



kalsec®

## カルセック社の花椒抽出物製品

カルセック社の香辛料抽出物製品に新たに花椒抽出物が加わりました。

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。



Szechuan Pepper Oleoresin.....Code 48-002

Szechuan Pepper Oleoresin, Deodorized.....Code 48-004

**用途:** 飲料、スープ、ソース、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

カルセック社のトウガラシ製品との組み合わせで容易に優れた麻辣味が再現できます。

**オレオレジンカプシカム** トウガラシの抽出物で辛味の強さ、色の濃さ等、それぞれの違いによって多様な製品コードあり

**アクアレジンカプシカム** オレオレジンカプシカムをベースに乳化技術を使って油相・水相の両方への分散を可能にした製品

**クリアキャップ** 水、塩水への溶解が可能で、辛味の引きが早いのが特徴の製品

トウガラシの品種にこだわった製品もございます。



株式会社 **光洋商会**

[www.koyojapan.jp/](http://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