

【紅麴とベニコウジ色素の違いについて】

「紅麴」は紅麴菌というカビの一種で、米など穀物類を発酵させてつくられる食品であり、菌や発酵物として健康補助食品や調味料、着色料として広く利用されています。

「ベニコウジ色素」はベニコウジカビ属菌糸状菌の培養液から得られた特定の成分です。弊社取引先の原料会社にて取り扱う「ベニコウジ色素」は国が定めた規格に適合しており、食品衛生法を遵守した原料で健康被害の報告はございません。

※「ベニコウジ色素」は単なる化学的な成分であり、「紅麴」そのものは赤カビによる発酵によって生産される菌や発酵物です。

【井関食品「ベニコウジ色素」配合製品 熱中飴Ⅱ梅塩のみ】

* 弊社はヤエガキ発酵技研株式会社のベニコウジ色素を使用し、小林製薬の原料ではないという確認もしております。