

黄色 (中華麺)

KCイエロー KL-10A

(クチナシ黄色素)



KCイエロー RBD

(リポフラビン)



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 etc.)

KCレッド CK-1

(コチニール色素+クチナシ黄色素)



KCレッド CM-S

(コチニール色素)

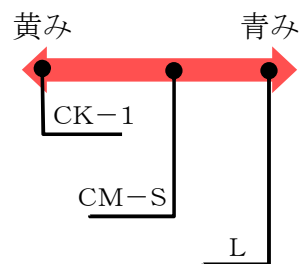


KCレッド L

(ラック色素)



色調概略図



グリーン系 (茶そば etc.)

KCグリーン CG-1

(クチナシ色素)



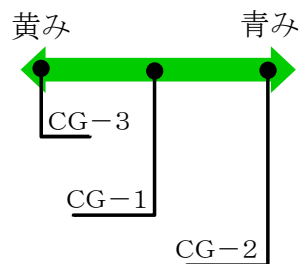
KCグリーン CG-2

(クチナシ色素)



*KCグリーン CG-3

(クチナシ色素)



かわり種 (野菜ヌードル, 黒うどん etc.)

KCオレンジ YE-3

(パーム油カロチン)



KCオレンジ PE-S

(トウガラシ色素)



SUMI-2

(植物炭末色素)



*KCグリーン No.6

(クチナシ色素)

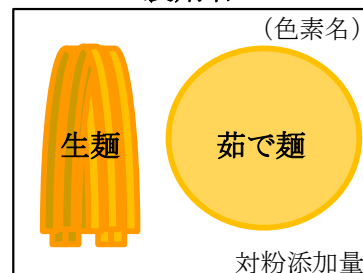


KCレッド CK-1

(コチニール色素+クチナシ黄色素)



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。

