品種名：向陽２号（西洋系）

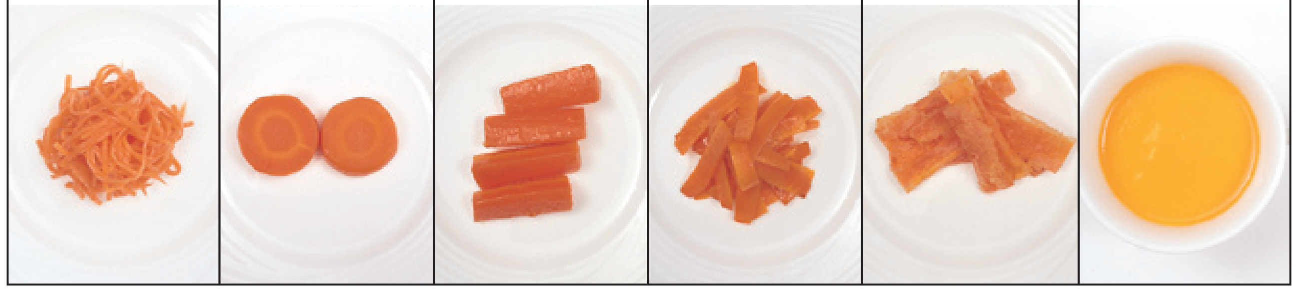
品種の特性

○主な生産地：北海道・千葉県・徳島県・茨城県・埼玉県
○出荷期：周年
○特性：①現在流通しているにんじんの代表的な品種。
　　　　②肉質は硬め。
　　　　③色、形状、店もちが良い。

