☆☆☆☆ 粉] ●●●●



# かぼちゃ



## 栗えびす

【無農薬・無化学肥料】  
ホクホクの粉質。甘くて優しい味が大人気です。  
[出荷時期] 10月中旬～11月上旬



## 雪化粧

【無農薬・無化学肥料】  
白皮は緑の南瓜より日持ちします。超粉質のポコポコ。甘く美味しい!  
[出荷時期] 栗えびす終了後



## 坊ちゃん

【無農薬・無化学肥料】  
食べきりサイズが人気です。小さくても粉質・極甘!  
[出荷時期] 10月中旬～11月上旬



## 白い坊ちゃん

【無農薬・無化学肥料】  
新品種です。食べきりサイズで日持ちが良いのが特徴です。  
[出荷時期] 10月中旬～11月上旬



# とうもろこし



## ゆめのコーン

【無農薬・無化学肥料】  
早い時期から食べられます。後を引く美味しさで止まらなくなります。  
[出荷時期] リレー形式



## キャンペラ

【無農薬・無化学肥料】  
遅くまで食べられます。何本でも食べられる、バランスの良い美味しさ!  
[出荷時期] リレー形式



## とうもろこし各種

【無農薬・無化学肥料】  
少量ずつ色々な品種を栽培しています。一番美味しい時期にお届けします。  
[出荷時期] リレー形式 要相談

# まめ



## 大正金時

十勝で生まれた品種です。煮豆・サラダ・洋風の煮込み何にでも。



## 福白金時

手間が掛かるので作り手が少なくなったお豆です。煮豆・サラダ・スープ等何にでも。



## 中長うずら

鳥のうずらにそっくりな豆。煮豆や、スープ、煮込み料理に最適です。



## 小豆

村上農場の小豆は香りがよいと好評です。ジャガイモ団子と合わせてぜんざいは如何ですか?



## 白花生

大粒で風味が良く、ホクホクです。煮豆・コロッケ・スープにも最適です。



## 紫花生

大粒で風味が良く、ホクホク。煮豆が美味しい!



## 大豆 (2種)

「音更大袖」=青大豆。豆乳・豆腐等に。「北むすめ」=秋田大豆。味噌・醤油作りに。



## 在来種各種

※H22年度秋より販売  
村上家に代々伝わる品種です。

※じゃがいもは、全て特別栽培です。  
かぼちゃ・とうもろこしは、無農薬・無化学肥料栽培です。  
豆は、特別栽培または無農薬・無化学肥料栽培です。

