

## カカオ抽出オイル使用

## 油溶性チョコレート フレーバー

業界初※！呈味性に優れた油溶性フレーバー  
チョコレートの余韻が広がる天然成分を配合

※当社調べ

カカオに含まれるtriglycerideに、チョコレートの余韻につながる油脂感を発見。

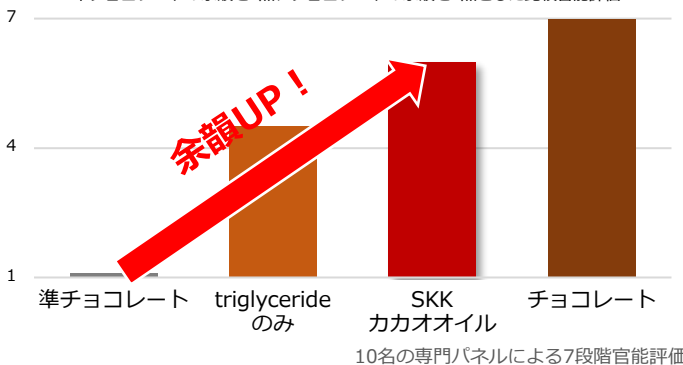
耐熱性に優れた自然な油脂感が得られます。

カカオの使用量が少ない食品に、リアルなチョコレート風味を付与します。

## 効果

## チョコレートの余韻

準チョコレートの余韻を1点、チョコレートの余韻を7点とした比較官能評価



✓ カカオ分の少ない準チョコレートにtriglycerideを加えると、チョコレートらしい余韻がUP。

✓ triglycerideを含むSKKカカオオイルは、メイラード反応で生成した香気成分の効果もあり、チョコレートらしい余韻がさらに強まります。

## 製法

## カカオマス

アルカリ処理をしていないカカオマスを使用することで、チョコレート本来の風味が得られます。

## 親油性溶剤

親油性溶剤で加熱抽出することで、耐熱性を強化しています。

加熱抽出  
(メイラード反応)

加熱抽出することでメイラード反応により香気成分が生成され、カカオの自然な香りを高めています。

## 合成香料

## カカオ オイル

カカオマス中の脂溶性香気成分やカカオバターの滑らかな質感やボディ感が得られます。

ビタータイプ

スイートタイプ

ファンシータイプ

## ラインナップ

## ■ ビタータイプ

本物感を求める板チョコレートやコーティングチョコレートに。

## ■ スイートタイプ

甘さを求めるファミリー向けチョコレート菓子に。

## ■ ファンシータイプ

カカオ含量の少ない糖衣チョコやウエハースチョコに。



## 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、お客様の香り課題と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