



自然の恵みから生まれた

着色料

MoNA LISA *studio*



自然素材のみを使用した色粉

MoNA
LISA
Studio

モナリザ色粉

内容量：各種 100g



レッド



オレンジ



イエロー



グリーン



ブルー

粒子が細かいため、チョコレートはもちろん、マカロンやシャンティイなど幅広く使用可能。
使用されている材料はフルーツや植物といった自然由来のものになります。
また、原材料の 100% が色素なので、発色の良さも特徴です。

使用原材料



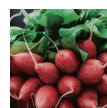
カシス



レモン



リンゴ



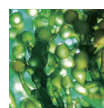
ラディッシュ



赤ダイコン



ベニバナ



スピルリナ*

【スピルリナ】

35 億年以上前に誕生した、最古の植物とも言われている藍藻類の 1 種であり、主にアフリカや中南米の塩湖に生息。見た目は緑色だが、スピルリナの持つ成分（フィコシアニン）は鮮やかな青色の天然色素として知られている。また、その栄養価の高さからスーパーフードとしても注目されている。

※メーカーの都合により使用材料が変わる可能性があります。

※自然由来の材料を使用している為、pH、熱、光による退色・変色にご注意願います。

アイテム別 発色早見表

チョコタブレット
添加量 0.5%

チョコタブレット
添加量 1%

マカロン
添加量 1%

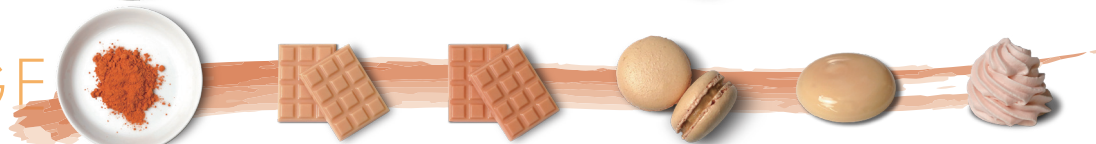
フォンダン
添加量 0.1%

シャンティイ
添加量 0.5%

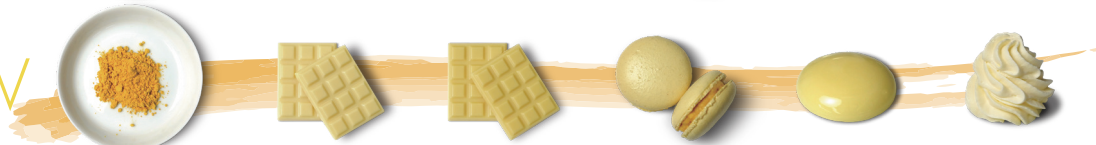
RED



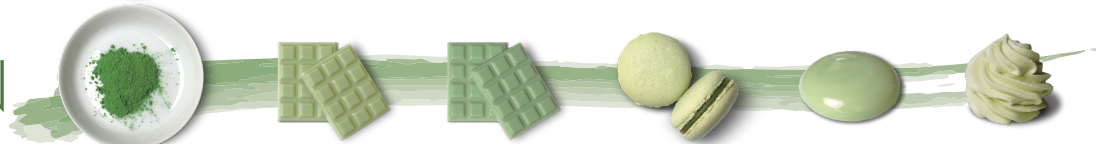
ORANGE



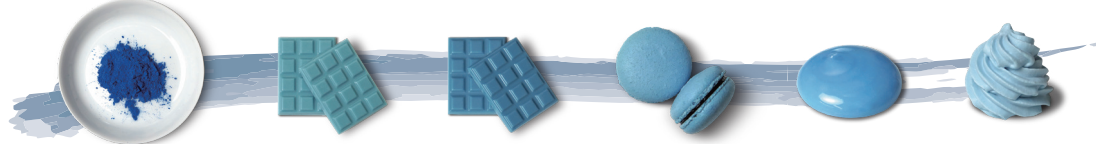
YELLOW



GREEN



BLUE



アイテム別 使用例ムービー



チョコタブレット



マカロン



フォンダン（エクレア）



シャンティイ（ケーキ）