芯までオレンジ色が濃く、甘味がある万能選手

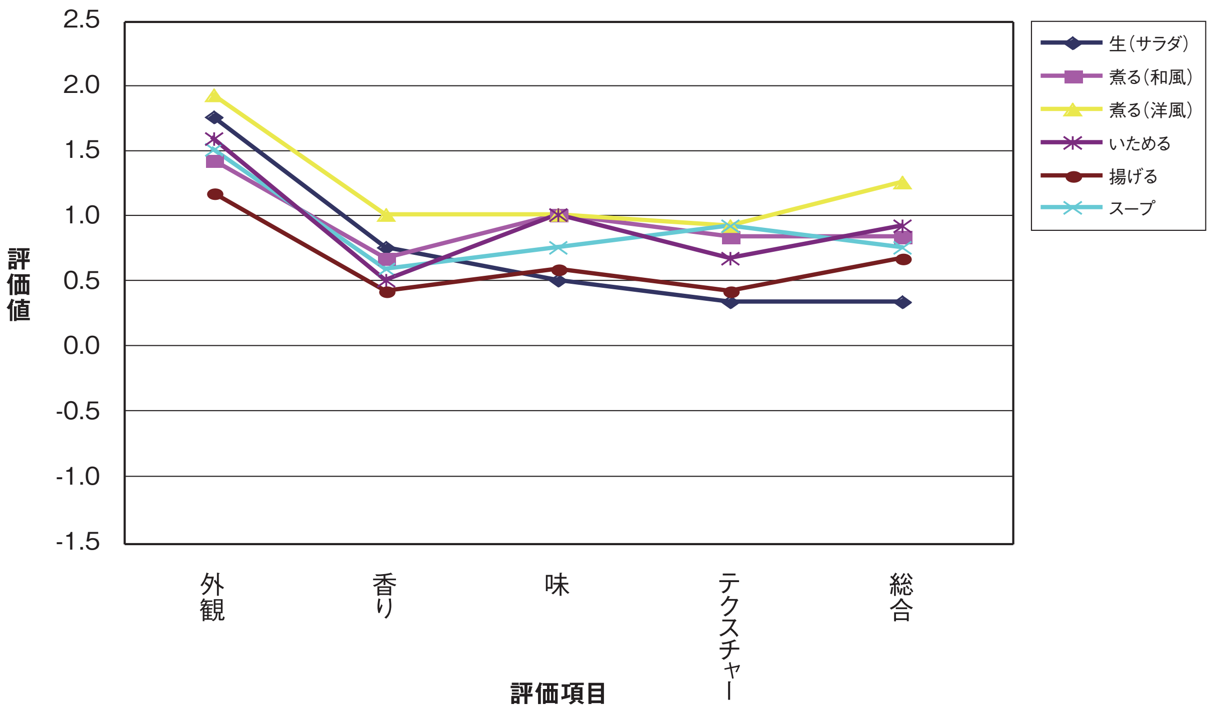
官能評価

生（サラダ）	煮る（和風）	煮る（洋風）	いためる	揚げる	スープ
	煮るとさらに甘味が濃くなる。	バターと相性がよく、より鮮やかな色合いに。		甘味がある。	甘味がある。



料理別の評価値

サラダは甘味がある。加熱によってさらに甘味が引き出される



品種名：千浜（西洋系）

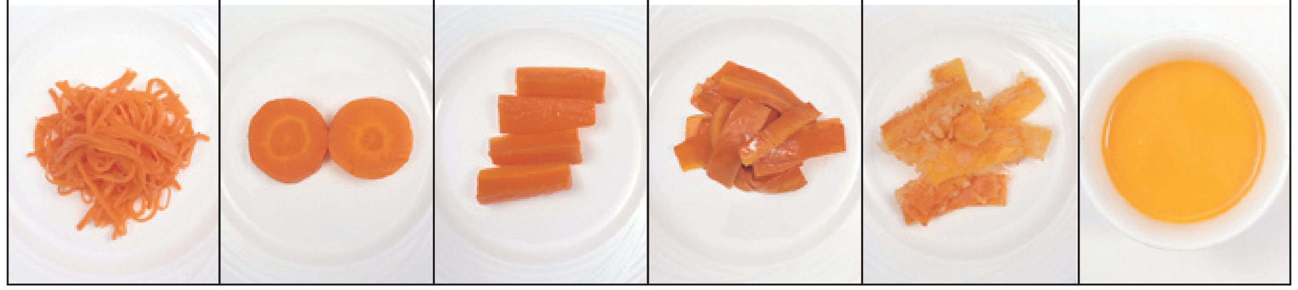
品種の特性

○主な生産地：北海道・千葉県・徳島県・熊本県・宮崎県
○出荷期：１月～６月、９月～12月
○特性：①にんじん特有のにおいが少ない。
　　　　②甘味があり、ジュースなどに向く。
　　　　③カロテンの含有量が多い。

