

◆ 製品一覧 ◆

品名	成分及び重量パーセント		性状	用途	包装	備考
ST-Hi	ステビア抽出物	100%	白色粉末 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約250倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
ウルトラマイルド	ステビア抽出物	100%	白色粉末 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約300倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
ステビアマイルドR	酵素処理ステビア	100%	白色粉末 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約300倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
GS-500S	ステビア抽出物	60.00%	白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約120倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
	食品素材(デキストリン)	40.00%				
GS-500	ステビア抽出物	50.00%	白色粉末 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約120倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
	食品素材(デキストリン)	50.00%				
ST-5	ステビア抽出物	50.00%	白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約100倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
	食品素材(デキストリン)	50.00%				
ST-1	ステビア抽出物	12.00%	白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約20倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
	食品素材(デキストリン)	88.00%				
GS-200	ステビア抽出物	8.00%	淡黄白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約20~40倍 【食品への表示方法例】 甘味料(甘草、ステビア)
	甘草抽出物	7.00%				
	クエン酸三ナトリウム	10.00%				
	食品素材(デキストリン)	75.00%				
GS-100	ステビア抽出物	5.00%	淡黄白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約25倍 【食品への表示方法例】 甘味料(甘草、ステビア)
	甘草抽出物	5.00%				
	食品素材	90.00%				
GS-50	ステビア抽出物	4.00%	淡黄白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約20倍 【食品への表示方法例】 甘味料(甘草、ステビア)
	甘草抽出物	4.00%				
	食品素材(デキストリン)	92.00%				
ステビアマイルドA	酵素処理ステビア	16.00%	白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約20~30倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
	食品素材(デキストリン)	84.00%				
ステビアマイルドC	酵素処理ステビア	65.00%	白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約100倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
	食品素材(デキストリン)	35.00%				
マイルドスーパー	ステビア抽出物	62.00%	白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約180~200倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
	食品素材(デキストリン)	38.00%				
マイルド10	ステビア抽出物	11.00%	白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約30~40倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
	食品素材(デキストリン)	89.00%				
マイルド20	ステビア抽出物	26.50%	白色顆粒 無臭で清涼な甘味を有する	食品全般	10kg (1kg×10)	甘味度:砂糖の約80~100倍 【食品への表示方法例】 甘味料(ステビア)
	食品素材(デキストリン)	73.50%				

※他の商品・規格もあります。お問い合わせください。

販売店