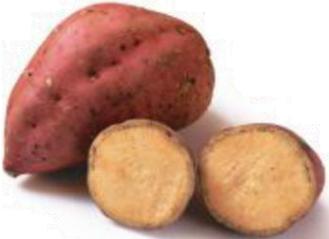
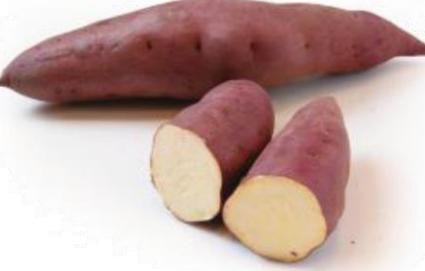
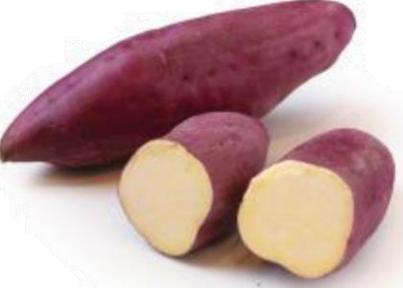


■ 「THE さつまいも SHOW」 で調理されるさつまいも一覧

安納芋	紅はるか	シルクスイート
		
<p>鹿児島県種子島の特産。水分が多く粘質性があり、焼いたらまるでクリームのようなねっとり、なめらかな食感に。焼くことで、糖度が40度前後にもなるのが特徴。</p>	<p>加熱するとしっとり、食べると強い甘さにもかかわらず、後味がすっきりとした上品さも兼ね備えている。その他、紅はるかの「焼き芋」と「干し芋」もご用意。</p>	<p>2012年から種苗の販売が開始されたニュータイプ。シルクのようななめらかな舌触りが最大の特徴。秋の収穫から貯蔵することで、格段に甘味が強くなる。</p>
紅あずま	五郎島金時	鳴門金時
		
<p>皮の色は少し紫がかった濃い赤色で、果肉の色が黄色く繊維も少ない。蒸したり、焼いたりするとホクホクとねっつりの中間な味わいが楽しめる。</p>	<p>石川県金沢市の五郎島・栗ヶ崎地区や内灘砂丘で主に生産されている。加賀伝統野菜のひとつであり、他のさつまいもに比べてほくほく感が強い。</p>	<p>鳴門海峡や吉野川などの砂地で作られるさつまいもを総称した、徳島県のブランド名が「鳴門金時」。栗のようにほっくりしていて、適度な甘味が人気。</p>