



バタフライピー

Butterfly Pea

バタフライピーとは



バタフライピーは主に熱帯地域に生息するマメ科の植物です。青色の花弁が大きく開いた様子が蝶々に似ていることから Butterfly Pea (バタフライピー) と呼ばれています。東南アジアの国々では、古くから食品向けの天然色素やハーブティーとして日常に欠かせない存在となっており、近年日本でもSNS等で注目を集めています。

バタフライピーの特長



鮮やかで輝くような青色を呈すアントシアニン系色素



抗酸化能の高い成分テルナチンを豊富に含む



飲料・デザート・お菓子など、幅広い食品に利用可能



タイから原料を輸入し、日本国内の自社工場にて製造・加工しております
【FSSC22000、食添GMP認証取得】

バタフライピーカラー-20D



タイで栽培されたバタフライピーの花から良質なものののみを選別し、色素成分を抽出、粉末化しました。

水溶性で他の色素にない鮮やかな青色を呈す天然色素です。

飲料やゼリー、アイス、キャンディなど多くの食品におすすめです。

バタフライピーの使用例



ハーブティー



ラテ



カクテル



ゼリー



パン



グミ・キャンディ



かき氷



めん類



チョコレート

食彩研究カンパニー

 **日本葉緑素株式会社**

[東京営業所]

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1丁目34-6 イクセルビル

[本社・熊谷工場]

〒360-0218 埼玉県熊谷市ハツコ558

<https://www.nyk-jc.co.jp/>

TEL:03-3256-8536

FAX:03-3254-7996