

ダイワ化成株式会社

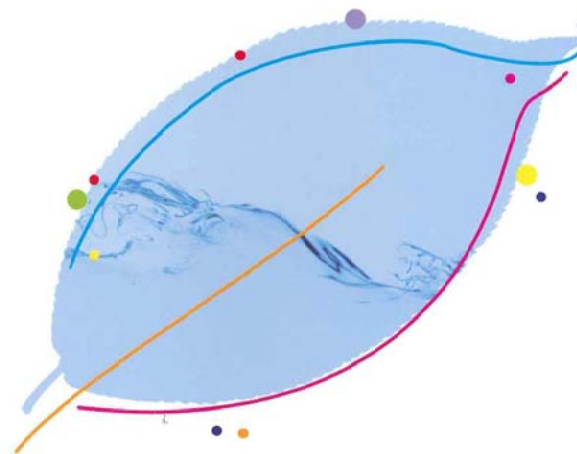
本 社 〒338-0011 埼玉県さいたま市中央区新中里5丁目7番1号 電話 048-832-3121 FAX 048-831-9171
大宮工場 〒330-0832 埼玉県さいたま市見沼区上山に新田59-1 電話 048-685-2411 FAX 048-685-2413

Daiwa Dyestuff Mfg.Co.,Ltd.

Head Office No.7-1, Shin-Nakazeto 5-chome, Chuo-ku, Saitama City, Saitama Pref., 338-0011 Japan
Phone 048-832-3121 Fax 048-831-9171
Ohmiya Factory No.59-1, Kamiyamaguchi-shinden, Minumaku, Saitama City, Saitama Pref., 330-0832, Japan
Phone 048-685-2411 Fax 048-685-2413

2009.9 2000

天 然 Natural Color 色 素



ダイワ化成株式会社

目次●天然系色素の特性表

一般色素名	簡略名又は類別名	色調 (pH変化)	耐熱性	耐光性	染色性(蛋白質)	ページ
ウコン色素	ウコン	黄～橙	○	×	◎	2
クチナシ黄色素	クロシン	黄	○	△	◎	2
ベニバナ黄色素	フラボノイド等	黄	○	○	△	2
ベーターカロテン	β-カロテン	黄・橙	○	△	×	2
ベニコウジ黄色素	モナスカス等	黄	△	×	△	2
ラック色素	ラック	橙～赤紫	◎	◎	△	3
コチニール色素	カルミン酸	橙～赤紫	◎	◎	△	3
ベニコウジ色素	モナスカス	赤	○	△	◎	3
ビートレッド	アカビート	赤紫	×	△	△	3
アカキャベツ色素	アントシアニン	赤～青紫	○	○	△	3
ムラサキイモ色素	アントシアニン	赤～青紫	○	○	△	4
アカダイコン色素	アントシアニン	赤～青紫	○	○	○	4
ブドウ果皮色素	アントシアニン	赤～青紫	○	○	△	4
シソ色素	アントシアニン	赤～青紫	○	○	△	4
エルダーベリー色素	アントシアニン	赤～青紫	○	○	△	4
ムラサキトウモロコシ色素	アントシアニン	赤～青紫	○	○	△	4
ドウカラン色素	カロチノイド	橙	○	△	×	5
アナトー色素	カロチノイド等	橙	○	△	◎	5
緑色着色料製剤	クチナシ・ベニバナ等	緑	○	×	△	6
クロロフィル	葉緑素	緑	○	×	△	6
クチナシ青色素	クチナシ	青	○	○	○	7
イカスミ色素	イカスミ	黒色	◎	◎	×	7
植物炭末色素	炭末	黒色	◎	◎	×	7
カカオ色素 タマリンド色素	フラボノイド	褐色	◎	◎	◎	8
カキ色素 タマリンド色素	フラボノイド	褐色	◎	◎	△	8
コウリヤン色素	フラボノイド	褐色	◎	◎	◎	8

