

弊社の着色料で「春」イメージを作成しましたので、是非ご参考ください。

安定性 ◎:優れている ○:普通 △:やや劣る ×:劣る  
※性質は一般的なものですので、ご使用にあたっては試験いただきますようお願いします。

## 桜・いちご

### KCLレッド KL-7

(クチナシ赤色素)

パン・焼菓子に使用できる熱安定性の高い植物由来の色素です。  
pHによる色調変化が少ないです。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



添加量0.2%  
対粉0.4%

### KCLレッド BT-35

(アカビート色素)

いちごイメージの色調を表現できます。生クリームや冷菓のような加熱工程のない食品に使用できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	×



添加量0.5%

### KCLレッド RD-120

(アカダイコン色素)

酸性域で赤色を呈するアントシアニン系の色素です。もち米では、桜餅イメージの色調を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



添加量0.2%  
添加量0.05%

### KCLレッド GMP-1

(クチナシ赤色素・ベニコウジ色素)

パンや焼菓子に使用できる熱安定性の高い色素です。いちごや桜イメージの色調を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	△	○



対粉 0.2%

### KCLレッド K-40

(コチニール色素)

デザートから焼菓子まで使用できる光・熱安定性の高いピンク色の色素です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	◎	◎



対粉0.1%  
対粉0.3%

## 抹茶・ピスタチオ

### KCグリーン KL-13

(クチナシ黄色素・クチナシ青色素)

液体タイプの混合製剤で抹茶イメージを表現できます。退色しやすい抹茶の補色に最適です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



添加量0.5%

### KCグリーン CG-1

(クチナシ黄色素・クチナシ青色素)

粉末タイプの混合製剤です。パン・焼菓子に使用でき、明るく鮮明な黄緑色を表現できます。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
粉末	水溶性	○	○



添加量0.5%  
対粉1.2%

## バナ

### KCイエロー KL-10A

(クチナシ黄色素)

パン・焼菓子に使用できる熱安定性の高い植物由来の色素です。わずかに赤みのある黄色を呈します。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水溶性	○	○



添加量0.5%  
対粉0.9%

### KCイエロー GE-5

(マリーゴールド色素)

マリーゴールド色素を乳化した分散型の製剤です。焼菓子にも使用できる熱安定性の高い色素です。

性状	溶解性	安定性	
		光	熱
液体	水分散	○	○



添加量0.2%  
添加量0.08%

