

# サツマイモの種類と特徴を紹介

## (販売も行っています)

ほっこり優しい甘さのサツマイモは、定番の焼き芋はもちろんのこと、さまざまな料理に活用できます。特に、サツマイモを使ったスイーツは幅広い年代に大人気。しかし、サツマイモのレシピはたくさん種類があり、悩んでしまうこともあるのではないのでしょうか。そこで、今回は甘党必見、サツマイモの種類と特徴をご紹介します。

### サツマイモの種類と特徴

サツマイモの種類	甘さの比較	特 徴
ベニアズマ	生の状態での糖度は14度前後で、加熱後の糖度は30度程だと言われています。	ほくほくした食感と、懐かしさを感じる素朴な味わいが特徴。ほくほく系焼き芋が好きな方に人気の品種。冷めると少し甘みが落ちるので、アツアツで食べたいサツマイモです。
あん 安      のう 納      いも 芋	生の状態での糖度は16度前後で、加熱後の糖度は40度程になると言われています。	サツマイモの品種として圧倒的な知名度を誇る「安納芋」は、ねっとりした食感と、甘くコクのある味わいが特徴。
べに 紅      ま      さ      り	生の状態での糖度は14度前後で、焼くと甘みがぐんと増す品種です。	水分が多くしっとりした食感が特徴。じっくり焼くと紅はるかよりも甘くなるとも言われています。焼き芋にすると蜜が溢れ出てくるほどのみずみずしさです。
クイックスイート	生の状態での糖度は16度前後で、加熱後の糖度は38度程だと言われています。	ねっとり&みずみずしい食感の「クイックスイート」は、電子レンジで加熱してもパサパサせず、甘さが引き出されるため、調理しやすいと人気の品種です。
べに 紅      は      る      か	生の状態での糖度は40度前後、加熱後の糖度は50～60度にもなると言われています。	ねっとり食感と上質な甘さが特徴が特徴。全国的に人気のサツマイモです。また、紅はるかから作る焼き芋「天皇(あまぼし)」は、最高糖度79度という圧倒的な糖度です。

#### サツマイモ販売のお知らせ

お申し込みやお支払方法等は、OgawaFARMのホームページまたは、下記の申込用紙をご利用ください。

#### サツマイモ購入申込書

種 類	ベニアズマ	安 納 芋	紅 ま さ り	クイックスイート	紅 は る か
購入希望					
購 入 量	kg	kg	kg	kg	kg
ご 住 所	氏 名				
電話番号	mail		合計金額	円	

購入希望欄に○印をつけて購入量(1kg単位)を記入してください。(送料無料 価格はすべて1kg 300円です。)