

黄色 (卵, バター, バナナ, レモン 等)

①KCオレンジ BE-15
(β-カロチン)



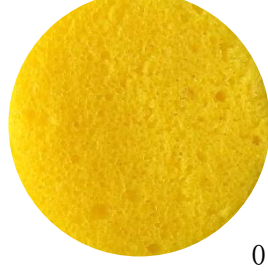
0.2%

②*KCオレンジ GPE-1
(マリーゴールド色素+トウガラシ色素)



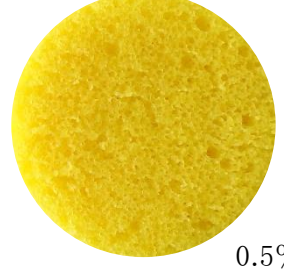
0.12%

③KCイエロー GE-5
(マリーゴールド色素)



0.2%

④KCイエロー KL-10A
(クチナシ黄色素)



0.5%

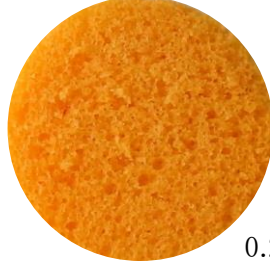
オレンジ系 (みかん, マンゴー 等)

⑤*KCオレンジ PYE-1
(トウガラシ色素+パーム油カロチン)



0.12%

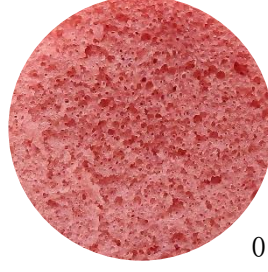
⑥KCオレンジ PE-S
(トウガラシ色素)



0.2%

赤系 (イチゴ, ローズ, さくら 等)

⑦KCレッド KL-7
(クチナシ赤色素)



0.5%

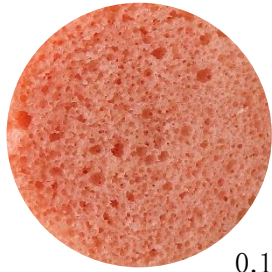
⑧KCレッド MR-20
(ベニコウジ色素)



0.1%

ピンク系 (イチゴ, ローズ, さくら 等)

⑨KCレッド K-40
(コチニール色素)



0.1%

⑩KCレッド L
(ラック色素)



0.1%

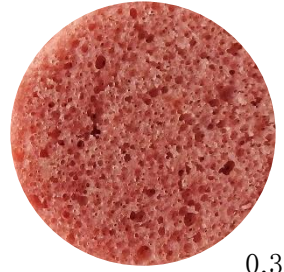
バイオレット系 (ぶどう, ブルーベリー 等)

⑪KCバイオレット No.3
(クチナシ青色素+ラック色素)



0.5%

⑫*KCバイオレット KL-14
(クチナシ赤色素+クチナシ青色素)



0.3%

グリーン系 (抹茶, 野菜 等)

⑬KCグリーン CG-1
(クチナシ黄色素+クチナシ青色素)



0.5%

その他

⑭SUMI-2
(植物炭末色素)



1.5%

⑮KCブラウン SP-3
(カカオ色素)



0.3%

無着色 コントロール



◎使用上のご注意: 粉末製品は少量の水または熱湯で完全に溶かしてからご使用ください(⑨⑩⑪⑬⑭⑮)。記載の添加量は原材料全量に対するの製剤添加量です。ベース生地の色や焼成時間により出来上がりの色調は異なります。ご希望の色調にならない場合はお気軽にご相談ください。

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。

