

品種名	色		食感	特徴
	皮	中		
インカのひとみ	淡赤	橙	やや粘	舌触り極めて滑らか。煮崩れしづらい。栗や村諸様の甘み。
インカが目覚め	黄褐色	濃黄	やや粘	舌触りごく滑らか、煮崩れしづらく油との組性も良い。甘み強
インカルージュ	赤	黄	粘	粘煮崩れしにくく、油との相性も良い。低温殺後甘み強。
きたあかり	黄	濃黄	やや粘	食味は非常によいが、煮崩れしやすい。蒸かし向き。
シャドークイーン	紫	紫	粘	フライ・チップや、マッシュポテトなど彩りにおすすめ。
男爵	白黄	白	やや粘	じゃがいもらしいじゃがいも。水煮に向くが煮崩れに注意。
とうや	黄褐色	黄	やや粘	舌触りなめらかで、煮物やサラダに向く。
にしゆたか	淡黄	淡黄	微粘	煮崩れしづらい品種。スープなど長時間加熱する料理が◎。
べにあかり	淡赤	白	男爵より粉	澱粉価が高い。加熱調理向け。コロッケなど◎。
メークイン	白黄	淡黄	やや粘	舌触り良。荷崩れしづらく加熱向き。芽が浅く剥皮しやすい。
アンデスレッド	赤	黄	粉	舌触り滑らかでサラダに向く。チップは概観が×。
レッドムーン	赤	黄	粘	煮崩れは若干しやすい。ベイクやフライは×。皮ごとサラダに。
トヨシロ	淡黄褐	白	やや粉	ポテトチップに最適。油加工に向く。
ノーザンルビー	赤	赤	やや粘	メークインに近い食味。色を利用してサラダなどの彩りに。
シェリー	赤	淡黄	やや粉	煮崩れしにくい。揚げ物で調理。
出島	淡黄	白黄	やや粉	春のものは若干粘質。肉じゃが、揚げ物、味噌汁に適す。食味良。
シンシア	白黄	淡黄	やや粘	粘芽が浅いので剥皮しやすい。ほぼ万能だがチップスは×。
ワセシロ	淡白黄	白	やや粉	舌触り滑らかでくせが少ない。煮上がり時間が短く加熱加工向き。