

## プラントベースフィッシュの提案

# ～応用編：さつま揚げ風（枝豆）～

植物性さつま揚げ様食品に色鮮やかな枝豆を配合しました。

### <特徴>

- ・すり身様食感、枝豆の食感が楽しめます。
- ・鮮やかな緑色が映えます。



### ★色素

- ・TSグリーンNo.3A：クチナシ青色素、クチナシ黄色素
- ・TSグリーン・ASK：クチナシ青色素、ベニバナ黄色素

★推奨添加量：TSグリーンNo.3A 0.5～1.0%  
TSグリーン・ASK 0.3～0.5%

(枝豆への着色の場合、やや高めの添加量に設定しています)

染着性が良く、  
光に対して比較的  
安定です！

### <枝豆の着色比較>

炭酸水素ナトリウム溶液で茹でた枝豆を、加温した色素溶液に1晩漬け込みました。



無着色



TSグリーンNo.3A



TSグリーン・ASK

※水溶性色素のため、すり身部への色移りがあります。