集場 日 情報 赤飯向け着色料シリーズ

KCブラウン ZP-1, ZP-2 は赤飯に最適な天然系着色料製剤です

- ◎ 小豆から着色用途の煮汁を調整する工程が不要となり、工程短縮が図れます。
- ◎ 製造毎の色調変化が少ない、安定した着色が得られます。
- ◎ 天然系着色料による自然で鮮やかな小豆色を表現できます。

● 使用方法

具材		配合量
もち米		450 g (3合)
水	炊飯の場合	360 g (対米80%)
	浸漬の場合	450 g (対米100%)
着色料	KCブラウンZP-1	0.675 g (対米0.15%)
	または KCブラウンZPー2	1.35 g (対米0.3%)
煮豆		適量

炊飯器での作り方

- 1. もち米を研ぎます。
- 2. 米に「着色料」を溶かした水を加えます。
- 3. 浸漬せずに炊飯します。(約20分)
- 4. 10分ほど蒸らし、全体を軽く混ぜます。
- 5. 煮小豆を上からかけて完成です。

蒸し器での作り方

- 1. もち米を研ぎます。
- 2. 米に「着色料」を溶かした水を加えます。
- 3.2時間程度浸漬させます。
- 4. 米の水分を良く切り、蒸し布で包みます。
- 5. 蒸し器で90℃、30分蒸し上げます。
- 6. 煮小豆を上からかけて完成です。

● 着色イメージ

無着色



KCブラウン ZP-1



KCブラウン ZP-2



● 食品への表示例

KCブラウン ZP-1・・・カカオ色素、ベニコウジ色素 着色料(カカオ、紅麹) 等

KCブラウン ZP-2・・・タマリンド色素、クチナシ赤色素 着色料(フラボノイド、クチナシ) 等

● 荷姿・保存方法・賞味期限

荷 姿 : 1kg アルミ袋 × 10個 / ダンボールケース

保 存 方 法 : 乾燥した冷暗所に保管してください。

賞 味 期 限 : 製造後180日



一 神戸化成株式会社

(本 社) 〒657-0864 神戸市灘区新在家南町4丁目4番15号 TEL.078-882-5050代 FAX.078-882-5100

(東 京)〒101-0045 東京都千代田区神田鍛冶町3丁目3番4号サンクス神田駅前ビル7階TEL.03-5297-1750 FAX. 03-5297-1751