

## イエロー系 (中華麺)

### KCイエロー KL-10A

(クチナシ黄色素)



0.1%

### KCイエロー RBD

(リボフラビン)



0.05%

クチナシ黄着色料製剤は、液体タイプの「KCイエロー KL-10A」の他に保存性に優れた顆粒・粉末タイプや、高色価タイプなど多数取り揃えていますので、詳しくは弊社営業にお尋ねください。

顆粒タイプ : KCイエロー KP-150(顆粒) 等

高色価タイプ : KCイエロー KL-52 等

KCイエロー RBDはクチナシ黄色素に比べ鮮やかな黄色を呈しますが、光に対して不安定ですので保存形態にご注意ください。

## ピンク系 (梅、桜うどん等)

### \*KCレッド CK-1

(コチニール色素+クチナシ黄色素)



0.5%

### \*KCレッド CM-S

(コチニール色素)



1.0%

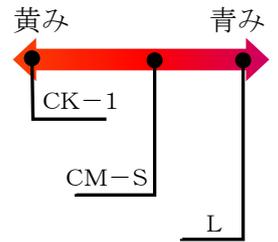
### KCレッド L

(ラック色素)



0.3%

### 色調概略図



## グリーン系 (茶そば等)

### KCグリーン CG-1

(クチナシ色素)



0.8%

### KCグリーン CG-2

(クチナシ色素)



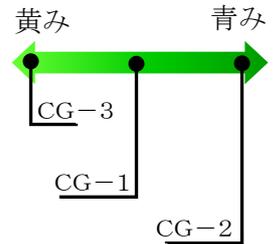
0.8%

### \*KCグリーン CG-3

(クチナシ色素)



0.5%



## かわり種 (野菜ヌードル、黒うどん等)

### KCオレンジ YE-3S

(パーム油カロチン)



0.08%

### KCオレンジ PE-S

(トウガラシ色素)



0.2%

### \*KCレッド CK-1

(コチニール色素+クチナシ黄色素)



1.0%

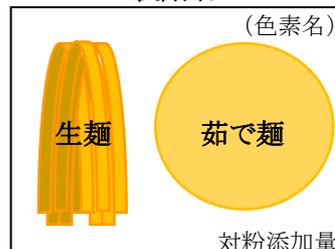
### SUMI-2

(植物炭末色素)



1.0%

### 製剤名



\* 細麺はボーメ度5のかんすいを使用した中華麺に着色しています。

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。

