

食品用増粘安定剤
KONBUSAN KIMICA
昆布酸501
低糖質パン



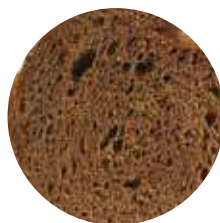
小麦粉以外の穀物でつくるパンは膨らみが悪く、製パン適性に欠けます。昆布酸501(アルギン酸エステル)を少量加えることで糖質をおさえたパンを形良く、美味しく焼き上げることができます。



KONBUSAN KIMICA
昆布酸
あり



KONBUSAN KIMICA
昆布酸
なし



加水量を増やせます

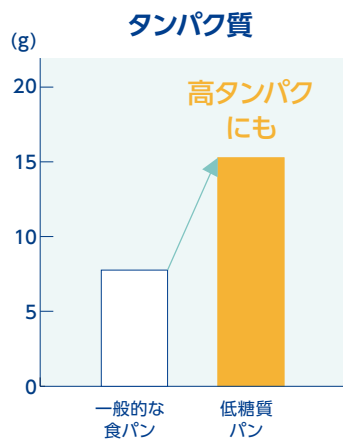
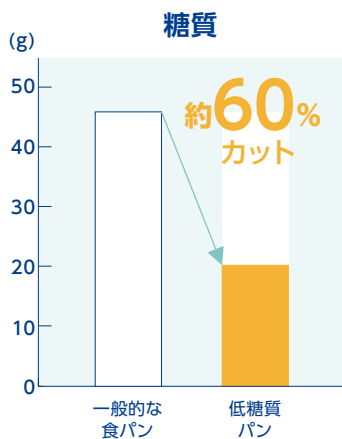
□当たりがしっとり
 柔らかなパンになります

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 Alginates

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。

キミカの事業は高く評価されています



世界最高の環境賞
英国王室主催
アースショット賞 ノミネート



日本最高の環境賞
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



地球環境大賞
日本商工会議所会頭賞



日本でいちばん
大切にしたい会社大賞



勇気ある経営大賞



NIKKEI
ブルーオーシャン大賞



環境賞
優良賞



食品安全安心
環境貢献賞



千葉県元印企業大賞
地球環境・社会貢献企業賞



防災×減災
サステナブル大賞



紺綬褒章



建築物省エネ性能表示
五ツ星 (最高位)



ちば
SDGsパートナー



サステナブルセレクション
三ツ星 (最高位)



株式会社 **キミカ** 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



2026.04