記号：◎強い ○普通 △やや弱い ×弱い

黄色系着色料製品 Yellow

分類	品名	性状	性質	用途	食品への表示
ウコン色素	〈TURMERIC COLOR〉				
	クルクミンPS クルクミンGS	液状品 (水溶性) 液状品 (水溶性) [1kg×6=6kg] [10kg×1=10kg]	○ターメリックより抽出したジゲトン系の黄色色素 ○熱に安定、光に注意 ○蛋白質に対して染色性がよい	ウインナーソーセージ からし漬、洋からし漬物、カレースナック	①ウコン色素 ②ターメリック色素 ③着色料(クルクミン) ④着色料(ウコン)
	うこん粉	粉末品 (水不溶性) [20kg×1=20kg]			
クチナシ黄色素	〈GARDENIA YELLOW COLOR〉				
	クロシンL クロシンL-300 クロシンL-400	液状品 (水溶性) 液状品 (水溶性) [2kg×3=6kg] [2kg×6=12kg] [10kg×1=10kg]	○クチナシ果実より抽出したカロテノイド系の黄色色素 ○熱、光にやや安定 (アルカリ性域で安定) ○ビタミンCとの併用で、安定性向上 ○蛋白質に対して染色性がよい	中華麺、菓子、スポンジケーキ、キャンディー、栗きんとん、冷凍、漬物	①クチナシ黄色素 ②クチナシ色素 ③カロチノイド色素 ④着色料(クチナシ) ⑤着色料(クロシン)
	クロシンP-150 クロシンG-150	粉末品 (水溶性) 粒状品 (水溶性) [1kg×10=10kg]			
	クロシンP-1900	高濃度粉末品 (水溶性) [0.5kg×10=5kg]			
ベニバナ黄色素	〈SAFFLOWER YELLOW COLOR〉				
	サフラワーY1500	高濃度粉末品 (水溶性) [0.5kg×10=5kg]	○紅花の花冠より抽出したフラボノイド系の黄色色素 ○熱、光に安定 (酸性域で安定)	飲料、ゼリー、キャンディー、冷凍、漬物	①ベニバナ黄色素 ②カーサマス黄色素 ③フラボノイド色素 ④紅花色素 ⑤着色料(紅花黄)
	サフラワーYL	液状品 (水溶性) [1kg×6=6kg] [10kg×1=10kg]			
ベーターカロテン	〈BETA-CAROTENE〉				
	ベーターカロチンW ベーターカロチンW-5 ベーターカロチンW-12	液状品 (水分散性) 液状品 (水分散性) 液状品 (水分散性) [1kg×6=6kg] [5kg×4=20kg]	○油性β-カロテンに乳化剤を使用し水分散性にしたカロテノイド系の黄色色素 ○熱に安定、光に対してやや不安定 ○ビタミンCの添加により耐光性向上	和洋菓子、ママレード、プリン、かまぼこ、ジャム、めん類	①カロチン色素 ②カロテン色素 ③カロチノイド色素 ④着色料(カロチン) ⑤着色料(β-カロチン)
	〈MONASCUS YELLOW COLOR〉				
	ダイワモナスイエロー-T ダイワモナスイエロー-TK	液状品 (水溶性) 液状品 (水溶性) [1kg×6=6kg]	○紅麹より抽出した黄色色素 ○熱に比較的安定、光に注意 ○特有の苦味を呈する	ジャム、ドロップ、漬物	①ベニコウジ黄色素 ②モナスカス黄色素 ③紅麹色素 ④着色料(紅麹) ⑤着色料(モナスカス)

