



食品をより美しく、より美味しくするために

私たちは日常的に食事をしており、色や形を見て、香りを嗅ぎ、舌で味わいます。食品にとって食欲を刺激する色や香りは、味と同じように必要不可欠なものなのです。そんな食品において、特に日常的に食されている飲料や調味料、インスタント食品などの加工食品では、より良いものにするためフレーバーやスパイス、着色料などの食品添加物が使用されます。

永廣堂本店では、より美しく、より美味しくを実現させるために様々なフレーバーやスパイス、天然系着色料をご提供しております。また製品の形態につきましても液体、乳化液、粉末と、様々な食品の用途に合わせてお使いいただけるよう取り揃えております。



【 食品香料 精油 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴	素原料産地
イランイランオイル 24576 1 kg	香料 または イランイラン香料	イランイラン精油	バンレイシ科イランイランノキ属の花の精油。ジャスミンのような香気をもつ。華やかなハーブティーやお菓子などに。	コモロ諸島
エレミオイル 21133 1 kg	香料 または エレミ香料	エレミ精油	カンラン科カンラン属の樹脂から得る精油。柑橘系の香りとスパイシーさを感じさせる。飴や焼き菓子などに。	フィリピン
オレンジオイル 22522 1 kg	香料 または オレンジ香料	オレンジ精油	ミカン科ミカン属、オレンジ果皮の精油。柑橘系の香りに苦さと少しの甘さをもつ。チョコレートや飴、飲料などに。	ブラジル
カモミルオイル 20807 1 kg	香料 または カモミル香料	カモミル精油	キク科ローマカミツレ属、花の精油。リンゴを想起させる香りをもつ。ハーブティーや焼き菓子、リキュールなどに。	イタリア
クローブオイル 20820 1 kg	香料 または クローブ香料	クローブ精油	フトモモ科フトモモ属、葉の精油。スパイシーな香りの中にやさしい甘さを感じる香り。ソースやピクルスなどに。	インドネシア
シダーオイル 20840 1 kg	香料 または シダー香料	シダー精油	マツ科ヒマラヤスギ属の常緑針葉樹の精油。ドライで少しの甘さを感じる複雑な香り。	モロッコ
シナモンオイル 01080 1 kg	香料 または シナモン香料	シナモン精油	クスノキ科ニッケイ属の樹皮精油。温かで甘くスパイシーな香り。飲料や調味調、焼き菓子などに。	中国
ジャスミンオイル 21709 0.1 kg	香料 または ジャスミン香料	ジャスミン精油	モクセイ科ソケイ属、白い花の精油。甘く華やかな香り。ケーキやジャム、クッキー、飲料などに。	モロッコ インド等
ジンジャーオイル 01038 1 kg	香料 または ジンジャー香料	ジンジャー精油	ショウガ科ショウガ属、根の精油。活力をくれるフレッシュ感のあるスパイシーな香り。肉料理や飲料、飴などに。	中国
スペアミントオイル 23118 1 kg	香料 または スペアミント香料	スペアミント精油	シソ科ハッカ属の多年草の精油。メントール類が少なく甘みのあるミンティ調の香り。ガムや飴、お菓子などに。	アメリカ
スターアニスオイル 01149 1 kg	香料 または スターアニス香料	スターアニス精油	マツバサ科シキミ属、星形の果実の精油。アニスのようなスパイシーな甘い香り。飲料やお菓子、リキュールなどに。	中国
ゼラニウムオイル 21320 1 kg	香料 または ゼラニウム香料	ゼラニウム精油	フウロソウ科ペラルゴニウム属、多年草の精油。ローズを想起させる香り。チョコレートやケーキ、ジャムなどに。	中国
パルマローザオイル 24465 1 kg	香料 または パルマローザ香料	パルマローザ精油	イネ科オガルカヤ属、多年草の葉の精油。ローズのような甘くてフローラルな香りをもつ。	インド

