

# 多段階式抽出による柑橘系フレーバー

## 一般的なクリア抽出法に比べ、弊社オリジナル製法の多段階式抽出法は呈味性に優れています

甘味料や機能性飲料の生地由来の不自然な嫌味をマスキングできます。  
またアルコール飲料生地に相性の良い呈味感を付与できます。

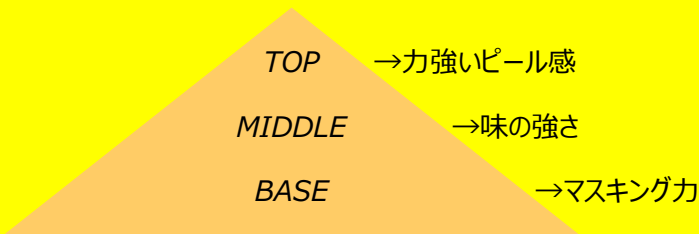
### 多段階式抽出法

複雑な処理工程を繰り返すことで  
香気成分、呈味成分を効率的に採取



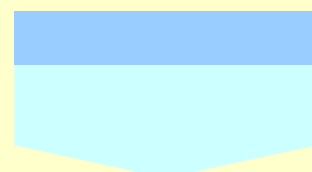
香気成分&呈味成分が豊富

ボリューム感が豊かで力強い特徴



### クリア抽出法

温度制御下、選択的に不要成分を  
除去し、繊細な香気を抽出



軽いトップノートが豊富  
キレのある呈味成分

トップの軽いナチュラル感が特徴



### 主要含酸素化合物のレモンエッセンス中含有量

