

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] ●●●●●●



メイクイン

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] ●●●●●●



シャドークイーン

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。

