



コーヒーフレーバー

ご用途に合わせてセレクトした天然素材をベースに
フレーバーパートを組み込むことで、飲食品に特徴を付与します

複数の抽出天然素材を用いることにより、トップのアロマからボトムのエクスまで
バリエーション豊かな風味を取り揃えております。

天然素材

コーヒー アロマ

- 挽きたて焙煎豆のヘッドスペースガスを回収
- 挽きたて焙煎豆から水蒸気蒸留によりアロマ回収
- ガラスビーズ法（ロースト香強く、熱安定性の高いアロマを回収）

コーヒーエキストラクト

- 挽きたて焙煎豆を様々な温度で溶剤抽出

コーヒーエッセンス

- エクスペラオイルや超臨界抽出オイルをエッセンス化

ラインナップ

ボトル缶ブラック用

- トップノートの立ち上がりの良さとボトム部の甘さを重視したタイプ

ミルク入りコーヒー用

- ロースト香の強さ、乳とのマッチングの良さを重視したタイプ

冷菓用

- エクスおよび合成ベースで甘さとロースト香をデフォルメしたタイプ



Shiono Koryo Website for Business

事例やマーケティング/技術情報、比較的に小ロットで
ご提供できる製品などに関する情報を発信しています。
各種ご相談フォームをご用意し、お客様の香り課題を
一緒に解決していきます。

大阪事業所 大阪市淀川区新高5丁目17番75号 TEL : 06-6391-0626

大阪本社 大阪市中央区道修町3丁目1番6号 TEL : 06-6231-3013

東京本社 東京都千代田区神田紺屋町19番地 TEL : 03-3251-7338

S2402