

超希少!! 幻のジャガイモ「インカのめざめ」見つけたらゼツタイ買うべきです!

美味しい食べ方Recipeと保存方法をご紹介します😊

「インカのめざめ」という希少品種の高級ジャガイモをご存じでしょうか?
一度食べるとその美味しさにたちまち虜になり、そして殆どの方がリピーターになってしまうジャガイモなんです!

外見は小粒のじゃが芋なのですが、中の果肉の色が栗やさつま芋のように鮮やかな濃い黄色をしています。
一般的なじゃが芋の糖度は4~5度くらいですが「インカのめざめ」はなんと約2倍の6~8度も有り、
ねっとりとした口当たりとさつま芋のようなホクホクした食感を併せ持つのが特長です。

一株当たりの収穫量が少なく小ぶりな品種で病気や害虫に弱く、しかも放っておくと直ぐに芽が出てきます。
生産者さん泣かせの貴重で希少な存在の幻のジャガイモとも云われているんですよ。

秋の獲れたたと、低温で貯蔵 越冬し更に甘味とホクホク感を格上げさせて2月~4月頃に出回るものがあります。
流通量が少ない珍しいお芋なので、店頭ではなかなか見かけないかもしれないですね。見つけたらラッキー♪です!

♡北海道で人気№1レシピ 塩辛じゃがいも



♡材料
インカのめざめ・・・・・・・・ 適量
塩 辛・・・・・・・・・・・・ 適量
バター・・・・・・・・・・・・ 適量

♡作り方
よく洗い芽を取ったインカのめざめをラップに包み、電子レンジで蒸します。柔らかくなったら包丁で十字に切れ目を入れて、バターと塩辛をのせればもう完成です♡

♡甘さとコクが際立つ 素揚げ



♡材料
インカのめざめ・・・・・・・・ 適量
サラダ油・・・・・・・・・・・・ 適量
塩・・・・・・・・・・・・・・ 適量

♡作り方
芋を洗い、適当な大きさにカット、電子レンジで4分程加熱後、高温できつね色になるまで揚げるだけ。味付けしなくても美味しいですが、少量の塩を振りかけると更に甘みとコクが際立ちます♡

おすすめの保存方法

「インカのめざめ」は他のじゃがいもに比べ芽が出やすい為、産地でも低温(定温)で貯蔵して発芽を防いでいます。
お買い上げ後ご自宅で貯蔵する場合には光に当たらないよう新聞紙などに包んで冷蔵庫の野菜庫内で保存してください。

※もし発芽してしまったら、芽とその周りの根っこの部分を取り除いてから調理してください。

※お芋全体が緑色になってしまったら食用には向いていません。
種芋にして、じゃがいも栽培にチャレンジしてみても如何でしょうか!?

♡絶品レシピ ジャーマンポテト



♡材料
インカのめざめ・・・・・・・・ 2個
1cm幅に切ったベーコン・・・ 2枚分
薄切りにした玉ねぎ・・・ 1/2個分
塩コショウ・サラダ油・・・ 適量

♡作り方
芋を洗い、1.5cm角にカットし電子レンジで4分程加熱。
玉ねぎとベーコンを炒め、しんなりしてきたらインカのめざめを加え、ほんのり焼き色がついたら塩コショウで味を整え完成です♡

♡炊き込みご飯 甘さをさらに引き出します!(^^)



♡材料
インカのめざめ・・・・・・・・ 200g
米・・・・・・・・・・・・・・ 3合
お酒・・・・・・・・・・・・ 50cc
塩・・・・・・・・・・・・・・ 適量

♡作り方
お釜に、研いだ米とお酒と塩を入れ、3合のメモリまで水を加えて軽く混ぜ一口大に切ったインカのめざめを上に乗せて炊けば完成♡
インカのめざめは、シンプルな料理がおすすめです(^^)

このレシピは Webでも ご案内しています。

師岡青果 検索

なにかご不明の際は青果部の店舗スタッフまでお尋ねください。

青果のご用命は師岡青果の各店舗まで!

も	ろ	お	か	市	場
師	岡	青	果	ダイ	レックス
夜	須	店	筑	紫	野
高	木	瀬	店	那	珂
			日	の	限
				日	の
				ハ	女
				店	