

アントシアニン系色素

色調 ← **黄み** → **青み** →

	1: KCレッド RD-120 (アカダイコン色素)	2: KCレッド SL-9 (ムラサキイモ色素)	1: KCレッド RA-20 (アカキャベツ色素)	2: KCレッド RD-120 (アカダイコン色素)	KCレッド RA-20 (アカキャベツ色素)
桜漬け大根 (漬け液 pH 3.8)	KCレッド RD-120 (アカダイコン色素) 0.5%	1: 0.25% 2: 0.25%	1: 0.25% 2: 0.13%	1: 0.25% 2: 0.13%	0.5%
しば漬け 茄子・胡瓜 (漬け液 pH 3.8)	0.5%	1: 0.4% 2: 0.4%	1: 0.4% 2: 0.2%	1: 0.4% 2: 0.2%	0.8%
紅ショウガ (漬け液 pH 2.2)	0.3%	1: 0.25% 2: 0.25%	1: 0.25% 2: 0.13%	1: 0.25% 2: 0.13%	0.3%

グリーン系色素

	KCグリーン KL-13 (クチナシ黄色素 +クチナシ青色素)	KCグリーン CL-20 (ベニバナ黄色素 +クチナシ青色素)	*KCグリーン CL-26 (ベニバナ黄色素 +クチナシ青色素)
胡瓜漬け (漬け液 pH 3.8)	0.7%	0.5%	0.5%

イエロー系色素

	KCイエロー KL-10A (クチナシ黄色素)
沢庵漬け (漬け液 pH 3.8)	0.6%

着色見本のご案内

Webサイトから
簡単ダウンロード



食品ごとの着色イメージ
が分かる！

最適な添加量
が知れる！



写真は印刷のため、実際の色調と若干異なる場合があります。*印:受注生産品となりますので、出荷単位・納期等ご相談ください。

