

【使えるじゃがいもレシピ】

【サラダ】

- じゃがいもと豚肉のしゃぶしゃぶサラダ仕立て（五十嵐）
- カリカリポテトサラダ（五十嵐）
- じゃがいもとトマトのマスタード仕立て（五十嵐）
- じゃがいもの辛みチーズポテトサラダ（五十嵐）
- じゃがいも、いいたこ、オリーブの温かいサラダ（佐藤）
- じゃがいもとアボカドの香菜サラダ（島田）
- せん切りじゃがいものサラダ レフォール風味（島田）
- じゃがいもとにんじんの温サラダ仕立て（五十嵐）
- じゃがいも、竹の子、水菜の塩昆布和え（小泉）

【おつまみ】

- ハムとじゃがいものムース（島田）
- じゃがいもと塩鱈のブランダータ（佐藤）
- じゃがいものプレア いかすみ煮込み添え（佐藤）
- ゆでじゃがいものタプナードソース（島田）
- じゃがいもとホタテのカルパッチョ タプナード添え（佐藤）
- じゃがいもとサーモンのテリーヌ（島田）
- カラブリア風 豚とじゃがいものサラミ仕立て（佐藤）
- きのことじゃがいものマリネ（島田）
- じゃがいもふき味噌和え（小泉）
- じゃがいもの木の芽味噌和え（小泉）
- 鯛手まり（小泉）
- じゃがいも海苔巻き（小泉）
- 芋ほたる（小泉）
- せん切りじゃがいも とびこ和え（小泉）
- 牛しゃぶ じゃがいも添え（小泉）

【フライパンで作る】

- じゃがいも、パンチェッタ、玉ねぎのロースト ローズマリー風味（佐藤）
- 鶏とじゃがいものブレゼ（島田）
- じゃがいものグランメール風（島田）
- じゃがいもとえびのソテー ガーリック風味（島田）

じゃがいもと豚バラ肉の生姜焼き（五十嵐）
じゃがいもと干しえびの塩炒め（五十嵐）
じゃがいものクリーム炒め（五十嵐）
卵とじゃがいもの炒め焼き（五十嵐）
じゃがいものリヨネーズ（島田）
じゃがいもと鶏肉の柚子胡椒炒め（五十嵐）
スパニッシュオムレツ（島田）
じゃがいものガレット（島田）
じゃがいもとモッツァレラ・チーズのトルティーノ 生ハムを添えて（佐藤）
じゃがいものクレープ（クレープ・パルマンティエ）（島田）
ジャーマンポテト（島田）
えびのじゃがいも包み揚げ（島田）
じゃがいもと太刀魚のインボルティーニ アンチョビソース（佐藤）

【オープンで作る】

アッシュェ・パルマンティエ（島田）
じゃがいものグラタン（グラタン・ドフィノワ）（島田）
じゃがいもとゆで卵のミートソースグラタン（佐藤）
サルデーニャ風じゃがいもと羊のパナーダ（佐藤）
じゃがいものタルト（島田）
じゃがいもといわしのトルタ（佐藤）
じゃがいものケーキ・サレ（島田）
プーリア風じゃがいも、ムール貝、トマト、お米のオープン焼き（佐藤）
じゃがいものキッシュ（島田）
じゃがいもの塩包み焼き フォンドゥータソース（佐藤）
じゃがいものマッシュルームファルシ（島田）
ナポリ風じゃがいものガトー（佐藤）
じゃがいもを練り込んだフォカッチャと“ランプレドット”トスカーナの市場風（佐藤）

【揚げて作る】

じゃがいもとビーフジャーキーのスパイスフライドポテト（五十嵐）
じゃがいもとえびのマヨネーズ風味（ジャガエビマヨ）（五十嵐）
ブロッコリーのじゃがクリーム和え（カルボナーラ風）（五十嵐）
じゃがいもと豚ヒレの酢豚（五十嵐）
じゃがいもと鶏胸肉のバンバンジー（五十嵐）
じゃがいものハーブコロッケ（島田）

じゃがいものポルペッティーニ（クロケッタ）（佐藤）
じゃがいもと手羽先のフリット アラビアータ（佐藤）
じゃがいもと絹さやの春巻き（五十嵐）
車えび かわり揚げ（小泉）
桜えびとじゃがいものかき揚げ（小泉）
揚げじゃがいも うにのせ（小泉）
じゃがロール（小泉）
揚げじゃがいも からすみ和え（小泉）
じゃがいもと空豆のパン粉揚げ（小泉）
ほたてすり身 じゃがいも湯葉包み揚げ（小泉）
ゆり根じゃがいも（小泉）

【煮て作る】

じゃがいもと鮭の豆板醤煮込み（五十嵐）
じゃがいもと牡蠣のオイスター煮（五十嵐）
胡麻肉じゃが（担々風）（五十嵐）
じゃがいもの麻婆仕立て（五十嵐）
サルデーニャ風 サフラン風味のじゃがいもとかさごのトマト煮込み（佐藤）
ポトフ（島田）
鯖味噌じゃが（小泉）
じゃがいもと鶏肉、水菜の煮浸し（小泉）
じゃがいもの沢煮椀（小泉）

【汁物・スープ・蒸し物】

あさりとじゃがいものスープ（島田）
じゃがいもと長ねぎのクリームスープ（島田）
じゃがいもの冷やしそうめん（小泉）
じゃがいもと春雨の酸辣スープ（五十嵐）
じゃがいもとトマトのポタージュ（五十嵐）
じゃがいもプリンの蟹あんかけ（五十嵐）
芋練り味噌汁（小泉）
じゃがかす汁（小泉）
じゃがいものすり流し（小泉）
じゃがいもの茶碗蒸し（小泉）

【ニョッキ・麺・水餃子・米料理】

じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラクリームソース（佐藤）

カネーデルリ（佐藤）

フリフリ風プラムを詰めたニョッキ シナモン風味のバターソース（佐藤）

じゃがいもを練り込んだタリアテッレ ヴォンゴレビアンコ（佐藤）

カラーブリア風じゃがいも、卵、パンチェッタのペンネ（佐藤）

じゃがいもとバジリコペーストのトロフィエ（佐藤）

サルデーニャ風じゃがいものラビオリ、クルルジョニス トマトソース（佐藤）

じゃがいもの水餃子（五十嵐）

じゃがいもとピーマンのあんかけ焼きそば（五十嵐）

じゃがいもの香りご飯（小泉）

じゃが茶漬け（小泉）

【デザート】

じゃがいも、あずきミルフィーユ（小泉）

じゃがいも入りゼッポレ アプリコットのソース（佐藤）