赤色系着色料製品



Red

分類	品名	性状	性質	用途	食品への表示
ラック色素	〈LAC COLOR〉 ハイレッドSL-NA ハイレッドS [1kg×6=6kg] [5kg×1=5kg]	液状品（水溶性） 高濃度粉末品（水不溶性）	○ラッカイン酸から抽出したアントラキノン系の赤色色素 ○熱、光に安定 ○PHの変化により橙～紫色を呈する（要注意）	ハム、ソーセージ、菓子、あられ、もち菓子、ゼリー、加工乳、飲料、餡	①ラック色素 ②着色料（ラッカイン酸） ③着色料（ラック）
	ハイレッドMS [1kg×10=10kg] [10kg×1=10kg]	粉末品（水溶性）	○色素成分の他に、PH安定剤含有 ○蛋白質との反応を防止したタイプ ○必ず熱水で溶解して使用	※ハイレッドMSはミョウバン配合のため「味噌」には使用できません。	
	コチニールレッドAL [2kg×5=12kg]	液状品（水溶性）	○カルミン酸から抽出したアントラキノン系の赤色色素 ○熱、光に安定 ○PHの変化により橙～紫色を呈する（要注意）	ハム、ソーセージ、菓子、あられ、もち菓子、ゼリー、加工乳、飲料	①コチニール色素 ②カルミン酸色素 ③着色料（カルミン酸） ④着色料（コチニール）
コチニール色素	ハイレッドMC ハイレッドMC-30 [1kg×10=10kg] [10kg×1=10kg]	粉末品（水溶性） 粉末品（水溶性）	○色素成分の他にPH安定剤含有 ○蛋白質との反応を防止したタイプ ○必ず熱水で溶解して使用	※ハイレッドMC、MC-30はミョウバン配合のため「味噌」には使用できません。	
	ダイワモナスLA-R ダイワモナスLA-150 ダイワモナスLA-AS [1kg×6=6kg] [4kg×2=8kg] [16kg×1=16kg]	液状品（水溶性） 高濃度液状品（水溶性） 液状品（水溶性、耐酸、耐塩タイプ）	○紅麹より抽出した赤色色素 ○熱に比較的安定、光に注意 ○蛋白質に対して染着性がよい	魚肉練製品、ジャム、米菓、タレ類、冷凍、味付タコ	①ベニコウジ色素 ②モナスカス色素 ③着色料（紅麹） ④着色料（モナスカス）
	ダイワモナスPH [1kg×5=5kg] ダイワモナスPH-3000 [0.5kg×6=3kg]	粉末品（水溶性） 高濃度粉末品（水溶性）			
ベニコウジ色素	〈BEET RED COLOR〉 ハイレッドBL ハイレッドBL-O [1kg×6=6kg]	液状品（水溶性） 液状品（油溶性）	○赤ビートより抽出したベタシアニン系の赤色色素 ○耐熱性は弱く、60度以上では退色が生じる ○耐光性は比較あり、水分が少ない場合安定	冷凍、クリーム、乳飲料、漬物	①ビートレッド ②アカビート色素 ③野菜色素 ④着色料（アカビート）
	〈RED CABBAGE COLOR〉 ハイレッドCR-N ハイレッドCRP-600 [1kg×6=6kg] [2kg×6=12kg] [10kg×1=10kg]	液状品（水溶性） 高濃度粉末品（水溶性）	○赤キャベツより抽出したアントシアニン系の赤色色素 ○酸性側で熱、光に安定 ○PHの変化により赤～青紫色を呈する（要注意）	飲料、漬物、キャンディー、冷凍、ゼリー、ジャム、シロップ	①アカキャベツ色素 ②ムラサキキャベツ色素 ③アントシアニン色素 ④野菜色素 ⑤着色料（アカキャベツ） ⑥着色料（アントシアニン）

