



e-エクス® 新ラインアップのご案内

ピンクグレープ フルーツ e-エクス®

NEW



こんなニーズにお応えします！

グレープ
フルーツ特有の
苦みやピール感を
加えたい

スッキリと
キレのある
味いに
仕上げたい

高感度
甘味料の後味を
マスキング
したい

ほのかな苦みが加わりキレのある味いを実現！

ピンクグレープフルーツeエクスは、飲料や酒類では再現が難しいと言われる、グレープフルーツ特有のラストの爽やかな苦み、ピール感を加えられるのが特長です。飲料や酒類、食品に配合することで、甘みにほのかな苦みがプラスされ、スッキリとキレのある味いに仕上がります。

天然まるごと抽出製法 + 酵素処理抽出 で

グレープフルーツ感を強化しました。

グレープフルーツらしさを高めるため、従来のeエクス製法に加え、特殊な酵素で風味パーツをさらに取り出す“酵素処理抽出”を用いています。酵素は失活させているので表示不要です。

処方例

グレープフルーツ炭酸



〈炭酸1000gあたり〉

砂糖 …………… 2% 果糖ブドウ糖液糖 …… 8%
オリゴ糖 …………… 0.3%
ピンクグレープフルーツeエクス …… 0.4%
酸味料(クエン酸) …………… 0.3%
ビタミンC …………… 0.5%

品質規格

品名	由来原料原産地	原材料名	最終商品への表示例
ピンクグレープフルーツeエクス	南アフリカ	グレープフルーツ加工品/エタノール	ピンクグレープフルーツエキス
pH実測値 ※代表ロット実測値	推奨配合量	内容量	賞味期限 ※製造後未開封
5	0.1~0.7%	9kg	9ヶ月



天然素材の品質向上と安定供給を目指すパイオニア

日本粉末薬品株式会社

https://www.nfy.co.jp

微生物規格・包装形態・保存方法は裏面へ

NEW

国産

スダチ e-エキス®

日本人の食卓に欠かせない和柑橘、スダチ。

青みを感じる清々しく華やかな香りが、素材や料理のあじわいを引き立て、深めます。

そんなスダチの良さを余すところなく引き出したのが国産スダチeエキスです。

本物の果汁同様に調味料や飲料、酒類、ゼリーなどにご活用いただけます。

徳島県産
スダチ
100%!

トップからラストまでの
華やかな香りと
スッキリした酸味を
再現可能



スダチとカボスは何が違う？

見た目はそっくりでも風味はこんなに違います！

スダチ：はっきりとした輪郭のグリーンな香りとシャープな酸味が特長

カボス：スダチに比べると香りに重厚感があり、ポン酢によく使われる

eエキスでもスダチとカボスの違いを
しっかり再現しており、お客様の商品
コンセプトに合わせてお選びいただけます。



関西から関東に
かけては
サンマのお供で
お馴染み

処方例 スダチゼリー



砂糖 …………… 12%
果糖ブドウ糖液糖 …… 4%
国産スダチeエキス …… 0.9%
ゼラチン …………… 1.1%
クエン酸 …………… 0.30%
VC …………… 0.05%

品質規格

品名	由来原料原産地	原材料名	最終商品への表示例
国産スダチ e エキス	徳島県	スダチ加工品／エタノール	スダチエキス
pH実測値 ※代表ロット実測値	推奨配合量	内容量	賞味期限 ※製造後未開封
5	0.1～0.7%	9kg	9ヶ月

〈ピンクグレープフルーツeエキス・国産スダチeエキス 共通〉

微生物規格

微生物 限度試験	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
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パイオニア

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

2019.05