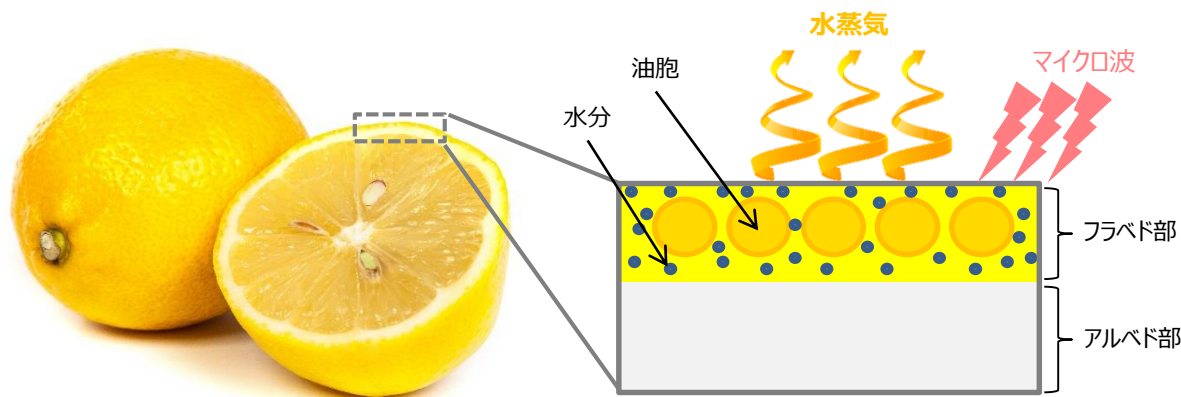


マイクロ波蒸留オイルシリーズ

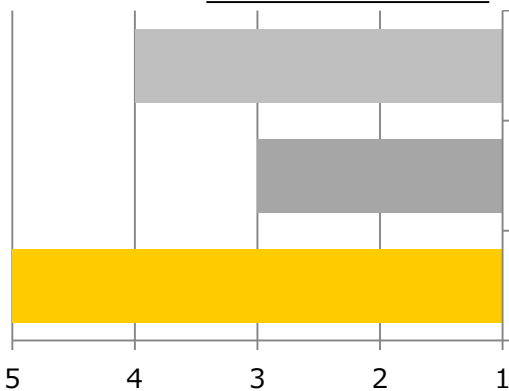
果実にマイクロ波を照射することにより、果実の水分を水蒸気化して得られるフレッシュな香気が特徴です

熱源にマイクロ波を利用した蒸留方法により、試料の持つ水分を水蒸気化して香気を回収。熱履歴が少なく、フレッシュな香気を得られます。ユズやスダチなど、商業的に多く出回らない国産柑橘の精油を得ることができます。

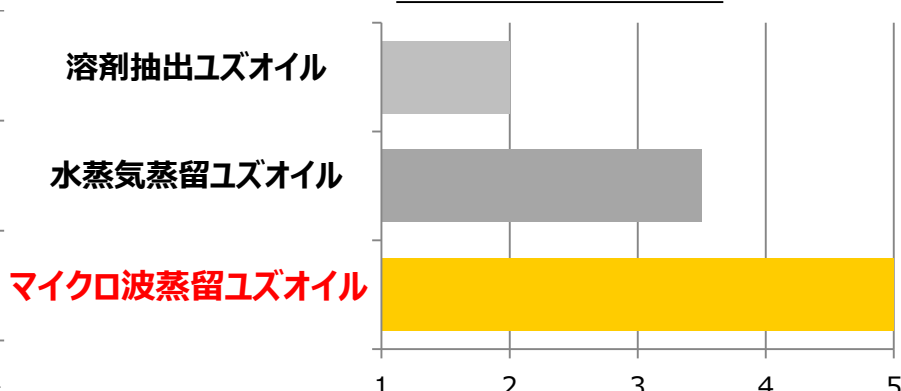
マイクロ波蒸留のイメージ図



香味のフレッシュ感



飲料生地への溶解性



*官能評価による

ラインナップ



ユズ



スダチ



国産レモン



シークワシャー



イヨカン etc.

