

おいしさを色から

神戸化成は、天然着色料に特化したメーカーです。
お客様の商品開発を伴走いたします。

独自技術・トウガラシ色素

● 特許出願中 赤いトウガラシ色素

「KCオレンジPE-EN」は特殊製法により、赤み色調を呈する乳化液体製剤です。菓子類や水産加工品におすすめです。

● クリアな印象に！ トウガラシ可溶化品

「KCオレンジPE-100S」は高い乳化技術により、食品に透明感を付与します。



クチナシ赤色素

クチナシ赤色素は安定性が高く、幅広い食品に使用できます。いちごイメージに採用実績が多いです。



植物炭末色素

「SUMI-9L」は液体タイプのため、飛散防止に役立ちます。洗浄性も良好です。



季節商品のご提案

春夏秋冬それぞれに応じた味イメージを引き立てる、色素のご提案をいたします。ブースでは、実際に食品に着色した展示物をご覧ください。



甘味料・特販品

下記商品の取り扱いがございました。

● 高甘味度甘味料

アセスルファムカリウム
アスパルテーム
スクラロース

● 食品素材

エリスリトール

● 特販品

グリシン
グルコノデルタラクトン



Line up



Perfect book



Contact



参加無料！

セミナー満足度99% 延べ1500名が参加！

着色料セミナー



Zoomを利用したウェビナー開催で、場所を問わずご参加いただけます。
ご参加には事前のお申し込みが必要です。

内容は過去に開催した録画配信ですが、質疑応答はリアルタイムで対応いたします。

2025年

6/4(水)

13:30~14:15

食用着色料の基礎講座

定員500名

入門～中級レベル 新人研修にもおすすめです。

基礎講座の詳細はこちら



2025年

6/11(水)

13:30~14:15

食用着色料の実践講座

定員500名

中級～上級レベル 基礎講座を深めた内容です。

実践講座の詳細はこちら



場所

オンライン開催（Zoom利用）

顔出しはございません。



・お申し込み方法・

- ①上記バーコードを読み取り、アクセスください。
- ②申し込みフォームに必要事項をご入力ください。

<締め切り：各開催日の前日11:00まで>

受講票は、開催日の前日にメールでお送りします。

・お問合せ・

セミナーに関する
ご不明点はこちら



※競合他社様のご参加はご遠慮いただいております。

