



各 位

2025 年5月1日

逆境の合成着色料に新たな代替！砂漠発の天然赤色食品！ 綿半のプリックリーペア(ウチワサボテン果実)製品

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）は、新たな天然赤色食品として今注目されているプリックリーペア（ウチワサボテン果実）製品を展開しています。



昨今、合成着色料の摂取が肥満や糖尿病などの疾病に繋がる危険性から米食品医薬品局（FDA）が一部の石油由来合成着色料の使用を段階的に禁止するといった報道がされております。この報道は多くの米国企業だけでなく米国へ輸出される食品を製造する日本国内の飲料・食品メーカーに大きく影響を与えており、消費者からも合成着色料の安全性について危惧する声が多数上げられております。この報道により合成着色料の代替としてスイカジュースやピーツジュースといった野菜や果実ジュースの天然由来の色味が注目を浴びております。

その中でも、綿半トレーディング株式会社が取り扱っているメキシコ産のプリックリーペアとも呼ばれるウチワサボテン果実は、レッドビートと同じ天然の赤紫色素『ベタレイン』を含んでおり、着色料を使用せずに写真の使用例のような綺麗な赤色やピンク色の色味を出すことができ、甘酸っぱいベリー系の味はレッドビートのような癖がないため、様々な食品にお使いいただくことが出来ます。

プリックリーペア製品の特徴

●プリックリーペアピューレ(3倍濃縮品)

プリックリーペアピューレは、メキシコ産のプリックリーペア（ウチワサボテン果実）の果肉を3倍に濃縮したピューレです。鮮やかな色味を残しつつ飲料などにご使用いただくことが可能となりました。北米、ヨーロッパ、アジアなどでは既に大手コーヒーチェーンや有名テーマパーク内のドリンク、冷菓などに使用されております。

●プリックリーペアパウダーHID-6036

プリックリーペアパウダーHID-6036は、プリックリーペアピューレを原料にし、VDD（バキュームドラムドライ）製法で粉末化した製品です。スプレードライ製法による粉末よりも従来のピューレの風味がより濃く反映されております。

●プリックリーペアクリアジュース

プリックリーペアクリアジュースは、メキシコ産のプリックリーペアピューレ（3倍濃縮品）を還元し、酵素処理した製品です。従来のピューレに含まれていた食物繊維などのパルプ分が取り除かれることにより、鮮やかな色味を残しつつ飲料などにご使用いただくことが可能となりました。

実はすごい！サボテンの有用性

サボテンといえば棘の長い緑の植物を想像する方が多いと思いますが、メキシコではウチワサボテンは果実・茎ともに食品として古くから親しまれています。

さらに綿半トレーディングは中部大学（愛知県春日井市）とコンソーシアムを結成し、食用サボテンの農業シーズとしての価値を科学的に評価し、社会実装に向けた基盤構築と社会的認知の向上を目指しております。国内でもサボテンに対する期待値が高まっており、果実だけでなく緑色の茎製品の販売も行っております。

農林水産省作成（無断転載・加工禁止）

※画像の使用はご遠慮ください。

詳細は下記 URL よりお気軽にサンプル提供等お問合せください。

原料サイト TR Organic Materials : <https://tr.organic-materials.com/>



【本件に関するお問合せ】

○綿半トレーディング株式会社 企画営業部

住所 東京都新宿四谷1-4 綿半野原ビル

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

【IRに関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 長野県飯田市北方 1023-1

T E L 0265-25-8155 M A I L ir@watahan.co.jp