

カルセック社の花椒エキストラクト

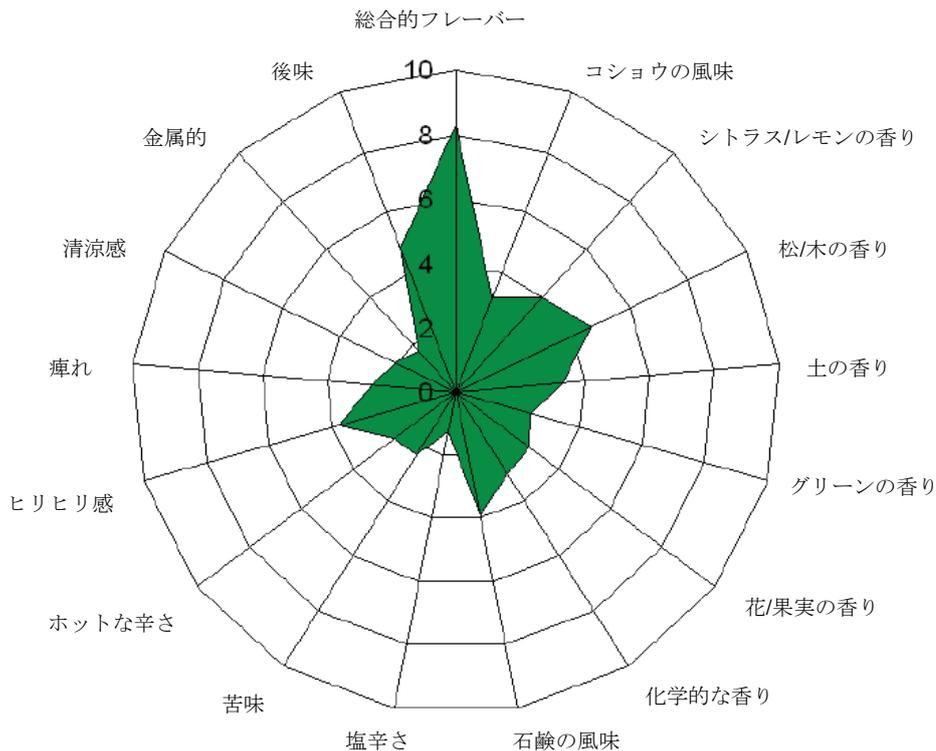
カルセック社の辛味スパイスエキストラクトに新たに花椒エキストラクトが加わりました。

花椒（別名セシユアン又はホアジャオ）は独特の爽やかなレモンのような芳香があり、コショウやトウガラシとは異なっています。

花椒の活性成分はサンショオールで口の中でヒリヒリとした痺れを伴う感覚を生じます。花椒はミカン科に分類され、植物学上ではコショウやトウガラシと関連はありません。花椒はアジア料理ではよく利用されています。しかし他のフレーバーを強化するというユニークな特性があることから、伝統的な風味付けのみならず様々な用途への可能性を秘めています。カルセック社では花椒の特徴ある香りを再現した製品と、より辛味の刺激感覚に注目した製品を提供しています。



Green Szechuan Pepper の特徴



品質

一貫性あるサンショオール含有量及び揮発成分の標準化

時間強度と辛味のタイプを熟知した官能試験のエキスパートによる評価

用途

飲料、スープ、ソース、サルサ、ドレッシング、惣菜、マリネード、肉加工品、チョコレート、菓子、スナック等

その他の辛味マネージメント製品：

トウガラシ*

ブラックペッパー エキストラクト

ショウガ エキストラクト

ホースラデッシュ*

マスタード*

ワサビ*

ホワイトペッパー エキストラクト

ヒートシンク システム

*カプセル化した製品もあります

カルセック社の保証

技術的知識

官能試験及び分析能力

徹底した品質管理プログラム

原料保証

サンプル

サンプルのご要望は(株)光洋商会にご連絡ください。



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732