赤色系着色料製品



Red

ムラサキモ色素	〈PURPLE SWEET POTATO COLOR〉 ハイレッドV80 [1kg×6=6kg] [2kg×6=12kg] [10kg×1=10kg]	液状品（水溶性）	○紫イモより抽出したアントシアニン系の赤色色素 ○酸性側で熱、光に安定 ○PHの変動により赤～青紫色を呈する（要注意）	飲料、漬物、キャンディー、冷凍、ゼリー、ジャム、シロップ	①ムラサキモ色素 ②アントシアニン色素 ③野菜色素 ④着色料（アントシアニン）
	〈RED RADISH COLOR〉 ハイレッドRAD ハイレッドFRA200 [2kg×6=12kg]	液状品（水溶性） 高濃度液状品（水溶性）	○赤ダイコンより抽出したアントシアニン系の赤色色素 ○酸性側で熱、光に安定 ○PHの変動により赤～青紫色を呈する（要注意）	飲料、漬物、キャンディー、冷凍、ゼリー、ジャム、シロップ	①アカダイコン色素 ②アントシアニン色素 ③野菜色素 ④着色料（アントシアニン）
	ハイレッドFRP-500 [0.5kg×10=5kg]	高濃度粉末品（水溶性）	○赤色102号に近い色調		
アカダイコン色素	〈GRAPE SKIN COLOR〉 ハイレッドG-150 [0.5kg×10=5kg]	粉末品（水溶性）	○ブドウ果皮より抽出したアントシアニン系の赤色色素 ○酸性側で熱、光に比較的安定 ○PHの変化により赤～青紫色を呈する（要注意）	飲料、ゼリー、ワイン、シロップ、ジャム、冷凍	①ブドウ果皮色素 ②ブドウ色素 ③アントシアニン色素 ④着色料（エノシアニン） ⑤着色料（アントシアニン）
	〈SHISONIN COLOR〉 ハイレッドSV-T ハイレッドST-60 [1kg×6=6kg] [10kg×1=10kg]	液状品（水溶性） 高濃度液状品（水溶性）	○赤シソより抽出したアントシアニン系の赤色色素 ○酸性側で熱、光に比較的安定 ○PHの変化により赤～青紫色を呈する（要注意）	漬物、梅漬、ドレッシング、シロップ、ゼリー、冷凍、キャンディー	①シソ色素 ②野菜色素 ③アントシアニン色素 ④着色料（アントシアニン）
	〈ELDERBERRY COLOR〉 ハイレッドEL [1kg×6=6kg] [5kg×2=10kg] [20kg×1=20kg]	液状品（水溶性）	○エルダーベリーの果実より抽出したアントシアニン系の赤色色素 ○酸性側で熱、光に比較的安定 ○PHの変化により赤～青紫色を呈する（要注意）	飲料、シロップ、ゼリー、ジャム、冷凍、キャンディー	①エルダーベリー色素 ②果実色素 ③アントシアニン色素 ④ベリー色素 ⑤着色料（アントシアニン）
エルダーベリー色素	〈MURASAKI-MOROKOSHI COLOR〉 ハイレッドGCA [1kg×6=6kg]	液状品（水溶性）	○紫トウモロコシより抽出したアントシアニン系の赤色色素 ○酸性側で熱、光に対して比較安定 ○PHの変化により赤～青紫色を呈する（要注意）	飲料、キャンディー、ゼリー、冷凍、漬物、ジャム、シロップ	①ムラサキトウモロコシ色素 ②ムラサキコーン色素 ③アントシアニン色素 ④着色料（アントシアニン）

※一部取り扱いしていない商品がございます。

橙色系着色料製品



Orange

分類	品 名	性 状	性 質	用 途	食品への表示
パプリカ色素	〈PAPRIKA COLOR〉				
	ハイオレンジW-150	液状品（水分散性、脱臭品）	○パプリカ及びトウガラシの果実より抽出したカロテノイド系の赤橙色色素 ○熱に比較的安定、光に注意 ○水分散性は練り製品、油性性は油脂製品に最適	米菓、キムチタレ、ゼリー、パン粉、キャンディー、ドレッシング、水産加工品、ラー油	①トウガラシ色素 ②カプシカム色素 ③パプリカ色素 ④カロチノイド色素 ⑤カロテノイド色素 ⑥着色料（カロチノイド） ⑦着色料（カロテノイド）
	ハイオレンジCW15	液状品（可溶化品）			
	ハイオレンジWH	液状品（水分散性）			
	ハイオレンジSS-20	液状品（水分散性、脱臭低粘度品）			
	ハイオレンジWA-30	液状品（水分散性）			
	ハイオレンジRS30	液状品（水分散性、脱臭低粘度品）			
	ハイオレンジSS44R	液状品（水分散性、低粘度品）			
	ハイオレンジS50R	液状品（水分散性、高濃度赤タイプ品）			
	ハイオレンジLH	液状品（油性性）			
	[1kg×3=6kg] [2kg×3=12kg]				
ハイオレンジSPN	粉末品（水分散性）				
	[1kg×10=10kg]				
アナトー色素	〈ANNATTO COLOR〉				
	アンナットーN	液状品（水分散性）	○ベニノキの種子より抽出したカロテノイド系の黄～赤橙色色素 ○熱に安定、光に注意 ○蛋白質に対して染色性がよい ○水溶性アナトーはアルカリ性域で安定、酸性域では沈澱を生じる	味噌、パン粉、菓子、チーズ、醤油タレ、キムチタレ、ウナギタレ、水産加工品	①アナトー色素 ②カロチノイド色素 ③カロテノイド色素 ④着色料（アナトー） ⑤着色料（カロチノイド） ⑥着色料（カロテノイド）
	アンナットーN5	液状品（水分散性）（耐塩、耐酸タイプ）			
	アンナットーNAK	液状品（水分散性）			
	アンナットーN2RK	液状品（水分散性）			
	アンナットーN2R-25	液状品（水分散性）			
	アンナットーUN10	液状品（水分散性）			
	アンナットーKC-20	液状品（水溶性アナトー）			
	アンナットーMS-S	液状品（水溶性アナトー）			
	アンナットーWA-20	液状品（水溶性アナトー）			
	[2kg×6=12kg] [10kg×1=10kg]				

