



大豆

ユキホマレR

- ・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。
- ・大豆の品種の中でも特に糖分が高く、甘みとコクがあるのが特徴。



小豆

エリモ167

- ・和菓子文化を支える道産シ小豆の新品種として期待されています。
- ・「エリモショウズ」の高い品質を受け継いでおり、羊羹などに使われています。



小麦

きたほなみ

- ・タンパク質が少なく、薄力粉としてケーキや天ぷら粉、中力粉としてうどんや日本めんに使われています。
- ・きめ細かさと白さが特徴で道内の秋まき小麦の9割を占めています。



馬鈴しょ

男爵

- ・加熱するとホクホクした食感に仕上がりに、じゃがいも特有の甘い風味が漂います。
- ・じゃがバターやフライドポテトなどじゃがいもらしさを味わう料理に最適です。



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)