



e-エキス® 新ラインアップのご案内

CONFIDENTIAL

本資料は特定のお客様向けの資料です。

国産 甘夏 e-エキス®

甘夏とは？

温州みかんより大きく、皮が厚く、酸味が強い夏みかんの仲間。
酸味が程よく甘酸っぱい味とどこか懐かしいほろ苦さで大人気。
果皮は香りが豊潤でマーマレードやお菓子に大活躍。



このようなニーズにもお応えします！

酸味を抑え、
果実感を
アップしたい

eエキスは酸味が弱く、果汁と
併用する事で酸味の調整も可能。

甘夏の大人な
味わいを
再現したい

独特のほろ苦さも表現
しており、大人な味わいや、
お酒にも最適。

国産品が好み、
産地を
指定したい

安心・安全の国産甘夏。
熊本県産、九州産指定可能。
※数量によります。

品質規格

品名	由来原料原産地	原材料名	最終商品表示例
国産甘夏eエキス	日本(熊本県、鹿児島県)	甘夏加工品／エタノール	甘夏エキス
pH実測値*1	推奨配合量	内容量	賞味期限*2
5	0.1~0.7%	9kg	12ヶ月

*1.代表ロット実測値。*2.賞味期限は製造後未開封の場合です。

さわやかな香りとほろ苦さをもつ
甘夏は飲料やゼリーに最適！



甘夏っぱいソーダ



ほろ苦さっぱりゼリー

夏商品への検討に
おすすめ。

微生物規格

生菌数(細菌)	100(CFU/g)以下
生菌数(真菌)	10(CFU/g)以下
大腸菌群	陰性
耐熱性好酸性菌	陰性

包装形態

外装	ダンボール箱
内装	ポリエチレン容器

保存方法

保存方法	冷蔵保存
------	------

取り扱い注意事項

本品は、食品原料用にて製造専用です。本品を取り扱う際は作業場の換気を十分におこない、保護眼鏡、ゴム手袋および防塵マスク等の保護具を着用してください。
また取り扱い後は、手洗いとうがいを十分におこなってください。



天然素材の品質向上と安定供給を目指すバイオニア

日本粉末薬品株式会社

<https://www.nfy.co.jp>

国産サンショウeエキスを裏面でご紹介！



e-エクス® 新ラインアップのご案内

国産 サンショウ e-エクス®

和歌山県産
ぶどう山椒
使用

香辛料の代表格として古い歴史を持つ、食卓でも馴染みの深い和のスパイス・山椒。その中でも別格の風味・香りを誇る和歌山県産ぶどう山椒を贅沢に使用し、eエクスに仕立てました。



— 国産サンショウeエクスの特長 —

- さわやかな香りと刺激的な風味
- 少量で山椒のリアルな痺れる辛さを表現可能
- 実はミカン科の果実! 柑橘系との相性が抜群
- 配合量の調節でメインにも隠し味にも!

アイス系の菓子や
ドリンクにピッタリ!



サンショウの豆知識

未熟な青色の山椒は生のまま佃煮などに使われることが多いです。青から褐色となった山椒は乾燥させ、香辛料や生薬に使用されます。後者の方が辛みが強いとされています。



につぶんサンショウ
は後者です



品質規格

品名	由来原料原産地	原材料名	最終商品表示例
国産サンショウeエクス	日本(和歌山県)	乾燥サンショウ／エタノール	サンショウエクス
pH実測値*1	推奨配合量	内容量	賞味期限*2
5	0.1~0.7%	9kg	12ヶ月

*1.代表ロット実測値。*2.賞味期限は製造後未開封の場合です。

微生物規格

生菌数(細菌)	100(CFU/g)以下
生菌数(真菌)	10(CFU/g)以下
大腸菌群	陰性
耐熱性好酸性菌	陰性

包装形態

外装	ダンボール箱
内装	ポリエチレン容器

保存方法

保存方法	冷蔵保存
------	------

取り扱い注意事項

本品は、食品原料用に製造専用です。本品を取り扱う際は作業場の換気を十分におこない、保護眼鏡、ゴム手袋および防塵マスク等の保護具を着用してください。また取り扱い後は、手洗いとうがいを十分におこなってください。



天然素材の品質向上と安定供給を目指すバイオニア
日本粉末薬品株式会社

<https://www.nfy.co.jp>

本社：〒541-0045 大阪市中央区道修町2-5-11
TEL：06-6201-3801 FAX：06-6222-4031

東京：〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1-24-1 大一東京ビル5階
TEL：03-5294-2151 FAX：03-5294-2150