



エダマメ 「サッポロミドリ」 50周年 記念フェア

エダマメを
スイーツに
してみました！



「サッポロミドリ」の
もちもちミルク
680円(税込)

「サッポロミドリ」とクリームチーズを合わせたチーズクリームに、北海道の牛乳を100%使用した、もちもち食感のくず餅を合わせ、さっぱりでコクのあるもちもちドリンクに仕上げました。

アレルギー物質 卵・乳・大豆



「サッポロミドリ」の
チーズモンブラン
1,380円(税込)

スノーロイヤルとクリームチーズアイスに、「サッポロミドリ」とクリームチーズを合わせたチーズクリームを重ね、モンブラン風に仕上げました。

アレルギー物質 卵・乳・小麦・大豆・りんご



エダマメ「サッポロミドリ」は50年前から販売が開始され、今現在も夏場に青果物として、通年で冷凍加工品としてスーパーなどの量販店に並んでいるロングセラー品種です。

「サッポロミドリ」は名前のとおり札幌で品種改良がおこなわれたエダマメです。また、北海道内で多く栽培されており、JASさっぽろの「札幌伝統野菜」にもなっています。

エダマメのしっかりした味ときれいな緑色が特徴で、北海道の代表的な野菜品種の一つです。

【開発】雪印種苗株式会社

札幌伝統野菜

ロングセラー品種
「サッポロミドリ」

・・・