

無料サンプルプレゼント中!

ウチワサボテンで 新商品を 開発しませんか?

point
01
女性を魅惑する
ミラクルフルーツ

甘酸っぱい
ペリーの
香り

カリウムやリンが豊富に含まれて、食物繊維が豊富でお通じにもキク優れもの!

栄養価

むくみ

抗酸化

骨や歯を
健康に

鮮やかな色は、ベタレイン
と言う赤色と黄色の色素成
分によるものです。

このベタレインは抗酸化作
用があるので、体の中で
出来た活性酸素の除去に
とても役立ちます。

新商品に
ピッタリ!

point
02
アジアで
密かなブームに?

イタリアやメキシコその他、台湾の澎湖や
韓国の済州島ではサボテンが自生しており、
サボテンの実を使用した商品が
販売されています。

台湾のコンビニでは、ウチワサボテンの
澎湖限定でソフトクリームが
販売しています。

実

茎

 from **メキシコ**

海外で愛されるウチワサボテン

ウチワサボテンはメキシコでは古くから親しまれている植物です。
栄養価が高く食物繊維を多く含むことからスーパーフードとして注目を浴びています。
メキシコを含む海外では、フレッシュジュース・ソフトクリームで飲まれています。
また、カクテルやアイスクリームにいれる事で鮮やかに彩ります。

商品開発者さまへ

期間限定無料サンプル配布中！ぜひお試しください。



point
01

ありきたりじゃない
珍しいフルーツを
材料に使いたい

point
02

色鮮やかで
華やかに彩る
色付けがしたい！

point
03

ミラクルフルーツを
使って女性向けの
商品力を上げたい



プリックリーペア ピューレ (ウチワサボテン果実ピューレ)



メキシコ産ウチワサボテンの
実をメキシコのHACCP認定
工場にて濃縮、殺菌し、ピュー
レ状にしたものです。

試験項目	規 格
性状	赤～赤紫色のピューレ
味	ウチワサボテン特有の味
Brix	36～38
pH	3.8～4.5
一般生菌数	3000/g以下
大腸菌群	陰性
カビ	陰性
酵母	陰性
ヒ素	食品衛生法に適合 (0.15ppm 以下)
鉛	食品衛生法に適合 (0.4ppm 以下)
スズ	食品衛生法に適合 (150ppm 以下)

プリックリーペア パウダー (ウチワサボテン果実パウダー)



プリックリーペア ピュー
レとデキストリンを用い
て噴霧乾燥にて粉末にし
たものです。

試験項目	規 格
性状	淡紅～淡赤色の粉末
水分	7.0%以下
一般生菌数	3000/g以下
大腸菌群	陰性
カビ	陰性
酵母	陰性
ヒ素	2ppm未満
鉛	20ppm以下

プリックリーペア ピューレ (ウチワサボテン茎ピューレ)

本品は、メキシコ産ウチワサボテンの茎を
濃縮・殺菌し、ピューレ状にしたものです。
(HACCP 認定工場にて製造)

試験項目	規 格	試験方法
性状	緑	目視検査
味	ウチワ サボテン茎 特有の味	官能検査
Brix	4.0～6.0	糖度計
pH	3.8～4.5	pH 計

ウチワサボテンの歴史



ウチワサボテンはメキシコが起源とされ、古くから食べられている植物です。

メキシコやイタリアのシチリア島で食べられています。

イタリアへはあのコロンブスがアメリカを訪れた際に持ち帰り、メキシコ国章はウチワサボテンに立つ鷹が描かれ、メキシコとウチワサボテンの関りが深い事がうかがえます。

ウチワサボテンには色とりどりの実がなり、メキシコでは「Tuna(トナ)」シチリア島では「Fichi d'India=フィーキ ディンディア (インドのイチジク)」の名前で親しまれ、果物そのままや、チーズケーキに入れる等で食べられています。

なんでもお気軽にお問い合わせください。その他原料の検索もこちらから！



オーガニック原料 検索サイト

<https://tr.organic-materials.com/>



✉ chem@watahan.co.jp