



大豆

ユキホマレ

・加工適正に優れており、煮豆や納豆、味噌等に多く活用されています。

大袖の舞

・主な用途は製菓や煮豆、枝豆。枝豆用としては、湯煮後の莢の色が鮮やか緑になります。



小豆

きたろまん

・十勝で誕生した「きたろまん」は、従来の品種に比べ、粒が大きく、色合いもきれいで、ポリフェノールの含有量も豊富です。
・お菓子メーカーの「morimoto」のどらやきなどにも使用されています。



黑豆

いわいくろ

・主な用途は煮豆、蒸し煮。
・北海道で、主に栽培されているおり、極大粒で、外観品質が優れ、蒸煮時の皮浮き、煮崩れ等が少ない品種です。



馬鈴しょ

スノーデン

・主な用途は加工用食品(ポテトチップス等)。
・形は球形で丸いのが多く、保存性が高い。

トヨシロ

・主な用途は加工用食品(ポテトチップス等)。
・比較的大きいものが多く、保存性が高い。



てん菜

バラトン

・「バラトン」は主要4病害※に対し高い抵抗性を持っています。他品種である「リポルタ」より、収量性に優れています。
※4病害(そう根病、褐斑病、根腐病、黒根病)