

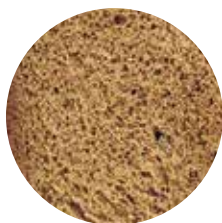
食品用増粘安定剤  
KONBUSAN KIMICA  
**昆布酸501**  
**低糖質パン**



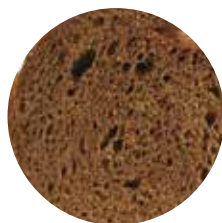
小麦粉以外の穀物でつくるパンは膨らみが悪く、製パン適性に欠けます。昆布酸501(アルギン酸エステル)を少量加えることで糖質をおさえたパンを形良く、美味しく焼き上げることができます。



KONBUSAN KIMICA  
**昆布酸  
あり**



KONBUSAN KIMICA  
**昆布酸  
なし**



**加水量を増やせます**

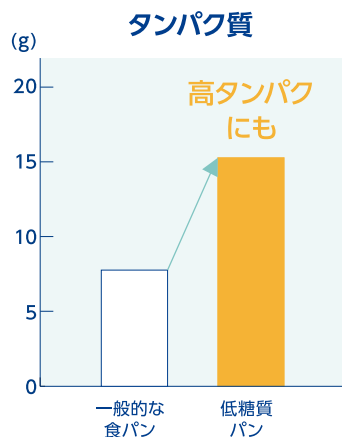
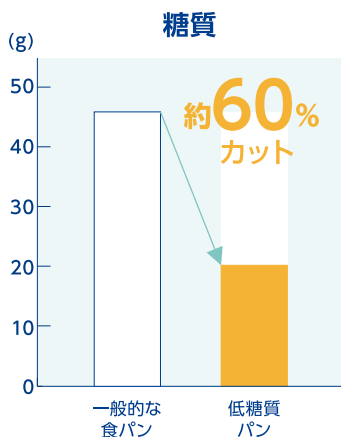
□当たりがしっとり  
柔らかなパンになります

**食感が良くなります**

よく膨らんでいるので  
軽い食感になります

**ボリュームを向上します**

パンが大きく膨らんで、つぶれません  
内相もきめ細かく、均一になります



**その他の原料(対粉%)**

グルテン	7%
砂糖	12%
塩	1.8%
昆布酸501	0.5%
製パン改良剤	0.1%
マーガリン	12%
イースト	5%
全卵	12%
乳化剤	0.3%
水	70%

**主原料の配合**

小麦粉	20%
大豆粉	30%
ふすま粉	50%

**食品への表示**

表示例：  
増粘剤(アルギン酸エステル)

昆布酸501(アルギン酸エステル)は、豊かな海の恵み“海藻”から生まれた増粘安定剤です。

※1 日本食品標準成分表2020年版(八訂)の値から算出 ※2 可食部100gあたり

# 豊かな海から……アルギン酸

## Marine Biopolymers **Alginate**

アルギン酸は、コンブやワカメなどの海藻に特有の天然多糖類です。人々の健康で豊かな暮らしづくりに欠かせない素材として、食品・医薬品・化粧品・繊維加工など幅広い分野で活用されています。

藻体中のアルギン酸は、海のミネラルと塩を形成し、ゆるやかなゼリー状態で細胞間隙を満たしています。海水中を揺らめく海藻のしなやかさは、アルギン酸の独特な物性によるものと言われています。乾燥藻体のうち30~60%を占めるアルギン酸は、「海藻の主成分」とも言える天然の食物繊維です。

キミカのアルギン酸は、ライフサイクルを終え海岸に漂着した海藻を原料に、自然エネルギーを最大限に活用する製法で抽出された「サステナブルな素材」として注目されています。

KIMICAのアルギン酸は、サステナブルな素材として高く評価されています。



イギリス王室主催  
アースショット賞



総理大臣表彰  
ジャパン SDGsアワード



Good Life Award  
環境大臣賞



グリーン購入大賞  
環境大臣賞



日本でいちばん  
大切にしたい会社大賞



食品安全安心  
環境貢献賞



サステナブルセレクション  
三ツ星 (最高位)



勇気ある経営  
大賞



株式会社 **キミカ** [www.kimica.jp](http://www.kimica.jp)

東京都中央区八重洲2-1-1 tel. 03-3548-1941 E-mail [tokyo-office@kimica.jp](mailto:tokyo-office@kimica.jp)



2024.5