生食で甘味があり、色も鮮やかでジュースなどにも向く

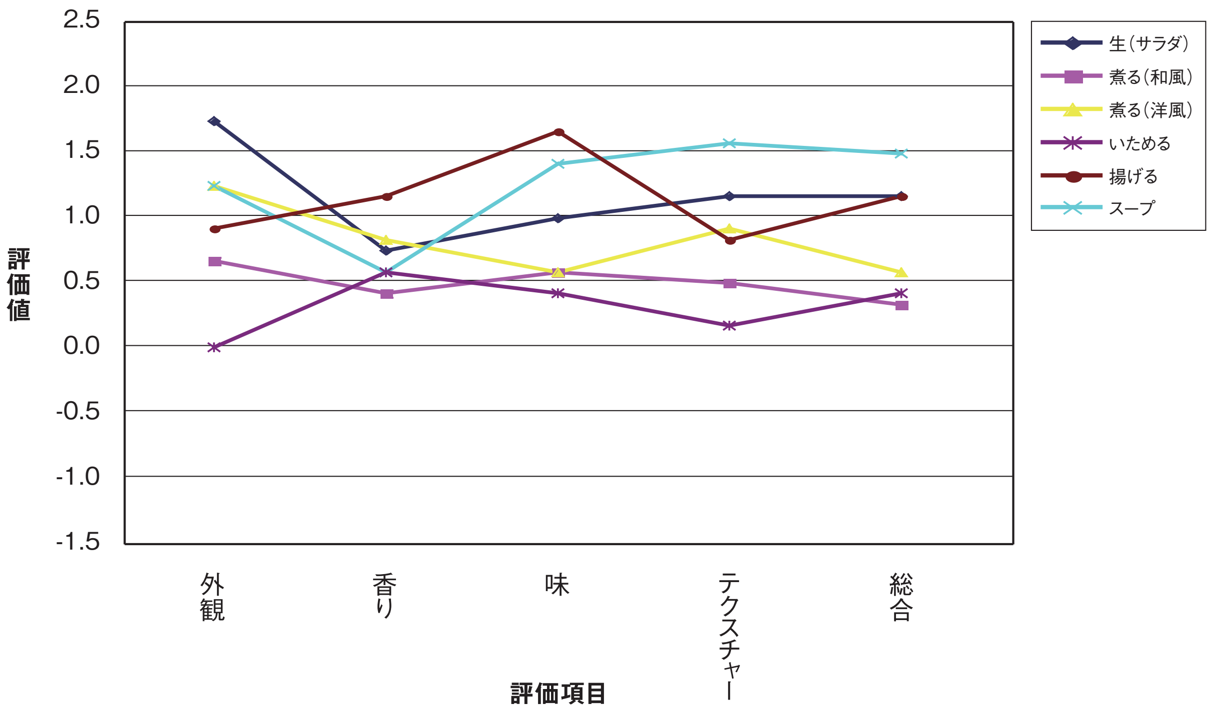
官能評価

生（サラダ）	煮る（和風）	煮る（洋風）	いためる	揚げる	スープ
ドレッシングとのなじみがよい。				油との相性がよい。甘味が引き立つ。	好ましい甘味となめらかな舌ざわり。



