

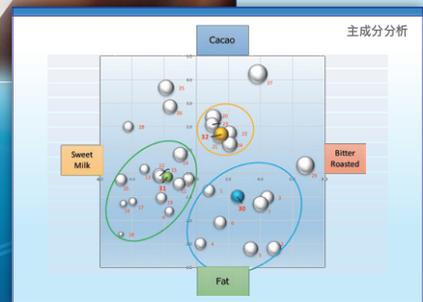
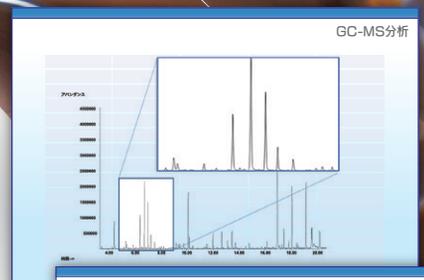


New

チョコレートフレーバーコア®

特長

- 1 ➤ トレンド、定番品、どのタイプにもマッチするフレーバーです。
- 2 ➤ 市場商品の分析に基づいた科学的根拠のあるフレーバーです。
- 3 ➤ レトルト殺菌耐性もごございます。



59.30 75.36
15.1



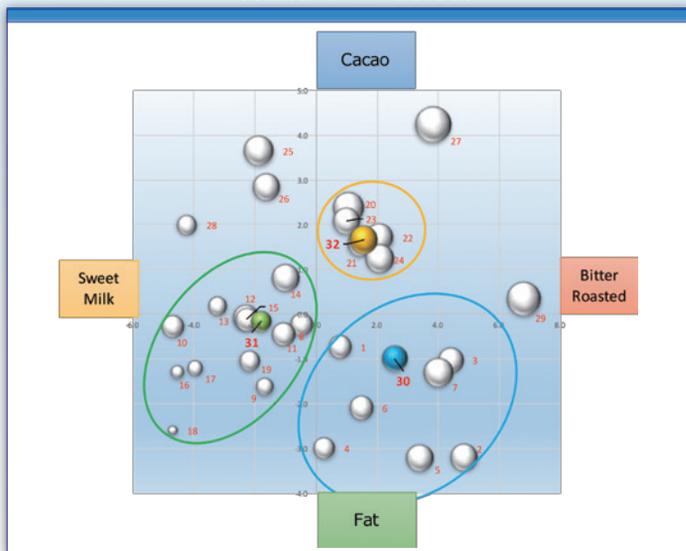
日本フレーバー工業株式会社

※「フレーバーコア®」は日本フレーバー工業株式会社の登録商標です



フレーバーコア®シリーズとはヒット商品の要素を核とした汎用性の高いフレーバーです。

チョコレートフレーバー商品香気 主成分分析



分析対象サンプル

No.1	明治BLACK
2	menji the Elegant Bitter
3	menji the Comfort Bitter
4	menji the Brilliant Milk
5	menji the Sunny Milk
6	menji the Vivid Milk
7	ラ・メゾン・デュ・ショコラ オリノコ
8	明治MILK
9	menji the Velvet Milk
10	森永 ダース ミルクチョコ
11	ロッテ ガーナ ブラックチョコレート
12	ロッテ ガーナ ミルクチョコレート
13	ブルボン アルフォート
14	カバヤ ゴールドチョコ
15	カバヤ ピュアショコラ
16	ゴディバ カレ ミルク
17	デメルジャパン ミルクチョコレート
18	ジャンポールエヴァン
19	ピエールエルメ
20	モロゾフ ラウンドプレーン セミスイート
21	ゴディバ カレ 50%ダーク
22	ゴディバ カレ 72%ダーク
23	ゴディバ カレ 85%ダーク
24	森永 ダース ブラック
25	モロゾフ ラウンドプレーン ミルク
26	モロゾフ ファンシーシリーズ プレーンミルク
27	モロゾフ ファンシーシリーズ プレーンスイート
28	ゴンチャロフ ラブストーンミルク
29	ピエールマルコリーニ
30	チョコレートフレーバーコア® 65865
31	チョコレートフレーバーコア® 65866
32	チョコレートフレーバーコア® 65867

フレーバー
タイプ

ビタータイプ
チョコレート
フレーバーコア®
65865

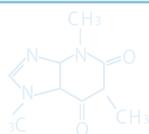
ブラック系チョコレートを想起させる
ビターな特徴と、程よい酸味のあるタイプ

スイート
タイプ
チョコレート
フレーバーコア®
65866

ミルク系チョコレートを想起させる
膨やかな甘さのあるタイプ

ハイカカオ
タイプ
チョコレート
フレーバーコア®
65867

ハイカカオチョコレートを想起させる
深みのある苦味と華やかさのあるタイプ



※掲載されている商品および会社の名称は、各社の商標または登録商標です。

試作検討に
あたって

1. 0.05%~0.08%の推奨添加率で1品で味の土台作りが可能です。
2. ご要望に応じ、よりターゲットサンプルに近づける事、一方で市販品との差別化を行う事も可能です。

サービス
体制

1. バランス調整・力価アップの対応可能です。
2. ご使用用途へのご質問はお気軽に。すぐにお答え致します。
3. ご希望の条件での経時・耐久性テストを行います。

●お問い合わせは



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

日本フレーバー工業株式会社 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

日本フレーバー工業株式会社 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