

～淡く優しい桜色～

桜 (洋菓子)



マカロン



クッキー



シフォンケーキ

★TSレッド・TMZ

・トマト色素：油分が多い食品でもオレンジ色になりにくく赤色を維持

★赤色CR-8

・コチニール色素：鮮やかな色調が特長

★さくら・フレーバーサム

・独自の粉末化技術により、厳選したさくら調合香料を糖質と共に粉末化した香料で、粉体混合や練り込みをする時にも便利

食品	製品名	配合率(%)
マカロン	TSレッド・TMZ	0.6
	さくら・フレーバーサム	0.2
シフォンケーキ	TSレッド・TMZ	0.6
	さくら・フレーバーサム	0.3
クッキー	赤色CR-8	0.2
	さくら・フレーバーサム	0.3