

果汁パウダー ラインナップ

ベリー系

- イチゴパウダー-C23
- ブルーベリー-C28
- クランベリー-C42



かんきつ系

- レモンC54
- レモンD49
- オレンジC88
- グレープフルーツC79



トロピカル系

- バナナC35
- アルフォンソマンゴ
- マンゴーC34



国産フルーツ

- 白桃パウダー-SD3
- 白桃C67
- 巨峰C66
- ふじりんごパウダー-C7
- つがるりんごC82



原料果汁のフレッシュな風味を そのままお菓子や飲料にプラスします。

無香料、無着色で
食材のフレッシュな風味を
そのまま粉末化しました。

キャンディや
ガムに

お菓子や飲料、スープなどにナチュラル感あふれる豊かな風味を付与します。粉末なので生地の物性を邪魔せず、果汁を濃くできます。

※
粉末1g = 果汁4.3gに相当



※(イチゴパウダー-C23の場合)

固まりにくく、分散性もよいので
チョコレートやクリーム生地にも
すつとなじみます。

チョコレートや
クリームに

耐固結性・分散性に優れますので
生地への練り込みなどの時に
ダマにならずに均一に分散します。



固結なし

板状

(相対湿度45%の開放系で30分静置時の比較)

粉末なので、計量や混合などの
ハンドリングが容易です。

焼き菓子や
ワフーなどの
飲料に

粘度が高く扱いづらいペースト原料も
扱いやすい粉末に加工しました。



当社製品
ヘーゼル
ナッツC47

扱いやすい

扱いづらい

クリアに溶けるので
素材の色を邪魔しません。

フレーバーティー、
ワフーなどの
飲料に

透明果汁使用タイプ、エキスタ입は、
液体ヘクタリアに溶解します。そのため
各種液体製品(飲料、つゆ、ドレッシングなど)への
添加に適しています。



当社製品
桜葉エキスE2

沈殿なし

沈殿

(写真は1%溶液)

特許 製法

素材の風味そのままに 丸ごとタイプ

果肉・種・果皮も含めて
果実丸ごと粉末化しました。
少量添加で、ビール感のある
新鮮な風味を付与できます。



●レモンパウダー-C2

国産

●ゆずC72
つゆ、たれなどの
調味料の風味づけにも
ご利用ください。

使用例

製菓(焼き菓子、チョコレート)
飲料(ジュース)

かんきつ類は、果肉よりも果皮にリモネン含有量が多い果物です。果皮も含めて丸ごと粉末化しているため、強い香りが特徴です。

▼レモン果汁中のリモネン(※)含有量

果肉 約20ppm

果皮 約900ppm

(※)かんきつ類の主要香気成分の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

ナッツ系

●ヘーゼルナッツ C47

ロースト感たっぷりです!



国産

●栗C52

使用例
製菓(チョコレート)
飲料(ラテ系)

桜の香り

●桜葉エキスE2

桜の香り豊かな
エキスパウダー。
焼成後もしっかり香りが
残ります。



使用例
製菓(焼き菓子、チョコレート)
飲料(ラテ系)

その他さまざまな食材の粉末化に取組んでおります。ご指定の原料の粉末化などOEM生産に関するご相談も承ります。