



マダガスカル産 ブルボン種 バニラビーンズ グルメブラック

NEW
RELEASE

By FIS工房



マダガスカル産ブルボン種は一般的にブルボンバニラとも呼ばれ、マイルドで優しい香りを持ち、素材に馴染みやすくキャラメルのような風味があるのが特徴です。そしてバニラを評価する5つの香りのポイント、【バニラ香】【フルーツ香】【柑橘香】【森林香】【スパイス香】のバランスが非常に優れており、グルメブラックはバニリン（バニラの香りの成分）が1.6~2.2%と高く、含有水分量も32~35%とされており、バニラビーンズの中でも最上級の規格になります。是非お試しください。

Check 1

甘く、芳醇に広がるバニラの香り !

Check 2

長さ16cm以上規格 たっぷり使える !

Check 3

しっとり詰まったビーンズ コスパ&効率良し !



受粉後育成したバニラ



キュアリング工程中の自然乾燥



5本入パッケージ



200g入パッケージ



マダガスカル産 バニラビーンズ グルメブラック S
81021 5本入×10P 81020 200g入

ブランド : Euro feeling 原産地 : マダガスカル
規格 : 約3g(16cm以上) 保管 : 冷暗所

マダガスカル産 バニラビーンズ グルメブラック M
81002 5本入×10P 81018 200g入

ブランド : Euro feeling 原産地 : マダガスカル
規格 : 約4g(16/18cm) 保管 : 冷暗所

81000 マダガスカル産 バニラビーンズ グルメブラック L (5本入)

※ 受注生産・要在庫確認にて賜ります。 規格 : 約5g(18cm以上)

~ History of Vanilla beans ~

バニラはラン科に属する植物で、その語源はスペイン語で"さや"を意味するバイナという言葉であるとされています。古代アステカ文明において熱さましや強壮剤の薬効を求めて、擦り潰したバニラの実を使ったショコラトルという彼らの特別な位置づけの飲み物がありました。その後、スペインが統治下の時に自国の生活に取り入れたことから徐々にその食文化が世界に広まったと言われています。



■ 拠点 : 大阪支店 / 東京支店 / 神奈川営業所 / 名古屋支店
京都支店 / 神戸支店 / 九州支店 / 沖縄事務所

■ URL : <http://www.mw-matsuya.co.jp> 作成日 2022/03/31