

“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。



# AirReal Flavour

エアリアルフレーバー

“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 レモン

漂う香りで「フルーティー感・香味」アップ。

## Point 1 添加すればフルーティー感がアップし、香りが広がる。

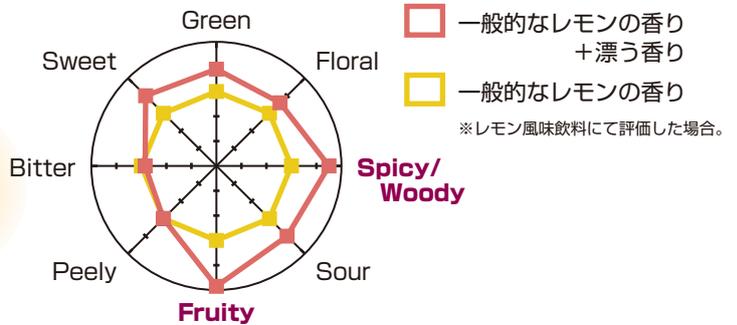
一般的なレモンの香りに、漂う香りの香気成分を添加すると…

- 一般的なレモンの香りにはない香味(フルーティー感、スパイシー/ウッディ感)のアップ
- 全体的な香味の広がり



レモンに合う  
フルーティー感とウッディ感

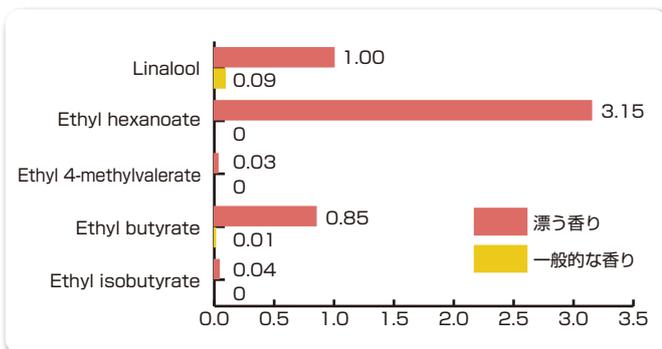
“未体験のレモン”誕生



## Point 2 一般的なレモンとは香気成分やそのバランスが全く違う。

漂う香りの香気成分を、一般的なレモンの香りと比較すると、

- ウッディな香りを放つ、バレンセンが主要成分。
- 柑橘の主成分であるリモネンは、比較的少ない。
- フルーティーなアルコール類、エステル類が多い。



### 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

レモン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