※一部お取り扱いしていない商品がございます。



緑色系着色料製品



Green

分類	品 名	性 状	性 質	用 途	食品への表示
緑 色 着 色 料 製 剤	〈GARDENIA GREEN COLOR〉				
	ハイグリーンZ [2kg×6=12kg]	液状品（水溶性）	○クチナシ青色素と、クチナシ黄色素を配合した緑色着色料製剤 ○熱、光に対して比較的安定 ○PH4.5以上で使用	糖類、煮豆、餡、菓子類、冷菓	①クチナシ黄色素、クチナシ青色素 ②クチナシ色素 ③着色料（クチナシ）
	ハイメロンFP ハイメロンP-2 [1kg×5=5kg]	粉末品（水溶性） 高濃度粉末品（水溶性）			
	ハイメロンB ハイメロンBC ハイグリーンB ハイグリーンF [1kg×6=6kg] [2kg×6=12kg]	液状品（水溶性） 液状品（水溶性） 液状品（水溶性） 液状品（水溶性）	○クチナシ青色素とベニバナ黄色素を配合した緑色着色料製剤 ○熱、光に対して比較的安定 ○耐酸性タイプ ○配合比の違いにより、メロン色～深緑色を呈する	ゼリー、飲料、糖類、漬物、煮豆、キャンディー	①クチナシ青色素、ベニバナ黄色素 ②クチナシ色素、紅花色素 ③着色料（クチナシ、紅花黄）
	ハイメロンF [2kg×6=12kg]	液状品（水溶性）	○クチナシ青色素とベニコウジ黄色素を配合した緑色着色料製剤 ○熱に対して安定、光に対して不安定 ○耐酸性タイプ ○紅麹黄色素特有の苦味有り ○紅麹黄色素特有の蛍光色を呈する	キャンディー、練りワサビ、シロップ、ジャム、漬物	①クチナシ青色素、ベニコウジ黄色素 ②クチナシ色素、モナスカス色素 ③着色料（クチナシ、紅麹）
	ハイグリーンGL-O [1kg×6=6kg]	液状品（油性）	○クチナシ青色素とウコン色素を配合し油性化した緑色着色料製剤 ○熱に対して安定、光に対して不安定	チョコレート、バタークリーム、蒲鉾	①クチナシ青色素、ウコン色素 ②クチナシ色素、ウコン色素 ③着色料（クチナシ、ウコン）
クロロフィル	〈CHLOROPHYLL〉				
	ハイグリーンC [1kg×10=10kg]	粉末品（水、油不溶）	○クロレラ粉末	茶ソバ、練製品	クロレラ末
	ハイグリーンW-50 ハイグリーンO [1kg×6=6kg]	液状品（水分散型） 液状品（油性）	○クロレラ等より抽出した緑色色素 ○熱、光に不安定、酸性側で要注意	茶ソバ、菓子、油脂製品（チョコレート等）	着色料（クロロフィル） 着色料（葉緑素）

