



Vanileco
• VANILLA FROM MADAGASCAR •

ヨーロッパ・マダガスカルチームのご紹介 マダガスカルのバニラ産業の発展に貢献



私たちについて

私たちはVANILECOです。友情と情熱を原動力とするチームとして、マダガスカルで最高品質のブルボン・バニラを栽培することに情熱を注いでいます。

マダガスカル之美しさに触発された4人の幼なじみによって2016年に設立され、当初はわずか1ヘクタールの土地と一つのビジョンからスタートしました。

言語の壁、過酷な地形、そして現地の独特な環境という困難を乗り越え、私たちは結束の固いチームを築き上げ、現在では100ヘクタール以上の農園を管理するまでに成長しました。

バニラ栽培にとどまらず、私たちは公正な雇用機会の提供、地域社会の支援、そして持続可能な取り組みの推進を通じて、マダガスカルの人々に前向きな変化をもたらすことに尽力しています。

今日、私たちは忍耐と愛情、そして社会的責任を持って育てた最高級のバニラを、世界中のバニラ愛好家の皆様にお届けできることを誇りに思っています。



私たちの使命

私たちは、革新的かつ持続可能な手法を通じて最高品質のブルボン・バニラを栽培するとともに、マダガスカル地域社会に有意義で前向きな影響をもたらすことを目指しています。責任感と誠実さを基本理念とし、お客様の生活を豊かにし、従業員とその家族、そして地域経済の繁栄を支えるプレミアムなバニラ製品の創造に努めています。

私たちのビジョン

ブルボン・バニラの持続可能な成長を牽引する私たちは、品質、革新、そして地域社会への配慮で定評のある、マダガスカルにおけるブルボン・バニラの透明性の高いリーディングカンパニーとなることを目指しています。

私たちの持続可能な農場が、高品質なバニラの生産だけでなく、マダガスカル経済的・教育的発展にも貢献し、土地と人々の双方に永続的な利益をもたらす未来を構想しています





当社の独自の強み

卓越した品質

当社は、栽培から包装に至るバニラの生産工程の全段階を、完全な垂直統合体制で管理しています。各工程を最高水準を満たすよう厳格に管理することで、豊かで本物の香りと風味を備えた最高品質の製品をお届けしています。

地域社会への貢献

私たちはマダガスカル地域の開発に投資し、学校建設による教育支援、地元病院への支援、そして経済成長の促進に取り組んでいます。

持続可能な栽培

当社のバニラは、厳格な品質管理、持続可能性、および倫理的な慣行に基づいて栽培されています。業界をリードする基準による認証を取得しており、卓越した品質と環境への配慮をお約束します。

公正な取引

私たちは従業員に公正な賃金を支払い、マダガスカルの農村部で彼らが家族の生活と福祉を向上させられるよう支援しています。

完全なトレーサビリティ

当社の製品および原材料は完全に追跡可能であり、その原産地とサプライチェーンの健全性について、お客様に安心してお使いいただけます。

お客様満足度

私たちは、あらゆる段階でお客様の期待を上回るサービスを提供し、自信を持って推奨できる製品をお届けすることをお約束します。



信頼の品質、私たちの未来へ

私たちの未来は、イノベーション、持続可能性、そして地域社会の成長に焦点を当てています。より高品質なブルボン・バニラを生産するため、栽培および乾燥方法を革新するとともに、生産量を増やすべくプランテーションの拡大にも取り組んでいます。

当社のバニラはオーガニック認証を取得しており、環境の持続可能性と純度に関する最高水準を満たしています。また、倫理的な事業運営への取り組みの一環として、近い将来、フェアトレードおよびレインフォレスト・アライアンスの認証取得を目指しています。

製品だけでなく、雇用創出、教育、持続可能な開発への支援を通じて、地域社会への投資を継続してまいります。

私たちのビジョンは、マダガスカルバニラ産業をリードし、お客様と地域社会の両方に永続的な好影響をもたらすことです。



認証取得中:

Rainforest Alliance | Fairtrade | FSSC 22000 | JAS





責任、誠実さ、 そして地域社会のために

VANILECOでは、最高品質のブルボン・バニラを生産するだけでなく、それ以上のポジティブな影響をもたらすことを信条としています。マダガスカルでの活動を通じて、私たちは学校の建設や病院への太陽光発電システムの導入を行い、森林再生の取り組みにも積極的に取り組んでいます。さらに、地元の教会の修復も行い、教育、医療、持続可能なエネルギー、そして文化遺産へのアクセスを改善することで、私たちが活動する地域社会の生活をより豊かにしています。

私たちと協力することで、皆様はこれらの取り組みを支援し、子供たちの可能性を広げ、生活の質を向上させ、環境の回復を促進し、マダガスカルの持続可能な開発に貢献することになります。共に、私たちが「故郷」と呼ぶ地域社会のために、より明るい未来を築いていきましょう。





