

Imakane Danshaku

今金男しゃく



今金生まれで今金育ち これぞ、幻のじゃがいも。

今金町では、種子生産農家と食用生産農家を区分し栽培しています。それぞれがスペシャリストとして栽培に専念し、徹底した栽培管理体制を実現しています。町外から種子を買うのが一般的ですが、今金男しゃくは原種、採種を町内で一貫して栽培。良質な種子づくりが今金男しゃくの源です。

ライマン価13.5%以上 これが、おいしさの基準。

じゃがいもらしい、ホクホクとした食感にはデンプン含有量(ライマン価)が重要です。出荷するもの全てのライマン価基準を13.5%以上としているため、どの「今金男しゃく」を食べても最高のおいしさを味わっていただくことができます。

- | 取扱量 | 約10,000トン(食用、採種、原種、個選あわせて)
- | 取扱期間 | 7月下旬～9月中旬(個選)、9月中旬～1月下旬(共選)
- | 品 種 | 男爵薯
- | 規 格 | 4L、3L、2L、L、LM、M、S、2S、3S、4S
- | 選別区分 | 個人選別および共同選別



ブランド保護への取り組み

先祖代々、60年以上にわたり今金男しゃくを生産してきた今金町。その情熱とプライドは、東京の市場で最高ランクの価格で取引されるほど評価を得ています。今金町では先人から受け継いだ財産を護り繋いでいく証としてブランド保護に取り組んでいます。



ジージー 地理的表示(GI)保護制度に登録

地理的表示(GI)保護制度とは、その名称から産地が分かり、品質や社会的評価などがその産地と結び付いていることが特定できる国の制度のこと。品種を統一し、厳しい基準をもうけて長年作り続けてきた今金男しゃくは、令和元年9月9日、北海道で3番目のGI保護制度登録を果たしました。



今金男しゃくと今金黒毛和牛のスペシャルコラボ

「今金男しゃく黒毛和牛カレー」は今金町内でしか流通しない黒毛和牛に、特産品の今金男しゃくを贅沢に使用したレトルトカレー。「濃厚まるやか」と「スパイシー」、ふたつの贅沢が味わえます。



濃厚まるやか
今金男しゃく黒毛和牛カレー
内容量 260g(1人前)



スパイシー
今金男しゃく黒毛和牛カレー
内容量 260g(1人前)

