

コーヒーフレーバー

ご用途に合わせてセレクトした天然素材をベースに
フレーバーパートを組み込むことで、飲食品に特徴を付与します

複数の抽出天然素材を用いることにより、トップのアロマからボトムのエクスまで
バリエーション豊かな風味を取り揃えております。

天然素材

コーヒー アロマ

- 挽きたて焙煎豆のヘッドスペースガスを回収
- 挽きたて焙煎豆から水蒸気蒸留によりアロマ回収
- ガラスビーズ法（ロースト香強く、熱安定性の高いアロマを回収）

コーヒーエキストラクト

- 挽きたて焙煎豆を様々な温度で溶剤抽出

コーヒーエッセンス

- エクスペラオイルや超臨界抽出オイルをエッセンス化

ラインナップ

ボトル缶ブラック用

- トップノートの立ち上がりの良さと後味の甘さを重視

ミルク入りコーヒー用

- ロースト香の強さ、乳とのマッチングの良さを重視

冷菓用

- エクスおよび合成ベースで甘さとロースト香をデフォルメしたタイプ

