

報道関係者各位

2026年5月20日
アットアロマ株式会社

NEW 毎日の食卓に、新しい食×香り体験を
香りで食を楽しむ、100%天然香料の「フレーバリング」
2026年6月5日（金）新発売

心地よさと機能性のあるアロマ空間デザインや、香りによるブランディング・CIを手掛けるアットアロマ株式会社（代表取締役：片岡 郷）は、100%天然香料を使用したナチュラルフレーバー「FLAVORING（フレーバリング）」を2026年6月5日（金）に新発売いたします。ご家庭の料理や飲み物に数滴加えるだけで、植物本来の豊かで奥行きのある香味を手軽にお楽しみいただけます。

「フレーバリング」は香りの専門ブランドであるアットアロマが長年培ってきた100%天然の香りの経験と知見を活かしたナチュラルフレーバーです。自然の恵みを生かしたピュアな香りを追求しました。料理や飲み物の仕上げとして加えるだけで上質な香りのアクセントを手軽に加えることができ、和食から多国籍料理まで、幅広い料理の完成度を高めます。

香りの種類は、料理用の6種と飲み物用の5種の、全11種をラインアップしました。食事のシーンに馴染み深いシトラスやハーブはもちろん、食と組み合わせることで香りの新たな表情を発見できるウッドやフローラルまで、世界各国の産地から届いた様々な香りをご堪能いただけます。ドレッシングやソースのアクセントや、アイスやケーキなどのスイーツを華やかに演出する仕上げ、炭酸水やお酒などに香りのニュアンスを添えるひと工夫として、毎日の食卓を彩る一滴をお楽しみください。



「フレーバリング」特長

■ 365 日いつでも、多彩なジャンルの食事と楽しめる

原料となる香料は、国内外の生産地を訪れて品質を確かめたものを厳選しました。収穫時期や天候に左右されず、365 日いつでも旬の香りをお楽しみいただけます。100%天然香料ならではのやさしい香り立ちで、和食からイタリアン、中華、エスニックまで、幅広い料理に調和します。

■ 品質へのこだわり

香りの原料には自然界にある天然香料をそのまま使用しています。また、アレルギー特定原材料等 29 品目も含まれておりません。自社の食品添加物製造工場で、徹底した品質管理のもと一つひとつ丁寧にボトリングしています。



フレーバリングの楽しみ方（ご使用方法）

料理や飲み物の味わいを最大限に引き立てるため、料理用の「for food」と飲み物用の「for beverages」の 2 つの処方をご用意しました。植物の豊かな香りが高濃度に凝縮されているため、必ず料理や飲み物に加えて、1 滴からお試しく下さい。

■ for food | 料理の仕上げやお菓子作りに

料理に使いやすいオイル処方です。ドレッシングやソースはもちろん、スープやヨーグルト、お菓子などにお使いください。料理の仕上げや、調理の途中に加えてご使用いただけます。



■ for beverages | 飲み物の仕上げに

液体になじみやすいアルコール処方です。水や炭酸水、お茶、お酒などに加え、よく混ぜてお召し上がりください。



ラインアップ

- ・ for food 全6種 (直七、ジュニパー、ヒノキ、ベルガモット、パルマローザ、プチグレン)
- ・ for beverages 全5種 (直七、ジュニパー、ヒノキ、カモミール、ネロリ)



for food for beverages

NAOSHICHI

まるやかな酸味でみずみずしい、
透き通った香り

【主な原産国：日本 高知】

【 for food 】

トマトとモッツァレラチーズのサラダ / 白身魚のカルパッチョ / 焼魚 (サバ、秋刀魚など)

【 for beverages 】

ジンジャーエール / 焼酎のソーダ割り / ミモザ (オレンジジュース×スパークリングワイン)



for food for beverages

JUNIPER

静けさとモダンさをもった
ウッディーな香り

【主な原産国：スロヴェニア】

【 for food 】

ローストビーフ / スキーニとパブリカのグリル / チョコレートアイス

【 for beverages 】

レモン入り炭酸水 / ジンジャーエール / ハイボール



for food for beverages

HINOKI

安心感や
落ち着きをもたらす香り

【主な原産国：日本 三重】

【 for food 】

だし巻き卵 / カルボナーラ / ティラミス

【 for beverages 】

白湯 (はちみつを入れても) / 緑茶ベースのハーブティー / ハイボール



for food

BERGAMOT

気品と落ち着きのある
洗練された香り

【主な原産国：イタリア】

【 for food 】

ポロネーゼ / バンケーキ (はちみつ添え) / 紅茶マフィン



for food

PALMAROSA

やわらかな甘さを感じる、
さわやかな香り

【主な原産国：インド】

【 for food 】

鶏のから揚げ / 生春巻 / プレーンヨーグルト (はちみつ添え)



for food

PETITGRAIN

グリーン調の芯のある、
フレッシュな香り

【主な原産国：パラグアイ】

【 for food 】

にんじんと玉ねぎのマリネ / 鶏むね肉のグリル / 抹茶チーズケーキ



for beverages

CHAMOMILE ROMAN

甘くフルーティーな、
かわいらしい香り

【主な原産国：イタリア】

【 for beverages 】

ミルクティー / レモンはちみつウォーター / ビール



for beverages

NEROLI

明るい爽やかさのある、
甘く上品な香り

【主な原産国：チュニジア】

【 for beverages 】

ホットミルク / フラワーティー / スパークリングワイン

商品概要

FLAVORING (フレーバリング)

- ・ 名称：食品添加物（香料製剤）
- ・ ラインアップ：
 - for food 全6種（直七、ジュニパー、ヒノキ、ベルガモット、パルマローザ、プチグレン）
 - for beverages 全5種（直七、ジュニパー、ヒノキ、カモミール、ネロリ）
- ・ 価格：フレーバー 18g 2,916円（税込） ※ネロリのみ 18g 3,888円（税込）
- ・ 発売日：6月5日（金）



for food

for beverages

会社概要



アットアロマは、アロマ製品の開発から香りのある空間までをトータルに提供する香りの専門ブランドです。ホテルや商業施設、オフィスなど全世界6,000箇所以上で、天然アロマの機能を生かした感性に訴えかけるセンティングデザインを提供しています。また、家庭用アロマディフューザーや天然100%エッセンシャルオイルブレンドの開発・販売、アロマ体験イベントの実施、直営店運営などを手がけています。

HP：<https://www.at-aroma.com/> 公式オンラインストア：<https://store.at-aroma.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/ataroma_official/

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

アットアロマ株式会社 広報 森・富樫・横山

〒154-0024 東京都世田谷区三軒茶屋2-11-23 サンタワーズB棟6階

TEL：03-6453-4231 FAX：03-6453-4236 E-mail：pr@at-aroma.com