

“未体験”のフルーツ感。いつもとは違うユニークな香りの誕生。



“空間”(Air)に漂う、“本物”(Real)の果実の香り。

エアリアルフレーバーの特徴

皮や取り出した果肉からではなく、“そのまま、まるごと”のフルーツから漂う香りを採取。これまでになかったユニークな香りに着目しました。



“まるごと”果実
そのままの
香りにフォーカス

フレーバリストが
漂う香りを具現化

独自の手法で
広がる香りを採取



香りを採取するために新装置を開発。フルーツを大きな容器でそのまま包み込み、香りの分析を可能にしました。

いままで一般的になかったこの香りを表現することは、容易ではありませんでした。しかし、当社のフレーバリストが固定観念にとらわれず、独創的な調香技術で“ユニークな香り”を表現しました。



NIPPON FLAVOUR KOGYO CO., LTD.

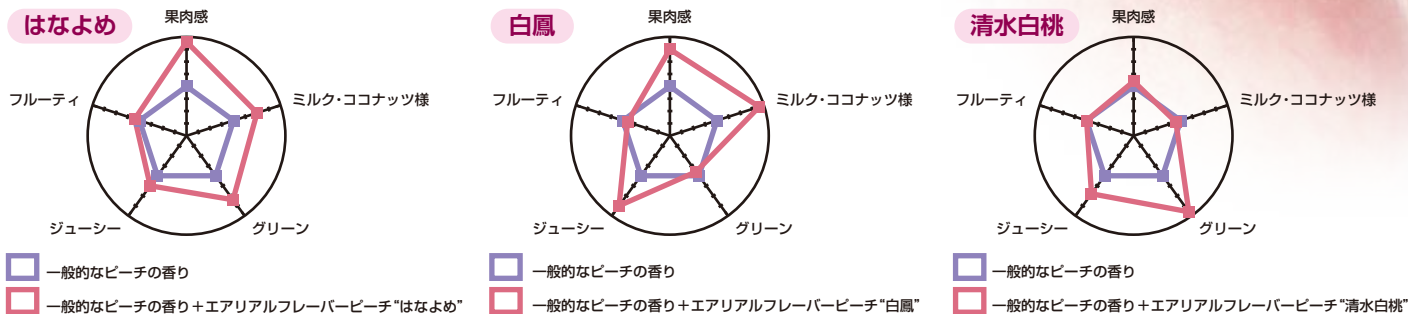
エアリアルフレーバー ピーチ

漂う香りがリアルでナチュラルな“果実感”をアップ。

Point 1 ピーチの“果実感と香り”がアップ

白桃3品種を分析。一般的なピーチの香りに漂う香りの香気成分を添加すると…

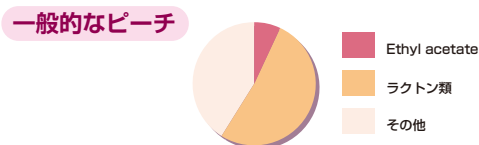
- 香味(果肉感、ミルク・ココナッツ様、グリーン感)のアップ。
- 白桃の品種ごとに、それぞれ異なる香味もアップ。
- 全体的な香味の広がり。



Point 2 漂う香りは一般的ピーチとは“香気バランスが異なる”新・ピーチ。

漂う香りの香気成分を、一般的なピーチの香りと比較すると…

- 漂う香りの主要成分はエチルアセートで20%前後を占める。
- ピーチの香りの主要成分ラクトン類は、漂う香りでは1~3%と少ない。
- 白桃の品種ごとに、香気成分・バランスが異なる。



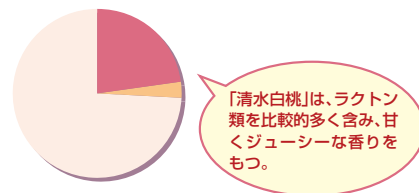
漂う香り(はなよめ)



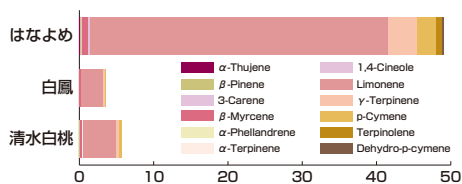
漂う香り(白鳳)



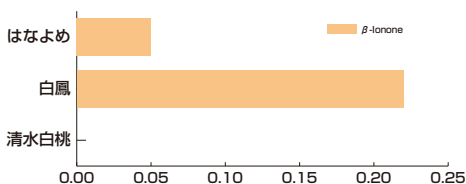
漂う香り(清水白桃)



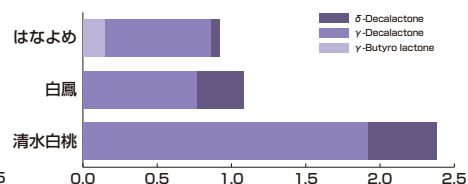
シトラスやハーバル要素の香気成分



果肉や繊維感を表す香気成分



甘くジューシーな要素を表す香気成分



エアリアルフレーバーの使用方法

メインフレーバー(0.1%)に、0.02~0.04%添加することで、ユニークな特徴付けと全体的な香味アップができます。お客様の仕様に合わせて、希釈化やコンク化の調整も致します。

裏ワザ

ピーチ以外のフルーツに添加しても、フルーティー感を付与することができます。

当製品に関するお問い合わせ、ご要望、ご不明な点は下記までお気軽にどうぞ。



日本フレーバー工業株式会社
NIPPON FLAVOUR KOGYO CO., LTD.
<http://www.nfk-group.co.jp>

東京本社営業部
〒108-0074
東京都港区高輪2丁目18番10号
高輪泉岳寺駅前ビル10F
TEL: 03-3447-0521
FAX: 03-3447-4797

三田工場営業部
〒669-1339
兵庫県三田市テクノパーク21-8
TEL: 079-568-7570
FAX: 079-560-7522