料理別の評価値

甘味が好ましく、揚げ物、スープで評価が高い



品種名：金美（西洋系）

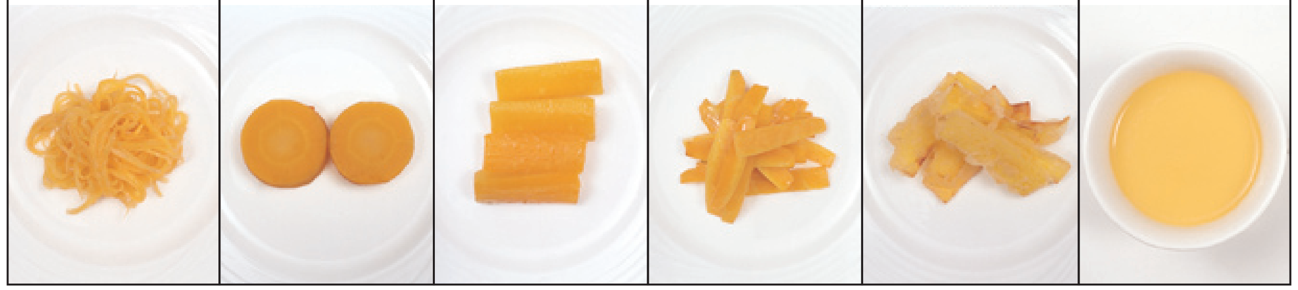
品種の特性

〇主な生産地：茨城県・熊本県
〇出荷期：10 月～ 12 月
〇特性：①鮮やかな黄色が特徴。
　　　　②にんじん特有のにおいは少ない。

鮮やかな黄色が料理に彩りを添える。くせのない味

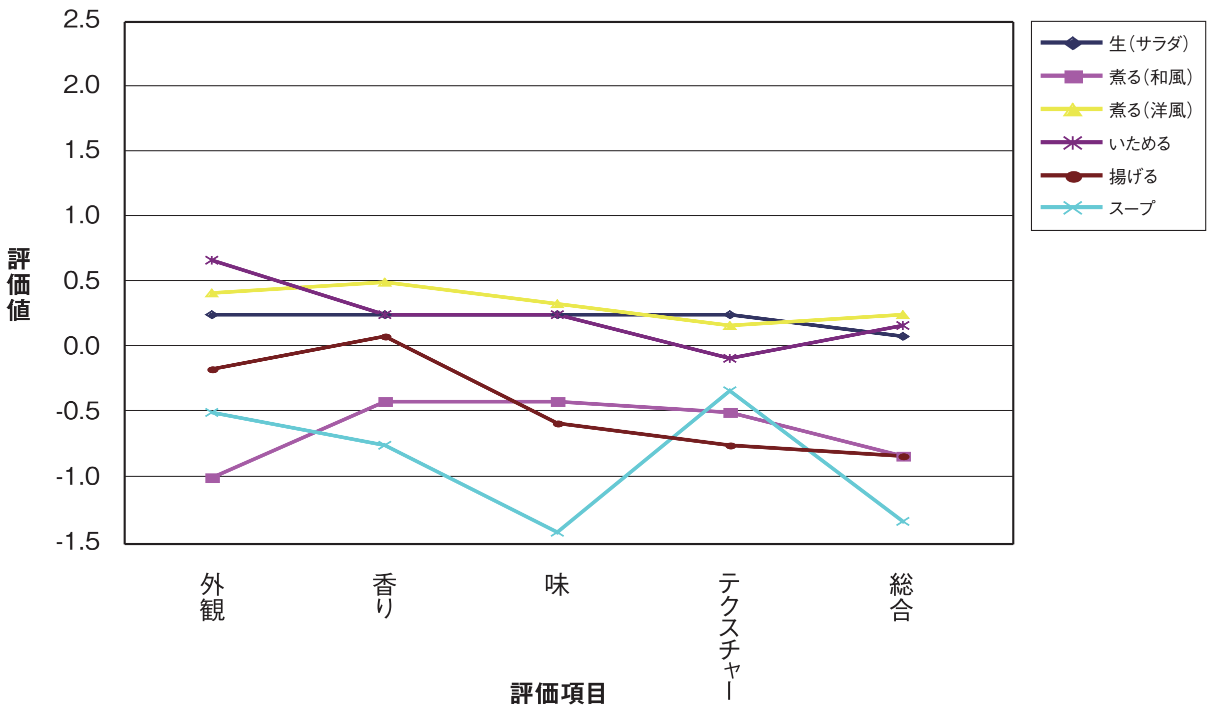
官能評価

生（サラダ）	煮る（和風）	煮る（洋風）	いためる	揚げる	スープ
					にんじんらしい甘味が少ない。



料理別の評価値

にんじんくささがない。他のにんじんと組み合わせると彩りが楽しめる