【お問い合わせ先】

株式会社 永廣堂本店

大阪本社
〒533-0011 大阪市東淀川区大桐2-18-43
TEL 06-6327-9821 FAX 06-6328-2969

東京支店
〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町2-10 阿部長ビル
TEL 03-3249-8592 FAX 03-3249-8720

【 食品香料 精油 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴	素原料産地
バジルオイル 01157 1 kg	香料 または バジル香料	バジル精油	シソ科メボウキ属の多年草の精油。スパイシーながら、葉をイメージさせる。パンやソース、ソーセージなどに。	ベトナム
ビターオレンジオイル 24437 1 kg	香料 または オレンジ香料	ビターオレンジ精油	ミカン科ミカン属、ダイダイ果皮を圧搾し、抽出した精油。爽やかな苦みがある。飲料や冷菓、チョコレートなどに。	コートジボワール
フェンネルオイル 01070 1 kg	香料 または フェンネル香料	フェンネル精油	セリ科ウイキョウ属、果実の精油。甘くすっきりとした風味を感じる。魚料理やスープ、煮込み料理など。	東欧～中欧
ペパーミントオイル 22721 1 kg	香料 または ペパーミント香料	ペパーミント精油	シソ科ハッカ属、多年草の精油。口腔ケアにも使われる。ミンティ調の爽快さが特徴。ガムやアイスクリームなどに。	アメリカ
ベルガモットオイル 24087 1 kg	香料 またはベルガモット香料	ベルガモット精油	ミカン属のシトロン、ブンタン、マンダリンオレンジの交雑種の精油。ピール感が特徴。アールグレイやお菓子などに。	イタリア
ホウショウオイル 21517 1 kg	香料 または ホウショウ香料	ホウショウ精油	クスノキ科ニッケイ属、常緑樹の精油。ローズウッドに似た、甘さとスパイシーさを感じられる。	中国
マンダリンオイル 22303 1 kg	香料 または ダンジェリン香料	マンダリン精油	ミカン科ミカン属、マンダリンオレンジ果皮の精油。甘さと酸味、やや苦みを感じる香り。飲料やお菓子などに。	イタリア
ユーカリオイル 21129 1 kg	香料 または ユーカリ香料	ユーカリ精油	フトモモ科ユーカリ属、葉の精油。樟脳のようなすっきりシャープな香りを感じさせる。	中国
ユズオイル 23720 1 kg	香料 または ユズ香料	ユズ精油	ミカン科、ユズ果皮の精油。爽やかなでほどよい苦みを感じる香り。飲料、お吸い物、ドレッシングなどに。	日本
ラベンダーオイル 21915 1 kg	香料 または ラベンダー香料	ラベンダー精油	シソ科ラヴァンドラ属、花の精油。爽やかで清涼感あるハーブらしい香り。クッキーやケーキなどに。	フランス
レモンオイル 22008 1 kg	香料 または レモン香料	レモン精油	ミカン科ミカン属、レモン果皮の精油。フレッシュでサワーな香り。飲料や冷菓、お菓子、乳製品、ドレッシングなどに。	イタリア
ローズオイル 23042 0.1 kg	香料 または ローズ香料	ローズ精油	バラ科ダマスクローズの花の精油。華やかなローズの香り。ローズティーやジャムなどに。	ブルガリア
ローズマリーオイル 23049 1 kg	香料 または ローズマリー香料	ローズマリー精油	シソ科アキギリ属、葉の精油。フレッシュでクリアなハーブ調の強い香り。矯臭性があり、肉料理の臭み取りなどに。	チュニジア