※一部お取り扱いしていない商品がございます。

青色系着色料製品



Blue

分類	品名	性 状	性 質	用 途	食品への表示
クチナシ青色素	〈GARDENIA BLUE COLOR〉 ハイブルーGL-F ハイブルーGL-R ハイブルーAT ハイブルーAM [1kg×6=6kg]	液状品（水溶性） 液状品（水溶性） 液状品（水溶性） 液状品（水溶性）	○クチナシ抽出液に酵素を作用させ抽出した青色素 ○熱、光に安定 ○ハイブルーGL-R、AT、AMは耐酸性タイプ ○ハイブルーGL-F、GP、GP-4AはPH4.5以上に使用	菓子、ゼリー、冷蔵、飲料	①クチナシ青色素 ②クチナシ色素 ③着色料（クチナシ）
	ハイブルーGL-O [1kg×6=6kg]	液状品（油溶性）	<div>[色調比較] 〈青色〉 ハイブルーGL-F ハイブルーAT ハイブルーAM ハイブルーGL-O ハイブルーGP ハイブルーGP-4A 〈赤味の青色〉 ハイブルーGL-R ハイブルーGP3000</div>		
	ハイブルーGP [1kg×5=5kg]	粉末品（水溶性）			
	ハイブルーGP-4A 高濃度粉末品（水溶性）				
	ハイブルーGP3000 [0.5kg×6=3kg]	高濃度粉末品（水溶性）			

※一部お取り扱いしていない商品がございます。

黒色・金茶色着色料製品



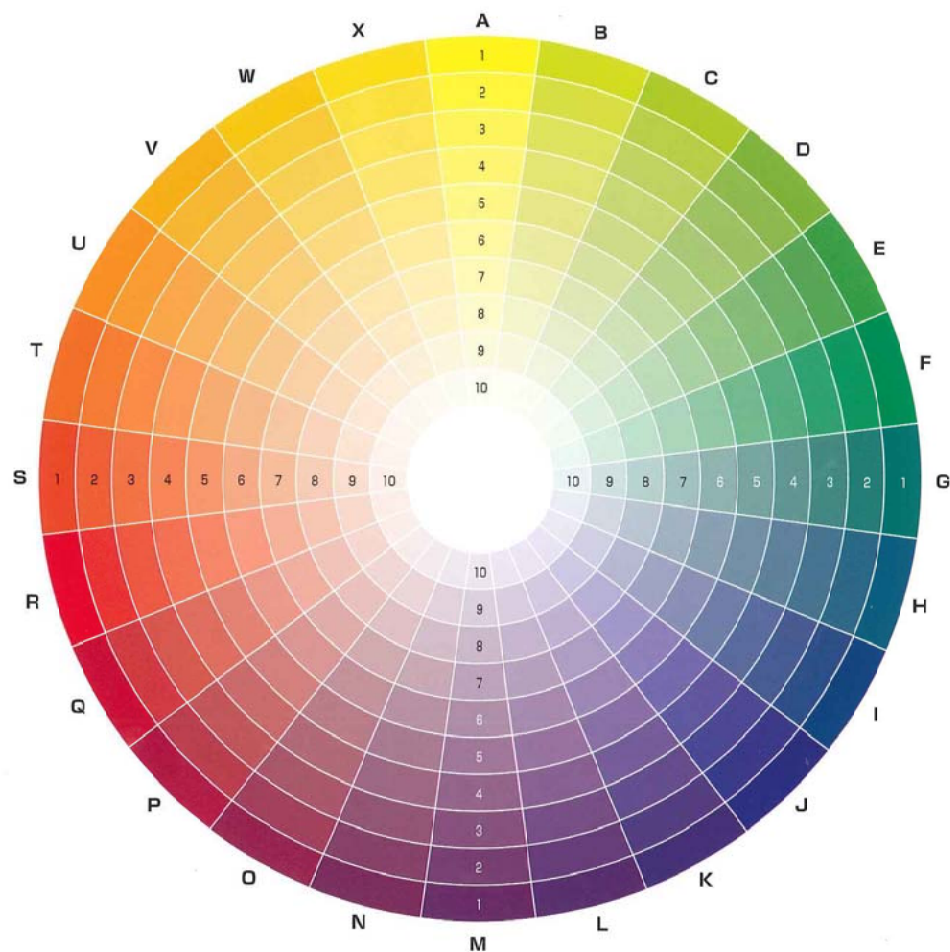
分類	品名	性状	性質	用途	食品への表示
イカスミ色素	ハイブラックNo.1 [1kg×10=10kg]	粉末品（水分散性）	○モンゴウイカ等の墨袋を原料に精製、乾燥したもの	菓子、キャンディー、スパゲティ	①イカスミ色素 ②着色料（イカ墨）
植物炭末色素	ハイブラックBC [1kg×10=10kg]	粉末品（水分散性）	○植物の竹を炭化して微粉碎したもの	菓子、キャンディー、麺類	①植物炭末色素 ②炭末色素 ③着色料（炭末）
金茶色製剤色素	ハイゴールドオレンジRL [1kg×6=6kg]	液状品（水溶性）	○アカダイコン色素、クチナシ黄色素で作られた金茶色着色料製剤	漬物、キャンディー、冷蔵	①アカダイコン色素、クチナシ黄色素 ②着色料（アカダイコン、クチナシ） ③野菜色素、クチナシ色素

