

フォトジェニック性豊かな青い食品向け粉末



製品・技術の
名称

食品向けのナチュラルな 青い殺菌粉末原料

【概要】

本製品は、亜熱帯に咲くバタフライピーの花を微細粉末したもので、非常に綺麗な青いナチュラル粉末です。製造方法としては、青い粉末を生産するために、バタフライピーの花を日干し・温風乾燥させてから、粉碎・殺菌します。特長は、粒子径 $10\mu\text{m}$ と微細なため大変溶けやすく、また耐熱性にも優れているので、幅広く利用できます。この青い粉末原料を利用して、フォトジェニック性にあふれる食品（ケーキ、チョコレート、ゼリー、プリン、シャーベット、パンなど）を創造性豊かに作ることができます。



ここが ポイント！

天然では貴重な青色を、独自の技術を用い食品原料として実現。
100%有機栽培されたバタフライピー(蝶豆)の花を使用。

【参考価格】

24,000 円 /kg (正式なお見積りは別途承ります)

※表示価格は税抜きです。

【企業 PROFILE】

Tsujiko

ツジコー株式会社

代表取締役：辻 昭久

滋賀県甲賀市水口町北脇 1750 番地 1

(原料部門) Tel : 077-588-6121/ Fax : 077-588-6122

<http://www.tsujiko.com/>

企業からの一言 / PR ポイント

消費者の食に対する安全・安心への高い関心から、欧米の大手食品メーカーが人工色素の撤廃宣言を行い、ナチュラル食品色素に移行し始めています。特に、青のナチュラル原料は非常に貴重です。本原料は、有機農業から食品原料生産まで完全一貫体制にて進めています。