

食卓の笑顔をつくる隠れたエッセンス 安心でちよつとユニークな 香料・食品素材をご提供

日東香料

日東香料(目黒区五本木、今井清社長、03・3715・3442)は、昭和44年に先代の今井惣寿氏が創業した香料メーカーである。香料には大きく分けて天然香料と合成香料があり、複数の香料を独自の配合率で調合することによって新たな香りをつくりだすことができる。同社は40年以上のノウハウの蓄積によって開発された独自の調合香料を多数保有しており、これが同社の大きな強みとなっている。

香料の用途は多岐に亘る。食品に使用される「フレーバー」は実際の食品の香りをベースに創造したもので、菓子・飲料・パン・加工食品などに広く使われ、製造後長時間経っても新鮮な香りを保つ等、商品開発上欠かすことのできない原料となっている。一方、シャンプー、洗剤、芳香剤、香水などに使われる香料は総称して「フレグランス」といい、天然には存在しない空想上の香りをつくりだすこともある。これらの香りをつくりだす人のことを「調香師」といい、香料の世界ではフレーバーの調香師を「フレーバリスト」、フレグランスの調香師を「パフューマー」という。

同社はフレーバー、フレグランス双方の調香が可能であり、顧客の要望に合わせた繊細な調香と、小ロット・短納期対応、確かな実績とノウハウによって支持を得てきた。付随サービスとして始めた香料以外の食品添加物や機能性食

品素材の卸売も好調で、大手食品メーカーから小規模メーカーまで幅広い客層に対応している。一般にはなかなか知られることのない業態だが、皆さんも知らず知らずのうちに、同社の香りにふれていくかもしれない。

詳しくはホームページにて

<http://nitokoryo.com/>



フレーバーを使った食品の数々



繊細な香りを生み出すフレグランス