茶色系着色料製品



Brown

分類	品名	性状	性質	用途	食品への表示
カカオ色素・タマリンド色素	〈CACAO COLOR〉 〈TAMARIND COLOR〉 チョコレート色PCT [1kg×10=10kg]	粉末品（水溶性）	○カカオ豆から抽出した「カカオ色素」とタマリンドの種子から得られた「タマリンド色素」を調合したフラボノイド系の茶色素 ○熱、光に安定	ハム、ソーセージ、水産加工品、菓子	①カカオ色素、タマリンド色素 ②ココア色素、タマリンド色素 ③フラボノイド色素 ④着色料（フラボノイド）
	〈PERSIMMON COLOR〉 〈TAMARIND COLOR〉 チョコレート色PHT [1kg×10=10kg]	粉末品（水溶性）	○柿の可食部より抽出した「カキ色素」とタマリンドの種子から得られた「タマリンド色素」を調合したフラボノイド系の茶黒色素製剤 ○熱、光に安定	ハム、ソーセージ、水産加工品、菓子	①カキ色素、タマリンド色素 ②フラボノイド色素 ③果実色素、タマリンド色素 ④着色料（フラボノイド）
コウリャン色素	〈KAOLIANG COLOR〉 スモークカラーK [1kg×6=6kg]	液状品（水溶性）	○コウリャンから抽出したフラボノイド系の茶色素 ○アルカリ側で熱、光に安定 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>[色調比較]</p> <p>茶色 ————— 赤茶色</p> <p>チョコレートPHT (チョコレートPCT、スモークカラーK)</p> </div>	ハム、ソーセージ、水産加工品、菓子、調味タレ類	①コウリャン色素 ②キビ色素 ③フラボノイド色素



●色調ご指定の際にご利用下さい。
(例) S-5、C-3

天然色素の使用法並びに使用上の注意

- (1) 弊社は品質管理には万全を期しておりますが天然色素は長期保存しますと、色調が多少変化したり、沈澱物が生じることがありますのでよく振ってご使用下さい。
- (2) 使用する水にご注意下さい。
●硬度、鉄、塩素、pH等の影響を受けて色素が変色または退色することがあります。
- (3) 使用する容器等にご注意下さい。
●ガラス、陶器、ホーロー引、ステンレス、合成樹脂製のものをを用いて金属の影響を避け、入念に溶かしてご使用下さい。
- (4) 保管にご注意下さい。
●天然色素は熱や、光に対し変化しやすく、また粉末品は吸湿性がありますので開封後は、密閉し冷暗所に保管して下さい。

天然色素の使用基準

天然色素は、下記の食品には使用出来ませんのでご注意下さい。

- ・こんぶ類 ・食肉 ・豆類 ・野菜 ・わかめ類 (これらの加工食品は除く)
- ・鮮魚介類 (鯨肉を含む)
- ・茶
- ・のり類