



VOX TRADING

ヴォークスが挑む！新領域

VOX's Versatile Value

結晶化で、香りはもっと機能化へ。

CFフレーバー

CRYS FORM FLAVORING

- 新技術による食品フレーバーのご紹介 -

食品フレーバーは、さらに進化する！

「結晶の力」で香りを守り、届け、そして持続させる。

CF フレーバーは、これまで困難とされてきた疎水性物質のコーティングを広範囲に実現。食卓に新たな豊かさをもたらし、貴社の商品開発に革新のブレークスルーを提供するフレーバーシリーズです。NB 品に加え、PB 品開発も展開中！

CFフレーバー (NB品)

食品業界が注目！

CFフレーバー Key Features

- 水をはじく疎水物質をコーティングできる
- 酸や塩に強く、香りが長続きする
- 熱や冷凍にも強い

■刺激性化合物

アリル (辛味成分)
カプサイシン (辛味)
メントール



■うま味・動物系

ビーフ
ポーク
醤油



■香味野菜

ガーリック
大葉



■香辛料

クミン
コリアンダー
カレー



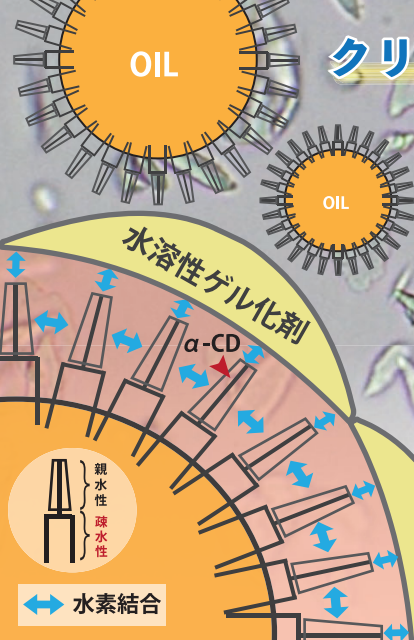
■酸味・柑橘 レモン



■油脂系 バター



■魚介 明太子



クリスフォーム技術は食品分野の可能性をさらに拡げます！

安定性

- 耐熱性と冷凍耐性が高く、レトルト、焼き菓子、アイスでも活躍
- 酸や塩に強く、成分が壊れやすい環境でも安定



持続性

- 唾液など多量の水分で徐放。風味や成分が、舌や口内にとどまりやすく、少量でも香りや味がしっかり長続き



応用力

- 多くの疎水性物質をコーティング可能
- 水分散性、粉体分散性がよく、少量化によるコスト効率性も魅力



CRYSTAL FORM TECHNOLOGY



ハウス食品グループ本社と共同開発した結晶技術「クリスフォーム技術」を活用した新ジャンルのフレーバーシリーズです

α-CD (α-サイクロデキストリン) とゲル化剤を併用することで、ユニークな結晶特性が生まれることを発見。フレーバー成分が結晶コーティングされることで、熱やイオン性成分への耐性が高まり、従来のフレーバーでは難しかった食品分野での応用が期待されています。

応用が期待できる分野・食品例

- 酸や塩分の多い食品など、香料使用が難しかった食品
- 明太子、バター、ガーリック、スパイスの香りが続くパン・スナック・調味料
- ミントやレモンの香りが後まで続くタブレット
- 機能性表示食品、プロテイン食品、ローヤルゼリー

応用が期待できる分野・食品例

- pHを下げて非加熱で菌を抑制する調理法での使用
- うま味、香辛料や香味野菜の香りを強めた加熱惣菜 (例：餃子・シュウマイ、かまぼこ、ローストビーフ等)
- ワサビの風味を活かした加熱惣菜
- 酸味があるアイスクリームなど新フレーバーへの使用

PB 品の開発もぜひ VOX にご相談ください！

香料メーカーとタッグを組み、ご要望に合わせた PB 品開発も承っております。

お客様からヒアリングを行った上で、香調を作成。その後、サンプル評価とお客様へのフィードバックを通して、完成度を高めていきます。

ヴォークスは、貴社の新商品への挑戦、食品開発の課題に伴走しながら、付加価値の高いオリジナルフレーバーの可能性を共に切り開きます！

オリジナル PB 品 製造

CF フレーバー

香料専門
メーカーと
連携

留め型 PB
も対応
(40kg ~)

■お問い合わせ先



株式会社ヴォークストレーディング

〒104-0032

東京都中央区八丁堀 2-7-1 八丁堀サンケイビル 8F

Tel. (03) 3555-5500 Fax. (03) 3555-5568