

耐性		呈色			色素名	由来	構造分類 及び 主成分	製品ラインナップ					
		熱	光	酸性				中性	アルカリ性	水溶		油溶液	不溶
										粉	液		
◎	◎	■	■	■	コチニール色素	カイガラムシ科エンジムシ	カルミン酸	1kg		1kg			
◎	◎	■	■	■	ラック色素	カイガラムシ科ラックカイガラムシ	ラッカイン酸類	1kg	1kg				
◎	△	■	■	■	ベニコウジ色素	ベニコウジ菌培養物	アンカフラビン類	1kg	1L	1kg			
○	○	■	■	■	ベニバナ赤色素	キク科ベニバナの花	フラボノイド系 (カルタミン)			3kg	1kg		
△	△	■	■	■	アカビート色素	アカザ科ビートの根	ベタニン類	500g		1kg			
○	○	■	■	■	トマト色素	ナス科トマトの果実	カロテノイド系 (リコピン)		1kg				
○	○	■	■	■	クチナシ赤色素	クチナシ抽出物混合物を酵素反応	イリドイド配糖体	500g	1kg	500g			
△	△	■	■	■	アカビート色素、トウガラシ色素	調合製剤	—	1kg					
○	○	■	■	■	アカキャバツ色素、クチナシ青色素	調合製剤	—		1kg				
○	○	■	■	■	赤シソ抽出物	シソ科赤シソの葉	食品原材料 (テルペノイド)		2kg				
○	○	■	■	■	シソ色素	シソ科赤シソの葉	アントシアニン系		1kg				
○	○	■	■	■	アカダイコン色素	アブラナ科ダイコンの赤紫の根		1kg	1kg	1kg			
○	○	■	■	■	アカキャバツ色素	アブラナ科キャバツの赤い葉		1kg	1kg	1kg			
◎	◎	■	■	■	ムラサキイモ色素	ヒルガオ科サツマイモの紫色の塊根		500g	1kg				
○	△	■	■	■	ムラサキトウモロコシ色素	イネ科のムラサキトウモロコシの種子			1kg				
○	△	■	■	■	エルダーベリー色素	スイカズラ科エルダーベリーの果実			1kg				
○	△	■	■	■	ブドウ果皮色素	ブドウ科ブドウの果皮			1kg				
○	○	■	■	■	トウガラシ色素	ナス科トウガラシの果実		カロテノイド系カプサンチン類	1kg	1kg	1kg		
◎	○	■	■	■	アナトー色素	ベニノキ科ベニノキの種子被覆物	カロテノイド系 (ノルピキシン)				2kg		
◎	○	■	■	■	水溶性アナトー (指定添加物)	アルカリ性水溶化したアナトー色素	カロテノイド系 (ノルピキシン)		2kg				
◎	◎	■	■	■	クチナシ黄色素	アカネ科クチナシの果実	カロテノイド系 (クロシン)	1kg	1kg	1kg			
◎	◎	■	■	■	ベニバナ黄色素	キク科ベニバナの花	フラボノイド系 (サフライエロー類)	500g	1kg				
◎	○	■	■	■	ウコン色素	ショウガ科ウコンの根茎	クルクミン		1kg	1kg			
◎	○	■	■	■	ウコン抽出物	ショウガ科ウコンの根茎	食品原材料 (クルクミン)	150g					
○	△	■	■	■	ベニコウジ黄色素	ベニコウジ菌培養物	キサントモナシン類		1kg				
◎	○	■	■	■	β-カロテン	合成法	—	1kg	1kg	1kg			
◎	○	■	■	■	マリーゴールド色素	キク科マリーゴールドの花	カロテノイド (キサントフィル)		1kg				
○	○	■	■	■	クチナシ黄色素、クチナシ青色素	調合製剤	—	500g	1kg				
○	○	■	■	■	ベニバナ黄色素、クチナシ青色素	調合製剤	—	500g	1kg	1kg			
○	△	■	■	■	ベニコウジ黄色素、クチナシ青色素	調合製剤	—		1kg				
○	△	■	■	■	ウコン色素、クチナシ青色素	調合製剤	—			1kg			
△	△	■	■	■	スピルリナ色素	ユレモ科スピルリナの全藻	フィコシアニン	1kg					
○	○	■	■	■	クチナシ青色素	クチナシ抽出物混合物を酵素反応	イリドイド配糖体	500g	1kg	1kg			
○	○	■	■	■	蝶豆 (バタフライビー) 抽出物	蝶豆の花弁	食品原材料	100g					
◎	◎	■	■	■	カカオ色素	アオギリ科カカオの種子 (カカオ豆)	フラボノイド系 (重合体)	1kg					
◎	◎	■	■	■	タマリンド色素	マメ科タマリンドの種子		1kg		1kg			
◎	◎	■	■	■	カキ色素	カキノキ科カキの果実を醗酵後、焙焼			1kg				
◎	◎	■	■	■	コウリヤン色素	イネ科コウリヤンの殻		1kg					
○	○	■	■	■	カラメル色素 (I)	食用炭水化物を熱処理	デンプン加水分解物			1kg			
◎	◎	■	■	■	麦芽 (モルト) 抽出物	イネ科オオムギの麦芽を焙煎	食品原材料	1kg					
◎	◎	■	■	■	植物炭末色素	泥炭を水蒸気賦活処理	カーボン				1kg		
◎	◎	■	■	■	竹炭	孟宗竹を水蒸気賦活処理	食品原材料 (カーボン)				1kg		
◎	◎	■	■	■	備長炭	ウバメガシを水蒸気賦活処理	食品原材料 (カーボン)				1kg		
◎	◎	■	■	■	イカスミ	コウイカ科モンゴウイカ等の墨袋内容物	食品原材料 (ユーメラニン)				1kg		
○	○	■	■	■	色素混合品	(例) 赤 + 青 + 茶 → 黒色	—	1kg	1kg	1kg			

：一部の色調安定pHが中性の色素において、耐酸タイプがございます (液体)。

販売包装単位例

*当該データは、弊社主観によるもので、如何なる保証をするものでもございません。同一色素でも他社商品への準用は、一切保証致しません。
*銅クロロフィリンナトリウム (合成法) ご用命の際は、別途お問い合わせください。