

ゆずC72

オモテ

60-02

国産ゆず丸ごと粉末化！ 香り豊かなゆずパウダー

- ◆ 国産のゆず果実を丸ごと粉末化しました。果肉、種、果皮をすべて含む、素材感の強いパウダーです。少量添加で、ピール感のある新鮮なゆずの風味を付与できます。
→ 焼成後もしっかり香りが残るため、パンやクッキーなどの焼菓子にも適しています。
- ◆ スプレードライ製法を活かした、粒子形状が均一(30メッシュパス)で、耐固結性、流動性に優れたハンドリングしやすい粉末です。
→ 分散性が良く、クリームやチョコレート生地への練り込み等の際、ダマになりにくく均一に分散します。
- ◆ かんきつ系の姉妹品として、レモンパウダーC2もございます。
- ◆ 特許製法使用。特許5311297号。

香氣成分の多い、果皮も丸ごと粉末化。特許製法使用。

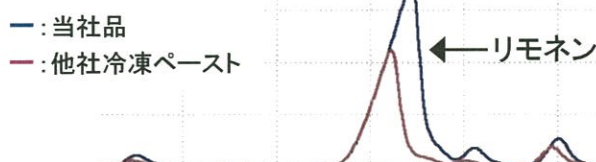
ゆず果実中のリモネン(※)含有量

(※)かんきつ類の主要香氣成分の1つ



(出典 独立行政法人農林水産消費技術センター 色のサイエンス)

香氣分量の比較(ガスクロマトグラフィー分析)

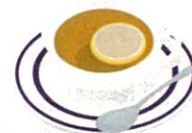


かんきつ類の香氣成分は、果肉よりも果皮中に多く含まれます。ゆずC72は果皮も含めて丸ごと粉末化しており、豊かな香りが特徴です。

当社品と他社冷凍ペースト品を比較しました。ゆずC72の方が香氣成分を多く含んでいます。(ゆず由来固形分を同量に調整して比較)

ご使用例

- ◆ 製菓・製パン素材: チョコレート、クリーム、アイスクリーム、キャンディ、錠菓、ガム、あんこ、焼菓子、パン生地などへの練り込み
- ◆ 飲料素材: ゆずジュース、ゆず風味のフレーバーティ(緑茶、紅茶)
- ◆ 調味素材: つゆ・たれの風味付け、麺への練り込み



レシピ例

ゆず風味チョコ

添加量目安
1~3%

- ① チョコレートを40℃の湯煎で溶かす。
- ② パウダーを添加して練り混ぜる。
- ③ 冷やし固める。

ゆずC72 …… 3g (3%)
 ホワイトチョコレート …… 97g
 あるいは
 ミルクチョコレート



★ ゆず皮のピール感と
ゆず果汁の酸味が合わさった
和のチョコレートです。

ゆず風味あん

添加量目安
1~2%

- ① あんこにパウダーを添加して練り混ぜる。

ゆずC72 …… 2g (2%)
 黒あん …… 97g
 あるいは
 白あん

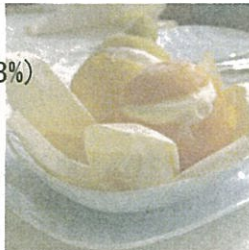


ゆず風味アイスクリーム

添加量目安
1~3%

- ① アイスクリームにパウダーを添加して練り混ぜる。

ゆずC72 …… 3g (3%)
 アイスクリーム …… 97g



★ 衛生的なエキスパウダーなので、
冷菓への添加にも適しています。

ゆずジュース

添加量目安
1~2%

- ① 粉末材料を混ぜ合わせる。
- ② 飲用時に水で溶解する。

(1杯分)

ゆずC72 …… 1.0g (1.0%)
 クエン酸 …… 0.05g
 砂糖 …… 4.0g
 水 …… 約100ml

★ ゆず香料だけでは出せない、
本物感を付与できます。

<お勧めアレンジドリンク>

- ・ゆずしょうが (+しょうがパウダー)
- ・ゆずティー (+紅茶エキスパウダー)
- ・ゆず緑茶 (+緑茶エキスパウダー)



ゆず風味クッキー、パン

添加量目安
1~3%

レシピ例:クッキー

(クッキー約10枚分)

- ① AとBを混ぜ合わせる。
- ② 厚さ5mm程度に切り分け、180℃で6分間焼成。

A **ゆずC72** …… 2.0g (2%)
 薄力粉 …… 50g
 ベーキングパウダー …… 0.6g

B 砂糖 …… 20g
 無塩バター …… 20g
 全卵 …… 10g



★ 焼成後もゆずの香りがしっかりと残ります。

製品スペック

表示例 (5%未満使用)	ゆずパウダー		
表示例 (5%以上使用)	ゆずパウダー(ゆず、デキストリン)		
濃縮倍率	1.7倍 (粉末 1kgに 果実 1.7kg 相当の固形分含む)	ゆず原料産地	日本(高知県)
荷姿(※)	15kg/段ボール箱 (5kg×3袋)	賞味期限	24ヵ月(未開封状態にて)

(※)受注生産品(100袋~)として、チャック付き小袋形態(100g×40袋(4kg/箱)、1kg×10袋(10kg/箱))も承ります。

お問い合わせは…

株式会社 ハヤシ商店
 広島県福山市御船町1丁目 10-11
 TEL:084-923-0540 FAX:084-923-0482