

### 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 または KCブラウンZP-2	0.675 g (対米0.15%)
		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

