

弊社の着色料で「夏」イメージを作成しましたので、是非ご参考ください。

安定性 ◎:優れている ○:普通 △:やや劣る ×:劣る  
※性質は一般的なものですので、ご使用にあたっては試験いただきますようお願いいたします。

## レモン・マンゴー

### KCイエロー KN-1 (クチナン黄色素)

従来のクチナン黄色素よりも赤みが少なく、酸性域でも鮮やかな黄色を呈します。風味への影響が少なく、幅広い食品に使用できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### KCイエロー No.3A (ベニバナ黄色素)

赤みの少ない鮮やかな黄色を呈するので、レモンイメージを表現できます。酸性域の食品にも使用できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### KCオレンジ GPE-2 (トウガラシ色素・マリーゴールド色素)

黄色から橙色のマンゴー独特の色調を表現できる水分散型の乳化混合製剤です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○



## ソーダ・ミント

### KCブルー KB-6+KCグリーン CL-20 (クチナン青色素+ベニバナ黄色素)

やや黄みを帯びた青色とすることで、冷涼感のある色調を表現することができます。チョコミントイメージに最適です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### KCブルー KB-6 (クチナン青色素)

青色を呈する植物由来の色素です。ゼリーから焼菓子まで使用でき、ソーダイメージを表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



## ベリー・スイカ

### Kクレッド EL-2 (エルダーベリー色素)

酸性域で赤色を呈するアントシアニン系の色素です。使用する食品イメージに合わせて、「果実色素」表示が可能です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### Kクレッド ZL-18 (パープルキャロット色素)

酸性域で赤色を呈するアントシアニン系の色素です。ゼリーなどの酸性食品に使用できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### Kクレッド MR-20 (ベニコウジ色素)

赤色を呈する色素です。タンパク質への染着性に優れ、色の歩留まりにも優れています。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	△	○



## メロン・マスカット

### KCグリーン CL-20 (ベニバナ黄色素・クチナン青色素)

液体タイプの混合製剤で、黄緑色を呈します。デザートから焼菓子まで幅広い食品に使用できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### KCグリーン CG-1 (クチナン黄色素・クチナン青色素)

粉末タイプの混合製剤です。パン・焼菓子に使用でき、明るく鮮やかな黄緑色を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	○	○



弊社の着色料で「秋」イメージを作成しましたので、是非ご参考ください。

安定性 ◎:優れている ○:普通 △:やや劣る ×:劣る  
※性質は一般的なものですので、ご使用にあたっては試験いただきますようお願いいたします。

## 栗・さつまいも

### KCオレンジ YO-5

(パーム油カロテン)

天然のパームヤシから抽出したカロテン色素です。熱安定性に優れ、鮮やかな黄色を呈します。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油性	○	○



添加量0.5%

### KCオレンジ YE-3

(パーム油カロテン)

パーム油カロテンを水分散型に乳化した製剤です。乳化安定性の高い製剤です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○



添加量0.01%



添加量0.2%

## かぼちゃ・柿

### KCオレンジ PE-S

(トウガラシ色素)

パプリカ由来の色素を水分散型に乳化した製剤です。トウガラシ特有の匂いを抑えています。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○



添加量0.05%



対粉0.4%

### KCオレンジ PYE-1

(トウガラシ色素・パーム油カロテン)

トウガラシ色素とパーム油カロテンを水分散型に乳化した混合製剤です。黄みのある橙色を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○



添加量0.1%



対粉0.2%

### オレオレジンパプリカ10000CV

(トウガラシ色素)

パプリカ由来の色素で油性の色素です。柿やかぼちゃイメージの色調を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油性	○	○



添加量0.5%



添加量1%

## 紫いも・ぶどう

### KCバイオレットKL-14

(クチナシ赤色素・クチナシ青色素)

植物由来の液体製剤です。青みの強い紫色を表現できる「KCバイオレットKL-15」もごさいます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



KCバイオレットKL-14 添加量1.2%



KCバイオレットKL-15 添加量1.2%

### KCバイオレットNo.3

(クチナシ青色素・ラック色素)

ラック色素とクチナシ青色素を混合した粉末製剤です。より青みの強い紫色を表現できる「KCバイオレットNo.5」もごさいます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	○	○



添加量0.6%

## 栗渋皮・キャラメル・きな粉

### KCブラウン SP-3

(カカオ色素)

タンパク質への染着性に優れ、色素の歩留まりもよい色素です。焼菓子に使用でき、茶色を呈します。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	◎	◎



添加量0.75%

### KCブラウン SO-1

(カカオ色素)

カカオ色素を油性に乳化した製剤です。赤みが少ない茶色を呈するので、栗渋皮イメージを表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油性	◎	◎



添加量2%

### KCブラウン SO-1 + オレオレジンパプリカ10000CV

(カカオ色素+トウガラシ色素)

カカオ色素を油性に乳化した製剤と、トウガラシ色素の2剤を適当な配合比率で添加することにより、キャラメルからきなこ調を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油性	○	○



