



e-エキス® 新ラインアップのご案内

# 国産 サンショウ e-エキス®

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エキスに仕立てました。



## — 国産サンショウeエキスの特長 —

- 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。



にっふ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エキス	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	9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	キュービーテナー
<b>保存方法</b>	
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