品種名：金時（東洋系）

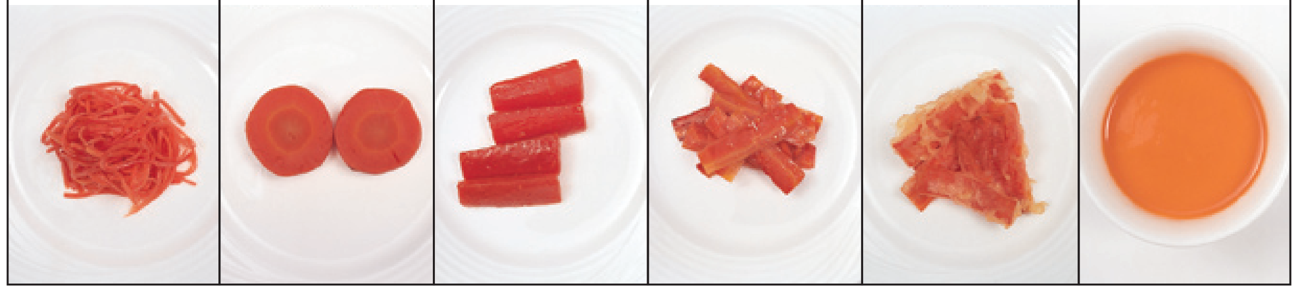
品種の特性

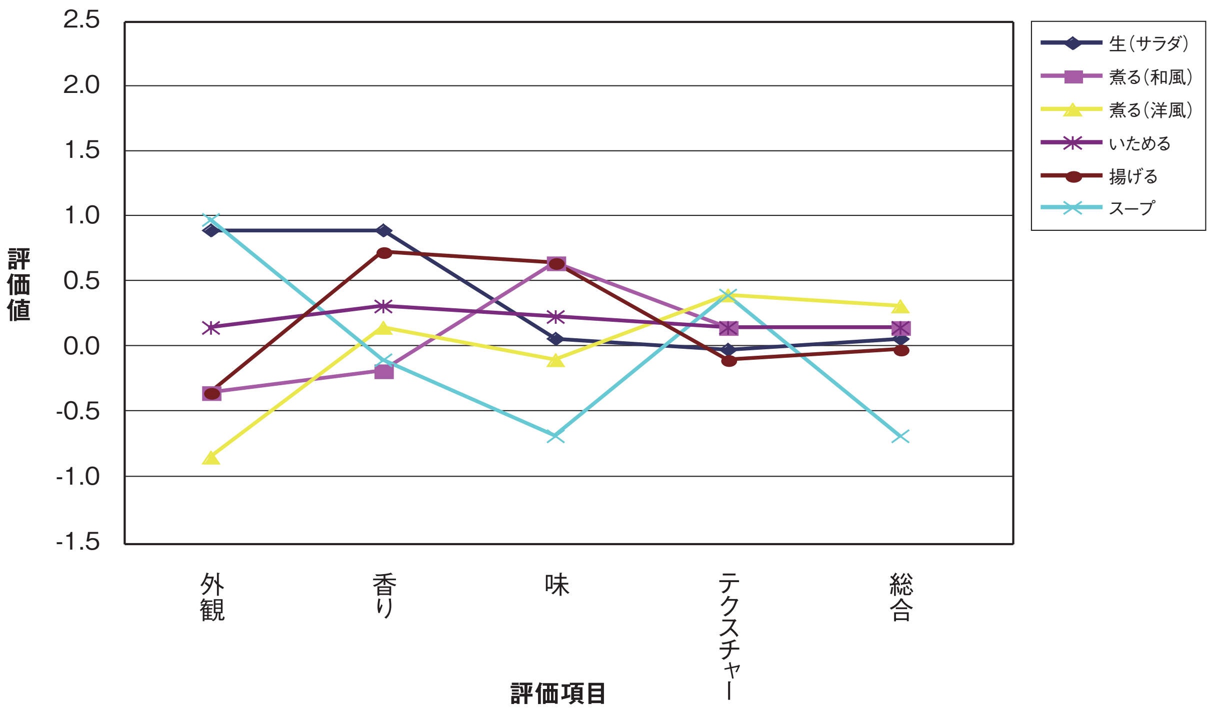
〇主な生産地：香川県・岡山県・京都府
〇出荷期：10 月～翌年３月
〇特性：①鮮やかな紅色が美しい。
　　　　②紅色はリコペンの色。カロテン臭はない。

鮮やかな赤色で甘味が濃い。どの調理法も美味

官能評価

生（サラダ）	煮る（和風）	煮る（洋風）	いためる	揚げる	スープ
肉質が硬いが、香りは好ましい。	とろりとした深い味わい。				色合いに特徴。他のにんじんとは異なる味わい。



料理別の評価値

全国でなじまれるようになったにんじん。濃厚な甘味が生きる料理を