

じゃがいもごろごろ、食卓にうれしいもう一品!

# コープの産直シリーズに、 ポテトサラダが仲間入りです。

コープの産直じゃがいも（男爵）、召し上がったことありますか？  
そのじゃがいもを原材料にした  
ポテトサラダが新発売になりました。  
じゃがいも本来のおいしさを味わえる一品を  
目指しました。



お好みの具材と  
サンドイッチにしても  
おいしい



12ページでも  
ポテトサラダのアレンジレシピを  
ご紹介しています。

## CO-OP 産直北海道産男爵で作った ポテトサラダ

宅配：8月2回・4回、9月1回に取り扱う予定です。  
※150g×2パックで販売しています。

店舗：取り扱っていません。  
※店舗では「産直じゃが芋のポテトサラダ」を取り扱って  
います。(3ページをご覧ください)

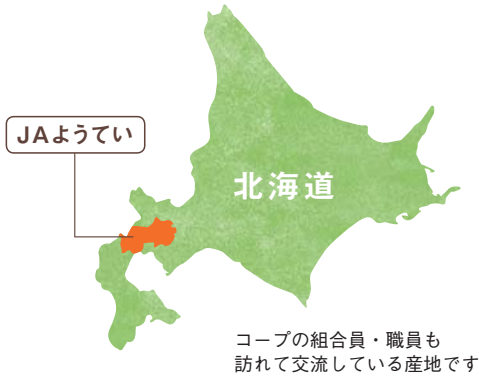


JAようていの若手生産者、安達 龍也さん

子どもから大人まで、みんな  
大好きなポテトサラダ。手作り  
するとなると、じゃがいもの皮  
をむき、ゆでてつぶして…と意  
外と手間が掛かります。そんな  
ポテトサラダを、ホクホクした  
食感のやさしい味付けで作りま  
した。開けてすぐに食べられる  
冷蔵の袋入りタイプを宅配、ト  
レー入りは店舗惣菜で取り扱っ  
ており、どちらもJAようて  
い管内で生産された産直じゃが  
いもを使用しています。

北海道西南部、羊蹄山のミネ  
ラル豊富な伏流水が染みわたる  
JAようていの肥沃な大地は、  
北海道の農産物のほとんどの種

羊蹄山のふもとの産直産地、  
JAようていの  
じゃがいもを使って



類を生産し、「北海道農業の縮図」と呼ばれています。気候は、春から夏にかけては温暖ですが、冬は北海道でも指折りの豪雪地帯。しかしじゃがいもが生長する夏場は、山岳地特有の昼夜の大きな寒暖差が、じゃがいも栽培にうってつけの環境となります。でんぶん質が豊富でホクホクとした食感のJAようていの男爵いもは、「ようてい男爵」という名称で、地域団体商標として登録されています。

JAようていは、若手生産者が多く活気にあふれる産地の1つです。じゃがいもの収穫時期は7月下旬～9月下旬ですが、収穫から2～3カ月経ったものの方が糖度が増します。その糖度が増したじゃがいもを大



じゃがいもは泥付きのまま工場へ届き、洗って、皮をむき、芽取りをします

型貯蔵庫で湿度や温度を細かく調整し、冬眠状態にして保管し、一年中品質を安定させて出荷しています。

**じゃがいもの風味を生かす味付けで仕上げる**

産直じゃがいもは、コープの提携工場（岩田食品株式会社）でポテトサラダに加工されます。味付けは素材の味を生かすため選び抜いたもの。当初、既製のドレッシングで和えたところ、どうしてもじゃがいもの風味が負けてしまったため、じゃがいものおいしさを引き立てるドレッシングを作ることを決意しました。従来使用していたドレッシングに、新たに卵黄と豆乳を使用したドレッシングを2種類



芽取りをした後、ゆでずに丸ごと蒸す製法によって、うま味を損なわず、ホクホクした食感になります

作り、3種類のドレッシングをブレンドし、専用のポテトサラダドレッシングを作りました。

蒸したじゃがいもをつぶし、下味を付けたら一度冷却し、他の具材（国産たまねぎ・にんじん）や専用ドレッシングを混ぜ合わせる完成です。いつでも安定した品質のポテトサラダをお届けするため、下味もじゃがいもの水分や糖度などの状態に合わせて微妙に配合を変え、工夫しています。

お皿に出せば手早くそのまま食卓へ、その他にもサンドイッチの具材やお料理の材料として使用するなど、さまざまな食べ方でお楽しみください。

## 店舗のポテトサラダのご紹介 「産直じゃが芋のポテトサラダ」



店舗 全店で取り扱っています。

店舗では、コープの産直産地であるJAようていの3種類の産直じゃがいもを使用した、店舗オリジナルのポテトサラダを取り扱っています。（デリア食品株式会社にて製造）

季節に合わせて、またじゃがいもの状態や特性を生かして、期間限定で3種類のじゃがいもそれぞれを主役に味付けを変え、おいしく食べられるようにしています。

産直じゃがいもは、「きたかむい」・「とうや」・「男爵」の3種類です。宅配のポテトサラダと具材も少々異なり、じゃがいも以外には、きゅうり・にんじん・ハムを入れています。

3月頃～8月頃お店に並ぶのは…  
きたかむい

果肉は白く、肉質はやわらかく2007年に北海道の優良品種として認定されました。貯蔵によりでんぶんの糖化が進むため、甘さが感じられます。

8月末～10月頃お店に並ぶのは…  
とうや

黄色く、肉質はなめらかで舌触りが良く、煮崩れしにくいです。

10月頃～3月頃お店に並ぶのは…  
男爵

じゃがいもの代表的な品種で、果肉は白色。秋冬はホクホク感を、年明けから春にかけてはほのかな甘さが味わえるのが特徴です。