

What's "SABOTEN SUI" !?

愛知県春日井市の地域資源であるサボテンを活用した主力商品として 2015 年に開発を始めた飲料水「SABOTEN SUI」がついに商品化！ モンドセレクション連続最高金賞受賞の天然水を使用し、厳選したウチワサボテンの成分を逃すことなく醗酵抽出したエキスを配合。自然の恵みをまるごとボトリングし、スッキリ、爽やかなやさしい炭酸水に仕上がりました。

自社の圃場でサボテンを露地栽培!!

SABOTEN SUI の主原料となる春日井サボテン（食用ウチワサボテン）は、自社圃場で露地栽培したサボテン（パーバンク種）から厳選使用しております。

春日井サボテンは栄養価が高い!!

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターの分析によると、春日井サボテンは、緑黄色野菜と果物の両方の栄養素が含まれている非常に珍しい食材であるとのこと。

主な栄養素 (100g中)

βカロチン：550μg（トマトは540μg）	有機酸総量：0.8g（ミカンと同じ）
カルシウム：170mg（小松菜と同じ）	食物繊維総量：1.4g（白菜は1.3g）
マグネシウム：56mg（オクラは51mg）	

ウチワサボテン醗酵エキス配合!!

露地栽培のウチワサボテンを、味噌や醤油作りの日本古来の醗酵技法を用い、有効成分を逃すことなく醗酵抽出した粘度の非常に高いエキスです。春日井サボテンには動脈硬化や糖尿病等の生活習慣病の改善や、がんの予防効果についても期待が持たれています。

一億年前の地層から湧き出た天然軟水使用!

原料で使用している天然水は、山々に囲まれた名水の地として知られる「岐阜県関市洞戸」で採水されています。こだわりの非加熱製法によりミネラルを壊さず豊富に含んでいるため、まろやかで飲みやすい水となっています。モンドセレクション、iTQiも連続受賞した世界に認められた天然水です。

SABO

はじけるサボテン炭酸水

TEN SUI

Splash!!

はじけるサボテン

原材料は春日井サボテン

爽やかな
サボテン味

ウチワサボテン醗酵中

無糖炭酸
ゼロカロリー

はじけるサボテン炭酸水

モンド
セレクション
最高金賞受賞
天然水使用

飲み切り
350ml
サイズ

KASUGAI MADE
CACTUS SPARKLING WATER
ウチワサボテン醗酵エキス3%