製品情報　植物炭末色素

Colors Have Fun
食品に寄り添う、「楽しい」食彩を。

2024.02

今までにない新規イメージの商品作りに！

野菜や果物の赤色・黄色・緑色の食品以外に「黒色」の食品市場が広がってきています。
色素を使用してよりインパクトのある「真っ黒」な商品の開発にお役立ちします。

由来	：竹を高温加熱して炭化させ得られます。
安定性	：熱や光に対して非常に安定です。
溶解性	：水や油に溶解しませんが，粒子が細かいため食品中で分散しよく着色します。
利用例	①健康イメージの強い“黒ゴマ”や“黒豆”味の食品の補色に使用
	②焼き鳥やステーキの“炭火焼き”感増強に使用
	③他商品との差別化を図るため“黒色”の商品を開発

製品

製品名	性状	用途例
SUMI－2	粉末	菓子、冷菓、水産加工品、パン、麺、タレ・ソース　等

着色イメージ

焼き菓子　SUMI－2（対粉1.0%添加）

スポンジ　SUMI－2（対粉1.5%添加）

パン　SUMI－2（対粉1.0%添加）

プリン　SUMI－2（0.5%添加）

寒天　SUMI－2（0.3%添加）

うどん　SUMI－2（対粉1.0%添加）

細工蒲鉾　SUMI－2（1.0%添加）

タレ・ドレッシング　SUMI－2（0.005%添加）

マカロン　SUMI－2（0.3%添加）

※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。

食品への表示例

植物炭末色素　　炭末色素　　着色料（炭末）

神戸化成株式会社

お問い合せ
078-882-5050（神戸本社）　03-5297-1750（東京支店）
https://kobeche.co.jp