【 コーティングスパイス 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴
オールスパイス F 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	シナモン、ナツメグ、クローブ をミックスしたかのような香り。 オールスパイスの水分散性 パウダー。
オニオン F 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	オニオンの強い風味をもつ 水分散性パウダー。様々な 料理に使用でき、味に深みを 与える。
オレガノ S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	イタリア料理やスペイン料理 では欠かせない、さわやかで 香り高いオレガノの水分散性 パウダー。
ガーリック F 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	香ばしいガーリックの風味を もった水分散性パウダー。 様々な料理に深みとコクを 与える。
カプシカムペパー S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	カプシカムペパーとは香辛料 トウガラシ属の総称。辛味を 与えることができる水分散性 パウダー。
カルダモン S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	スパイスの女王とも呼ばれる カルダモン。甘くエキゾチック で清涼感のある複雑な風味 の水分散性パウダー。
クミン S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	スパイシーかつエスニックな 風味をもつクミンの水分散性 パウダー。カレーの香りの 代表。
クローブ S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	世界4大スパイスの1つとして 知られている。クローブの バニラに似た甘い香りをもつ、 水分散性パウダー。
コリアンダー F 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	コリアンダー果実は、柑橘系 にセージを合わせたような まろやかな甘い香りが特徴。 水分散性パウダー。
シソパウダー T 1 kg	香料	香料、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	シソの生葉を凝縮したような 香りをもつ水分散性パウダー。 日本人にとって、ホッとする 香り。
ジンジャー S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	ジンジャーのスパイシーさと スッキリとした香りが特徴。 水分散性パウダー。
スターアニス S 10 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	スターアニスは中国料理など でよく使われ、強く甘い芳香 に少しの苦味と辛味が特徴。 水分散性パウダー。
セージ S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	ソーセージの語源になったと される植物。ハッカやヨモギ に似た爽やかで強い香りの 水分散性パウダー。

【 コーティングスパイス 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴
セロリ S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	独特の爽やかな香味で料理 の臭い消しによく使用される セロリの水分散性パウダー。
ターメリック S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 アラビアガム、シヨ糖脂肪酸エステル	ターメリックは「ウコン」という 名でも知られており、独特な 土の香りと黄色色素が特徴 の水分散性パウダー。
ディル S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	ディルの刺激的で爽やかな 強い香りと辛みが特徴的な 水分散性パウダー。
バジル S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	イタリアではおなじみのトマト によく合うハーブ。爽やかな 香りをもち日本人にも馴染み やすい。水分散性パウダー。
パプリカ S 1 kg	パプリカ色素 または 着色料(カロチノイド)	食品素材、アラビアガム パプリカ色素、ローズマリー抽出物	赤いパプリカが原料の天然 着色料。食品を赤く染める 水分散性パウダー。色価130 ～150。
フェスグリーク S 10 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか、及びカラメル色素	香辛料抽出物、食品素材、カラメルⅣ、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	セロリやカラメルのような香りと 苦みがあり、インド料理に 欠かせない特徴的な風味を もつ水分散性パウダー。
フェネル S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	ディルによく似た姿をしており 甘い香りをもつ、フェネル の水分散性パウダー。臭い 消しなどに。
ペパー F 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、 グリセリン脂肪酸エステル	ブラックペパーの野性的で、 爽やかなピリリとした辛みが 特徴の水分散性パウダー。
ペパー S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、 グリセリン脂肪酸エステル、乳酸	「ペパーF」にさらにトウガラシ を加え、より辛みを表現した 水分散性パウダー。
マジョラム S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	マジョラムは清涼感の中に、 温かみを感じさせる甘めの 香り。水分散性パウダー。
メース S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	ナツメグの仮種皮を香辛料と したメース。甘い香りと、ほろ 苦さを与えてくれる水分散性 パウダー。
ローレル S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食品素材、 オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	日本では月桂樹という名で 知られる。世界中の料理に 使用されているローレル葉の 水分散性パウダー。
レモンパウダー 2270 1 kg	香料	香料、食品素材、アラビアガム	果汁や皮を使わずに料理に レモンの風味を加えることが できる水分散性パウダー。



