

美味しい

サツマイモの色々!



紅あずま

ほくほくタイプ
一番美味しいのは12月～2月頃。

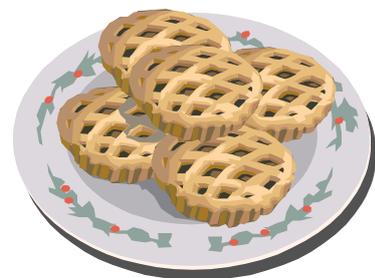
サツマイモの中でもかなりポピュラーな品種で、真っ先に思いつく人も多いのでは無いでしょうか。ホクホクした食感と程良い甘さから、てんぷら、カレーやお味噌汁の具、大学芋などに向いています。



紅はるか

しっとりタイプ
食べごろは11月～1月頃

見た目は紅あずまに似ていますが、みずみずしくしっとりとした食感。強い甘さにもかかわらず後味はすっきりとした上品な甘さを持っています。焼き芋にした時の甘さは安納芋に比較される程で、蒸かし芋にも向いています。焼き芋、蒸かし芋の他には、スイートポテトやプリン、変わったところでは干し芋にしても美味しいサツマイモです。



安納芋

ねっとりタイプ
食べごろは10月～1月頃

クリームのようなねっとりとした食感と非常に高い糖度が特徴的。生の状態でも糖度16度、焼くことで40度にもなります。そのクリーミーさと蜜が滴るほどのとろける甘さからまるで洋菓子のようなだと言われています。焼き芋はもちろん、モンブランやタルトのような安納芋の甘さを最大限に活かせるスイーツ系に特に向いたサツマイモです。

パープルスイートロード

しっとりタイプ
旬は10月～1月

甘さ控えめの紫芋の中で群を抜いて甘い品種。さわやかなで上品な甘さと、豊富なアントシアニン（葡萄などにも含まれる紫色成分）が特徴的。美しい色合いと甘味が際立つスイートポテトやポタージュなどにどうぞ。