



各 位

2026年4月21日

綿半からプリックリーペアピューレ新規格 「サボテンフルーツピューレ」が登場！ “知られていない果実”で、売れる一品を。

綿半トレーディング株式会社（東京都新宿区 代表取締役社長：岩元 剛 以下、当社）が展開する、天然赤色食品として注目を集めているプリックリーペア（ウチワサボテン果実）製品から新たなラインアップが登場します。



■ 概要

当社は、業務用原料として展開しているメキシコ産プリックリーペア（ウチワサボテン果実）ピューレにおいて、新たに200グラムおよび1キログラムの小分け規格を追加します。

あわせて、新規格2商品については、より多くの方に覚えていただけるよう、「サボテンフルーツピューレ」と商品名を改めました。

本製品は、これまで大容量規格により一部業務用に限られていたサボテン果実を、飲食店・カフェ・セントラルキッチンなどで“日常的に使える原料”として提供することを目的に開発されました。

なお、従来販売していた業務用大容量規格については、引き続き販売を継続します。

■ 開発背景

ブリックリーペアは、メキシコをはじめ世界中で広く親しまれている果実ですが、日本国内ではまだ十分に流通していません。

一方近年では、

- ・メニュー開発における差別化ニーズの高まり
 - ・ナチュラル原料志向の拡大
 - ・海外トレンドの導入
 - ・紅麹問題に契機とした天然由来の赤色素材への関心の高まり
- などを背景に、“新しい色味・風味・ストーリー性を持つ素材”への関心が高まっています。

こうした市場ニーズを受け、より使いやすい規格での展開に至りました。

■ 製品特長

① 鮮やかな天然色

ビーツと同じベタレイン色素による、赤紫色の鮮やかな色調を持つ天然由来の素材

② バランスの良い風味

ベリー系を思わせる、甘みと酸味のバランスの取れた味わい

③ 幅広い汎用性

ドリンク、スイーツ、ソースなど幅広く対応可能

④ 用途に応じた最適な規格

200 グラム：カフェやレストランなど小規模用途向け

1 キロ：セントラルキッチン向け

■ 想定用途

- ・カフェ：スムージー、ドリンク
- ・レストラン：デザート、ソース
- ・食品メーカー：ゼリー、アイスなどの原料

■ 製品情報

製品名：サボテンフルーツピューレ

原料：メキシコ産ブリックリーペアピューレ

規格：200 グラム×20 個／ケース

1 キロ×6 個／ケース

形態：冷凍

【サボテンフルーツピューレに関するお問い合わせ】

○綿半トレーディング株式会社 企画営業部

住所 東京都新宿区四谷1-4

T E L 03-3353-2303 M A I L planning@watahan.co.jp