【 液体フレーバー 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴
オールスパイスフレーバー 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食用油	油性液体フレーバー。 シナモン、クローブ、ナツメグ の香りを、ミックスしたような 深みのある香りをもつ。
オニオンオイル O-121SA 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食用油	油性液体フレーバー。 オニオンの風味があり、様々 な食品への香り付けとして 使用できる。
クローブフレーバー 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食用油	油性液体フレーバー。 甘い香りの中に渋みをおびた スパイシーさのある強い香り。
セージフレーバー 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食用油	油性液体フレーバー。 ハッカやヨモギにも似た、頭が すっきりするような爽やかで 深みのある香り。
タイムフレーバー 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食用油	油性液体フレーバー。 タイム独特の清々しい香り と苦みがある。魚介類や肉の 臭み消しに使われる。
ナツメグフレーバー 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食用油	油性液体フレーバー。 甘い香りとコショウのような スパイシーな風味。
メースフレーバー 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食用油	油性液体フレーバー。 ナツメグと同じ植物から採取 される。ナツメグより柔らかな 甘くスパイシー香りをもつ。
ワサビフレーバー M 1 kg	香料	香料、食用油	油性液体フレーバー。 ワサビ、カラシのようなツンと した刺激のある香りをもつ。
ガーリックオイル A 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、エタノール製剤	水分散性液体フレーバー。 香りの強いガーリックオイル をエタノール製剤で調整して 使用しやすくした製品。
シソフレーバー 300 1 kg	香料	香料、エタノール、グリセリン、 プロピレングリコール脂肪酸エステル、 グリセリン脂肪酸エステル	水分散性液体フレーバー。 シソオイルの特徴的な香りを 調整し使用しやすくした製品。
ジンジャーエッセンス 50-3 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、エタノール製剤	水分散性液体フレーバー。 香りの強いジンジャーオイル をエタノール製剤で調整し、 使用しやすくしたもの。
ターメリックフレーバー 319-2-NP 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、エタノール製剤	水分散性液体フレーバー。 苦味のある味わいと温かく、 フレッシュでありながら、 土の様なスパイシーな香り。

【 ミントフレーバー 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴
ペパーミントフレーバー P-124S 1 kg、10 kg、15 kg	香料	香料、エタノール、グリセリン、 グリセリン脂肪酸エステル	メントールを多く含むミンティ調のフレッシュで爽快感な香り。食品に清涼感を与える。
スペアミントフレーバー S-547S 1 kg、10 kg、15 kg	香料	香料、エタノール、グリセリン、 グリセリン脂肪酸エステル	爽快感の中に柔らかい甘さをもつミンティ調の香り。ペパーミントに比べ、マイルドな特徴。
スペアミントフレーバー S-568M 1 kg、10 kg、15 kg	香料	香料、プロピレングリコール	爽快感の中に柔らかい甘さを合わせもつミンティ調の香り。アルコールフリー。

【 フルーツフレーバー 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴
アップルエッセンス 447 1 kg	香料	香料、エタノール、水	アップル様の甘酸っぱくて爽やかな香りをもつ、水溶性フルーツフレーバー。お菓子や飲料などに。
グレープフレーバー G-528RS 1 kg	香料	香料、エタノール、水	フルーティーで甘い豊かなグレープ様の香り。水溶性フルーツフレーバー。お菓子やデザート、飲料などに。
ストロベリー S 1 kg	香料	香料、エタノール、水	甘酸っぱいフルーティーなストロベリー様の香りをもつ、水溶性フルーツフレーバー。お菓子や飲料などに。
オレンジオイル A 1 kg	香料	香料	オレンジがもつ柑橘系特有のフレッシュで爽快感な香り。油溶性フルーツフレーバー。飲料や料理のアクセントに。
ユズオイルスペシャル 905-E 1 kg	香料	香料、エタノール、 プロピレングリコール脂肪酸エステル、 グリセリン脂肪酸エステル	ユズ様のフレッシュで爽快感な香り。水分散性液体フルーツフレーバー。飲料や料理のアクセントに。