KCブラウンSO-1 添加量0.8%  
オレオレジンパプリカ10000CV 添加量0.4%

弊社の着色料で「冬」イメージを作成しましたので、是非ご参考ください。

安定性 ◎:優れている ○:普通 △:やや劣る ×:劣る  
 ※性質は一般的なものですので、ご使用にあたっては試験いただきますようお願いいたします。

## 柚子・みかん

### KCイエロー No.3A

(ベニバナ黄色素)

赤みの少ない鮮明な黄色を呈するので、レモンイメージを表現できます。酸性域の食品にも使用できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



添加量0.02%



添加量0.01%

### KCオレンジ GPE-2

(トウガラシ色素・マリーゴールド色素)

トウガラシ色素とマリーゴールド色素を水分散型に乳化した混合製剤です。オレンジ色を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○



添加量0.06%



添加量0.4%

### KCオレンジ PE-S

(トウガラシ色素)

パプリカ由来の色素を水分散型に乳化した製剤です。トウガラシ特有の匂いを抑えています。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○



添加量0.05%



対粉0.2%

## チョコレート・ほうじ茶

### KCブラウン SP-3+KCブルー No.5P

(カカオ色素+クチナシ青色素)

カカオ本来の自然な色合いを呈する製剤です。「クチナシ青色素」と併用すると、より濃厚さを表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	○	○



クチナシ青色素有り



カカオ色素のみ

### KCブラウン SO-1

(カカオ色素)

カカオ色素を油溶型に乳化した製剤です。赤みが少ない茶色を呈するので、ほうじ茶イメージを表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油溶性	◎	◎



添加量2%

## いちご・ベリー

### KCレッド BO-5

(アカビート色素)

アカビート色素をチョコレート向けに油溶型に乳化した製剤です。いちごイメージの色調を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油溶性	○	×



添加量0.5%

### KCレッド EL-2

(エルダーベリー色素)

酸性域で赤色を呈するアントシアニン系の色素です。食品イメージに合わせて「果実色素」表示が可能です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



添加量0.2%

### KCレッド KL-7

(クチナシ赤色素)

パン・焼菓子に使用できる熱安定性の高い植物由来の色素です。pHによる色調変化が少ないです。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



添加量0.2%



対粉0.4%

## 黒ゴマ・小豆

### SUMI-30L

(植物炭末色素)

味や匂いを呈することなく黒色に着色できます。飛散しやすい微粉末色素を分散させた液状の製剤です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水油分散	◎	◎



添加量2%



対粉1%

### KCレッド KL-7+KCブラウン SP-L50

(クチナシ赤色素+カカオ色素)

2剤を適当な配合比率で添加することにより、お客様のイメージに近い色調を提案することができます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



KCレッドKL-7 添加量0.6%  
KCブラウンSP-L50 添加量0.2%



KCレッドKL-7 添加量0.15%  
KCブラウンSP-L50 添加量0.15%

弊社の着色料で「春」イメージを作成しましたので、是非ご参考ください。

安定性 ◎:優れている ○:普通 △:やや劣る ×:劣る  
※性質は一般的なものですので、ご使用にあたっては試験いただきますようお願いいたします。

## 桜・いちご

### Kクレッド KL-7

(クチナシ赤色素)

パン・焼菓子に使用できる熱安定性の高い植物由来の色素です。pHによる色調変化が少ないです。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### Kクレッド BT-35

(アカビート色素)

いちごイメージの色調を表現できます。生クリームや冷菓のような加熱工程のない食品に使用できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	×



### Kクレッド RD-120

(アカダイコン色素)

酸性域で赤色を呈するアントシアニン系の色素です。もち米では、桜餅イメージの色調を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### Kクレッド BO-5

(アカビート色素)

アカビート色素をチョコレート向けに油溶型に乳化した製剤です。いちごイメージの色調を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	油溶性	○	×



### Kクレッド GMP-1

(クチナシ赤色素・ベニコウジ色素)

パンや焼菓子に使用できる熱安定性の高い色素です。いちごや桜イメージの色調を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	△	○



### Kクレッド K-40

(コチニール色素)

デザートから焼菓子まで使用できる光・熱安定性の高いピンク色の色素です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	◎	◎



## 抹茶・ピスタチオ

### KCグリーン KL-13

(クチナシ黄色素・クチナシ青色素)

液体タイプの混合製剤で抹茶イメージを表現できます。退色しやすい抹茶の補色に最適です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### KCグリーン CG-1

(クチナシ黄色素・クチナシ青色素)

粉末タイプの混合製剤です。パン・焼菓子に使用でき、明るく鮮明な黄緑色を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	○	○



## バナナ

### KCイエロー KL-10A

(クチナシ黄色素)

パン・焼菓子に使用できる熱安定性の高い植物由来の色素です。わずかに赤みのある黄色を呈します。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



### KCイエロー GE-5

(マリーゴールド色素)

マリーゴールド色素を乳化した分散型の製剤です。焼菓子にも使用できる熱安定性の高い色素です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○

