

### 新製品

#### KCオレンジ PP-SS (トウガラシ色素)

カニ風味かまぼこの色調イメージに最適な赤みの強い色調を呈する乳化粉末製剤です。



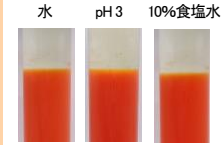
#### KCオレンジ PE-EN (トウガラシ色素)

赤みの強い色調を呈するトウガラシ色素の乳化製剤です。



#### KCオレンジ PE-123 (トウガラシ色素)

高力価で耐酸性・耐塩性に優れたトウガラシ色素の乳化製剤です。



### 特許取得製品

#### KCイエロー KN-1 (クチナシ黄色素)

鮮やかな黄色を呈する製品です。ベニバナ黄色素の代替に使用できます。



#### KCレッド KL-7 (クチナシ赤色素)

従来より青みの少ない赤色です。幅広い食品に安定的に着色できます。



#### KCグリーン KN-20 (クチナシ黄色素、クチナシ青色素)

鮮やかな緑色の色調で、ベニバナ黄色素グリーンの代替に使用できます。



### 特集

#### 赤色イメージのご提案

赤色色素と、黄色や橙色の色素を併用することで、いちごイメージやトマトイメージを表現できます。

ベニコウジ色素    クチナシ赤色素  
トウガラシ色素



#### SUMI-2 (植物炭末色素)

黒色に着色することができる植物炭末色素の粉末製品です。



#### カロオイルN

カロテン類等の栄養素を豊富に残したパームオイルです。食品素材ですので様々な食品に使用できます。



#### 高甘味度甘味料

国内検品したスクラロース、アスパルテーム、アセスルファムカリウムとその混合品があります。



#### エリスリトールS

カロリーゼロや糖類不使用を表示できる食品素材です。



#### グリシン

惣菜等の日持ち向上作用や呈味作用のあるアミノ酸です。



上記掲載製品以外にも、多数の製品ラインナップがございます。お気軽にご相談ください！

製品一覧は  
こちら



#### 着色料パーフェクトブック

弊社がお客様に対して実施している着色料勉強会のプレゼン資料です。

着色料の表示や、合成着色料と天然着色料の違いなどまとめています。