【 パプリカ色素 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴
オレオレジンパプリカ 100000CV 1 kg、5 kg	パプリカ色素 または 着色料(カロチノイド)	パプリカ色素	赤いパプリカが原料の天然色素。オイルベースで食品を鮮やかな赤色に彩色する。 色価1480以上。
オレオレジンパプリカ 400-S 1 kg	パプリカ色素 または 着色料(カロチノイド)	パプリカ色素、食用油	赤いパプリカが原料の天然色素。オイルで使用しやすい濃度に調整したもの。 色価580～640。
パプリカカラー 150 1 kg、5 kg	パプリカ色素 または 着色料(カロチノイド)	パプリカ色素、抽出トコフェロール	赤いパプリカが原料の天然色素。抗酸化トコフェロールを配合。オイルベースで 色価1480～1600。



【 トウガラシエキス 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴
トウガラシエキス -1 4 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、エタノール	食品の辛さを調整する王道 の香辛料。アルコールベース の製品で、 n-カプサイシン の含有量が0.85～1.1%以上。
トウガラシエキス -2 10 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物	食品の辛さを調整する王道 の香辛料。水ベースの製品 で、 n-カプサイシン の含有量 が1.8%以上。
トウガラシエキス O-3 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食用油	食品の辛さを調整する王道 の香辛料。オイルベースの 製品で、 n-カプサイシン の 含有量が2.6～2.9%。
トウガラシエキス OS-6 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、食用油	食品の辛さを調整する王道 の香辛料。オイルベースの 製品で、 n-カプサイシン の 含有量が4.7～5.7%。
トウガラシエキス A 0.9 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、エタノール、水	食品の辛さを調整する王道 の香辛料。アルコールベース の製品で、 n-カプサイシン の含有量が2.1～2.6%。

【 EWSシリーズ 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴
ジンジャー EWS G-117S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、グリセリン、 グリセリン脂肪酸エステル、レシチン	ジンジャー特有の爽やかな 香りと辛みをもつ。グリセリン ベースの製品で水に対して 分散性を高めたもの。
セージ EWS S-148S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、グリセリン、 グリセリン脂肪酸エステル、レシチン	セージの強く、爽やかな香り。 グリセリンベースの製品で水 に対して分散性を高めたもの。
タイム EWS T-108S 1 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、グリセリン、 グリセリン脂肪酸エステル、レシチン	タイムの爽やかで清涼感の ある香り。グリセリンベース の製品で水に対して分散性 を高めた製品。
パプリカ EWS 1 kg	パプリカ色素 または 着色料(カロチノイド)	パプリカ色素、グリセリン、D-ソルビトール、 グリセリン脂肪酸エステル、キサンタンガム、 酸化防止剤、水	赤いパプリカが原料の天然 色素。グリセリンベースの 製品で水に対して分散性を 高めたもの。色価330～380。

【 エキストラクトシリーズ 】

製品名 / 入り目	食品への表示	成分組成	特徴
ブラックペパー エキストラクト フレッシュ 1 kg 、4 kg 、18 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物、 グリセリン脂肪酸エステル	黒コショウを低温アルコール 抽出したもの。オレオレンジ や精油にはないフレッシュな 香り。
ジンジャー エキストラクト フレッシュ 16 kg	香辛料、香辛料抽出物、 スパイス、スパイス抽出物 のいずれか	香辛料抽出物	ジンジャーを低温アルコール 抽出したもの。オレオレンジ や精油にはないフレッシュな 香り。

【お問い合わせ先】

株式会社 永廣堂本店

大阪本社
〒533-0011 大阪市東淀川区大桐2-18-43
TEL 06-6327-9821 FAX 06-6328-2969

東京支店
〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町2-10 阿部長ビル
TEL 03-3249-8592 FAX 03-3249-8720