

野菜エキス製品

当社の野菜エキスのポイント

- 最大手のラーメンスープメーカーや高級スープメーカー、ソースメーカー等への特長ある原料として長年の採用実績が多数あります。
- 台湾における規格外の野菜の利他理念での有効活用が、当社の野菜エキスづくりのルーツです。
- 野菜の長所を上手に生かして、野菜エキスの糖度や香りを最適に調整しております。

セラリカNODAと野菜エキスの歴史

1963年、天然物利用での多角化を推進し、食品分野にも進出しました。

蠟の脱臭技術を応用して、香り成分を集めるエッセンシャルオイル生産技術を確立し、ニンニクの産地であった佐賀県唐津市に高品質なガーリックオイル製造工場を新設しました。

1974年には台湾南部に、農民も処理に困っていた規格外のタマネギ等の未利用資源を活用し、野菜エキス加工食品会社「森森食品工業」を台湾南部屏東県に設立しました。

そのような歴史を持つ中、現在は以下の品目の高品質な野菜エキス・エキスパウダーの取り扱いをしております。

取り扱い製品

野菜エキス

- オニオンエキス
- キャロットエキス
- キャベツエキス
- セロリエクス
- ネギエキス
- 白菜エキス



野菜エキスパウダー

- オニオンエキスパウダー
- キャロットエキスパウダー
- キャベツエキスパウダー
- セロリエキスパウダー
- ネギエキスパウダー
- 白菜エキスパウダ



Copyright(c) 2020 CERARICA NODA Corporation. All rights reserved.