



各 位

2026 年 5 月 27 日

じわじわブームの兆し！？“食べるサボテン”が惣菜に進化 綿半から炭火焼サボバーグ重&爽やか塩レモン焼きそばが登場

株式会社綿半ホームエイド（長野県長野市 代表取締役社長：永岡幸春 以下、当社）が展開する食品スーパー、綿半フレッシュマーケット平島店（愛知県一宮市）にて、4 月 25 日（土）から、食用ウチワサボテン「SABOVEG」（以下、「サボベジ」）を使用した惣菜商品「炭火焼サボバーグ重」と「爽やか塩レモンのサボテン焼きそば」の販売を開始しました。



■炭火焼×サボテン！？新感覚の惣菜グルメが登場

メキシコなど中南米で古くから日常的に食べられてきたウチワサボテンは、クセが少なく取り入れやすい味わいが特長です。加熱するとコリコリとしたいんげんのような食感やオクラのような軽いぬめりが生まれ、料理に食感のアクセントを加えます。

「炭火焼サボバーグ重」は、お総菜大賞受賞商品「炭火焼 パンパン具～」に続く第二弾商品として発売しました。サボベジをまるごと 1 枚使用し、ハンバーグと一緒に炭火で香ばしく焼き上げた“サボバーグ”を、ご飯の上にどーんと豪快に盛り付けました。炭火の香ばしさとジューシーなハンバーグに、サボベジのやわらかな食感とコリコリとしたアクセントが加わり、ボリュームと満足感を兼ね備えた食べ応え抜群のお弁当です。

「爽やか塩レモンのサボテン焼きそば」は、レモンの爽やかな酸味とサボベジのみずみずしい食感が絶妙にマッチした、さっぱりと食べやすい一品です。サボテン特有のコリコリとした食感がアクセントとなり、最後まで飽きずにお楽しみいただけます。

■「おいしい！」の声続出！初日から広がるサボベジ体験

販売初日は、週末ということもあり、多くのご家族連れのお客さまにご来店いただきました。特に「炭火焼サボバーグ重」はお子さまから大変好評で、試食されたお子さまの「美味しい！」という声をきっかけに、親御さまが購入される場面が多く見られました。

また、これまで「炭火烧 パンパン具～」をご購入いただいていたリピーターのお客さまが「サボバーグ重」を手にする姿も見られ、既存商品のファン層から新商品に対する関心の広がりも感じられました。加えて、ボリューム感のある商品特性から、男性のお客さまにも多くご購入いただきました。

一方、「爽やか塩レモンのサボテン焼きそば」は、女性のお客さまを中心に好評をいただき、レモンの爽やかな風味とサボベジならではの食感を活かした、食べやすい味わいが支持されていました。



さらに、「自宅でも調理してみたい」と、店舗の青果売場で販売しているサボベジをご購入されるお客さまも見られ、サボベジグルメが幅広い層のお客さまに受け入れられている様子がうかがえる販売初日となりました。

■今後の展開

ご好評をいただいたサボベジグルメ商品については、今後も新商品の開発・展開を進めていきます。サボベジならではの食感や美味しさを活かしながら、幅広い世代のお客さまに楽しんでいただけるメニューづくりに取り組み、食用サボテンの新たな魅力を発信していきます。

【販売店・商品情報】

- 炭火烧サボバーグ重 販売店：綿半フレッシュマーケット平島店、西成店
 - 爽やか塩レモンのサボテン焼きそば 販売店：綿半フレッシュマーケット各店
- ※販売日は各店舗にお問合せください。

【SABOVEG（サボベジ）とは】

SABO（サボテン） + VEG（ベジタブル） = “サボテンが新しい野菜になる”というコンセプトのもと、サボテン＝観葉植物という常識を覆し、“食べる新ジャンル”としての価値を提案する食用サボテンブランドです。海外を中心に“スーパーフード”や“次世代サステナブル野菜”として注目が高まっており、日本においても新たな農業資源・食品素材としての活用が期待されています。

【サボベジ情報はこちらから】

食べ方やレシピ、美容や健康のヒントを発信しています。

▼サボベジ公式ホームページ

<https://preview.studio.site/live/1Va6D3o007/saboveg>

▼Instagram 公式アカウント



▼cookpad サボベジレシピ展開中！



【本件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