



# 水溶性チョコレートフレーバー

## 焙煎したカカオ豆の自然な香り立ちと油脂感、コクを再現

ココアパウダーでは表現しきれない、焙煎カカオ豆の香り立ちとチョコレートのようななめらかな風味を付与できます。独自の抽出品3種を用いることで、用途・求める風味にぴったりのフレーバーを生み出すことが可能となりました。



カカオマス

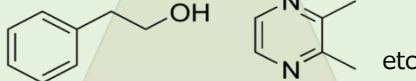
独自技術で抽出

### 素材

#### **Cacao Mass Tincture**

TOPに自然な香り立ち

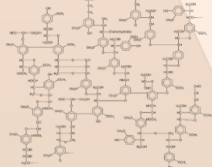
アルカリ処理前の香りを抽出



#### **Cacao Mass Extract LG**

middleにストレートな黒さとコク

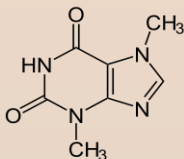
リグニンなどの高分子フェノール化合物を多く抽出



#### **Cacao Mass Extract TB**

bottomに油脂的な重厚感

チョコレート特有のほろ苦さである  
テオブロミンなどを抽出



### 調合力



## 水溶性チョコレートフレーバー



ココアパウダー使用 貴社製品

## カカオの香り立ちと油脂感、コクを再現



### 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