

植物生まれの食用青色素

# リナブルー®

## LES2 100g (液体タイプ)

酸素バリア性に優れたボトル採用！  
液だれもしにくい！

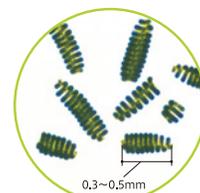


要冷蔵品

※配送はクール便

### スピリリナって？

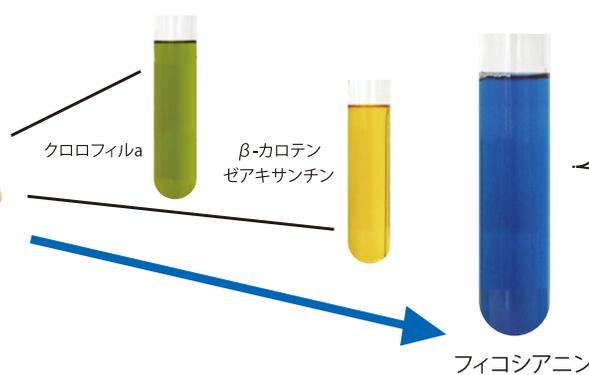
- ・水の中で育つ、らせん状の食用の藻で藍藻(らんそう)の一種。
- ・約30億年前に地球上に出現し、命をつないできた**最古の植物**といわれている。
- ・ビタミン・ミネラル・アミノ酸等の50種以上の健康・栄養成分を含み、**スーパーフードの王様**といわれている。



スピリリナの顕微鏡写真



スピリリナパウダー



### 植物由来のカラダヨロコブ色素

#### リナブルー®はここが違う！

- ✓ 有機溶媒ではなく、水で抽出された成分だから安心。
- ✓ あっかんべーしても、舌は青くはなりません。
- ✓ 米国、欧州でも安全性と使用が認められた唯一の天然系青色色素。
- ✓ アイス、ガム、キャンディーなど、様々な食品での使用実績あり。

#### ご使用の目安と注意事項

Point 1 水を含めた原料の重さに対して、0.05~0.1%が目安です。  
例)ヨーグルト100gには0.05~0.1g

Point 2 リナブルー®は色価が高いので、1滴ずつ少量入れて混ぜて様子を見ながらご使用ください。1滴は約0.07gです。

ちなみに・・・

- ・1本(100g)は、一般的なソーダ味の青色アイスキャンディー(100ml)を作る場合、約650~810本分の使用量に相当します。
- ・1本(100g)は、一般的なカクテル(50ml)を作る場合、約650~810杯分の使用量に相当します。



0.01%



0.1%

#### Attention!

- ・温度が60度以上の場合色が消えてしまうことがあります。
- ・植物性色素のため、加熱や酸、光に弱く、調理後に退色することがあります。
- ・使用後はすぐに冷蔵庫に入れて保管してください。

# リナブルー® LES2 100g ご利用ガイド



特徴：青色の液体  
 滴数：1400滴前後  
 ※最後は泡が多くなります。

## 使い方



両枠から指で優しく押すとキレイに1滴出ます。



リナブルー®は比重が重く底に溜まりやすいので、よく混ぜて使ってください。

## 使いやすさ抜群！ ボトルの3つの特徴

- ① 1滴ずつの少量でも量が調整しやすい(逆止弁付きキャップを採用)。
- ② 軽くて柔軟性があり、絞り出しやすい。
- ③ 開栓後は中身と酸素と接触しにくく鮮度保持力が高い(2重剥離構造、内袋に酸素バリア性あり)。

## 使用量目安

### (水)

	1滴	2滴	4滴
100 ml	★ 		
	1滴	3滴	5滴
200 ml	★ 		

★… 澄んだ空のようなブルーの目安  
 ※100ml…デザート用カップ 200ml…飲料用グラス

### (牛乳)

	0滴	1滴	3滴	5滴
100 ml			★ 	
	0滴	3滴	5滴	8滴
200 ml			★ 	

★… かわいいバステルブルーの目安

## 製品情報

品名	リナブルー®LES2 100g	包装単位	100g×1本×40箱入
色価	28~32(色価測定法)	発送単位	1本から
保管方法	<b>冷蔵(1~10℃)</b>	配送方法	クール宅急便
食品への表示	スピルリナ色素、スピルリナ青色素 または着色料(スピルリナ青)	使用基準	下記商品には使用できません。 1. こんぶ類、食肉、豆類、野菜、わかめ類 (これらの加工食品は除く) 2. 鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類

## 活用事例



カラフルなドリンク



スムージー



アルコール



アイス



ゼリー



ケーキ

DICライフテック株式会社  
 〒103-8233 東京都中央区日本橋3-7-20

公式WEBサイトはこちら！  
<http://www.dlt-spl.co.jp/>



リナブルーはこちら！  
<https://www.dlt-spl.co.jp/product/linablue/>