垂直統合型サプライチェーン バニラ・ジャーニー



栽培

植え付け

バニラのつるは、ボナラの木に沿って丁寧に植えられ、ボナラの木が自然な支柱となり、日陰を提供します。

育成

つるは、伝統と革新のバランスを保つ現代的で持続可能な農法を用いて、成熟し開花期を迎えるまで2～3年間育てられます。

受粉

バニラの花はわずか数時間しか咲かないため、この限られた時間内に、手作業による精密な受粉を行う必要があります。

成熟

緑色のバニラビーンズは、つるの上で約9ヶ月かけて成熟します。

収穫

最高品質を確保するため、完全に成熟したビーンズのみを毎日手摘みで収穫します。



乾燥

湯通し

収穫したてのバニラ豆は、その風味を損なわないよう、数日以内に湯通しされます。

発酵

豆は24～72時間発酵させ、特有の香りを引き出します。

乾燥

風味と食感を完璧なものにするため、昼と夜を交互に繰り返しながら丁寧に乾燥させます。

選別

すべての豆は、最高品質の基準を満たすよう、丹念に選別・等級分けされます。



保管・出荷

梱包

豆は品質と鮮度を保つよう梱包されています。

保管

当社の倉庫にて、最適な条件下で適切に保管されています。

品質管理

継続的な監視により、各ロットが厳格な基準を満たしていることを確認しています。

出荷

ご注文は、お客様のニーズに合わせて、FOBまたはCIF条件に基づき世界中へ出荷されます。





4つのプランテーション



100ヘクタール以上

当社の土地



1ヘクタールあたり
2000本のボナラの木



1ヘクタールあたり4000本

当社の製品ラインナップ



GOURMET

水分：30%~38%
バニリン：1.5%~2.6%
長さ：12cm~21cm



TK

水分：26%~29%
バニリン：1.5%~2.6%
長さ：12cm~21cm



RED

水分：18%~25%
バニリン：1.5%~2.1%
長さ：11cm以上



LOOSE BEANS

水分：12%~17%
バニリン：0.8%~1.6%
長さ：11cm以上



A OR B GRADE POWDER

丸ごと、使い切っていない
バニラビーンズを粉砕したもの
水分含有量：10%未満
バニリン含有量：0.8%~2.1%



CHOPPED BEANS

RedまたはLoose beansを
細かく切ったもの
水分：12%~25%
バニリン：0.8%~2.1%



VANILLA CAVIAR

完全に熟成したグルメバニラビーンから
丁寧に削り取った種子
水分含有量：25~35%



VANILLA SEEDS

自然に割れた豆から採取した種子、
または湯通し（煮沸）工程中に脱落し
た種子水分含有量：10%未満



VANILLA EXTRACT

当社バニラビーンズから製造。
信頼できるパートナー経由で
ご要望に応じてご用意いたします

バーボンエキス|アブソリュート|
ウルトラフォールディング|パウダー



VANILLA PASTE

当社バニラビーンズから製造。
信頼できるパートナー経由で
ご要望に応じてご用意いたします

種あり|種なし



あらゆる業務において品質を最優先

VANILECOでは、細心の注意と革新的な栽培方法を通じて、最高水準の品質を維持しています。ヨーロッパとマダガスカルの専門知識を結集した当社の農学者およびバニラ専門家チームは、優れたバニラを収穫するために、先進的な栽培技術と堆肥管理手法を開拓してきました。

植え付けから乾燥に至るまでのすべての工程を厳重に管理し、香りとバニリン含有量を最大限に引き出すことで、一粒一粒に卓越した風味を保証しています。私たちは継続的な改善と持続可能な成長に尽力し、お客様に最高の製品をお届けします。



展示会などで当社をご覧になった ことがあるかもしれません



PLMA - Chicago, USA



BIOFACH - Nuremberg, Germany



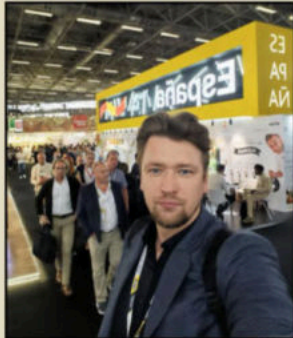
FIE - Frankfurt, Germany



FODEX - Tokyo, Japan



SIAL - Paris, France



WestExpo - Los Angeles, USA



GULFOOD - Dubai, UAE



FIE - Frankfurt, Germany





ANUGA - Cologne, Germany







お問い合わせ

 090-4387-4277

 toshikazu.yamamura@vanileco.com

 www.vanileco.com

 [vanilla.vanileco](https://www.instagram.com/vanilla.vanileco)

 [Vanileco](https://www.linkedin.com/company/vanileco)

 **COUNTRY MANAGER IN JAPAN:**

山村俊一
Toshikazu Yamamura

 **MADAGASCAR OFFICE:**

Villa Irintsoa Parcelle No. 04,
50213 Foulpointe (Mahavelona),
Atsinanana region

