

# 昆布エキス

香り豊かな真昆布抽出エキスで  
本物の昆布を使った風味を再現します

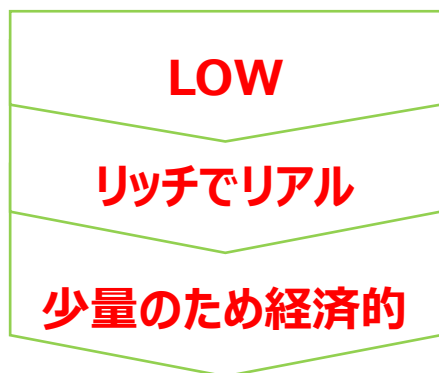
弊社独自の抽出技術により得られた高力価なエキスです。  
幅広い食品でご使用いただけます。

## 弊社の昆布エキス

独自技術で抽出

## 一般的な昆布エキス

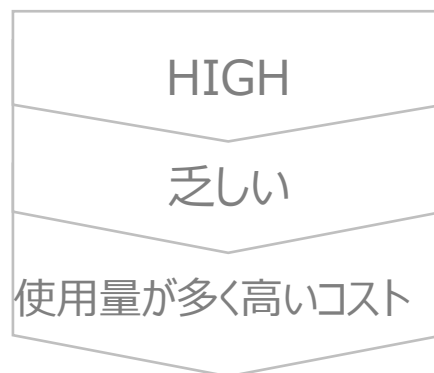
熱水抽出×濃縮工程



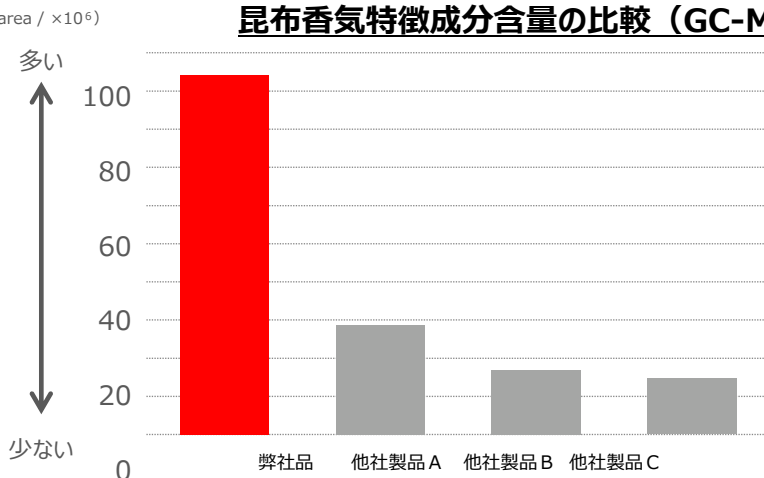
熱履歴

昆布本来の香り

ご使用量



## 昆布香気特徴成分含量の比較 (GC-MS分析)



### 昆布の香気成分

β-ionone  
2-pentylfuran  
β-cyclocitral  
dihydroactinidiolide  
tetradecanoic acid  
2,4-decadienal  
trans-2-nonenol  
trans-2-nonenal etc.

- 食品扱い (使用食品への表示例: 「昆布エキス」)
- 推奨添加率: 0.05~0.1% (少ない添加率で効果を発揮)
- 北海道産 真昆布を使用



### 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