



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

《 この商品は徹底した衛生管理の下で、自社工房にて選別・小分け包装を行っております。 》



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ラビーンズの中でも最上級の規格になります。太さと長さがあることによって実入りも良く、仕込みの際にも使い易く、是非一度お試しください。

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



3本入パッケージ



5本入パッケージ



マダガスカル産 バニラビーンズ グルメブラック M

81003 3本入×20P 81002 5本入×10P

ブランド : Euro feeling 原産地 : マダガスカル

規格 : 16/18cm 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 L

81001 3本入×20P 81000 5本入×10P

ブランド : Euro feeling 原産地 : マダガスカル

規格 : 18cmUP 保管 : 冷暗所

～ 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 2021/09/21