

毎度、お世話様です。
 ハロウィンの季節がやってきました！
 新聞によると今年のハロウィンの市場規模はバレンタインと同等になるとのことです。
 ハロウィン関連資材も取扱いがありますので、お問い合わせ下さい。



株式会社 **飯田マツブツ**
 長野県飯田市鼎名古熊2417-1
 TEL 0265-21-1177
 FAX 0265-21-1178

**世界中のバティシエに最も愛される
 マダガスカル産ブルボンバニラののみを使用**

Choux a la crème



【成分】
 小麦粉 20g
 砂糖 20g
 卵黄 10g
 卵白 10g
 バニラペースト 1g
 生クリーム 50g
 塩 少々

【作り方】
 1. 小麦粉、砂糖、卵黄、卵白、塩をボウルに入れ、ハンドミキサーでよく混ぜる。
 2. バニラペーストを加え、さらに混ぜる。
 3. 生クリームを絞り入れ、再度よく混ぜる。
 4. 生地を絞り出し、オーブンで焼く。

【商品説明】
 J-forte バニラペースト335は、マダガスカル産ブルボンバニラを粉砕したパウダーを使用し、科学的合成品は一切使用していません。加熱処理済みで衛生的に安心です。ピーンズを加工する手間がありません。ピーンズに比べコストが削減されます。

【お問い合わせ先】
 ナリヅカコーポレーション
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
 www.narituka.co.jp

化学的合成品、添加物不使用

原材料は、植物抽出、卵類、バニラビーンズ、エチルアルコールのみを使用し、化学的合成品、添加物を一切使用していません。

バニラペースト

最終商品への原材料表示は「バニラペースト」と表記することが出来ます。

厳選 選素材

厳選したマダガスカル産バニラビーンズを粉砕したパウダーを使用。ピーンズ本来の風味が丸ごと濃縮されていると言っても過言ではありません。

殺菌工程

バニラパウダーをスチーム殺菌し、加熱加圧処理を施すことで、菌数を低く抑えています。

1%

少量でも1%の添加でバニラの芳醇な風味、香りを表現することが出来ます。

化学的合成品、添加物を一切使用せずに作り上げたバニラペースト

J-forte J-forte バニラ

【成分】
 バニラペースト 1g
 砂糖 20g
 卵黄 10g
 卵白 10g
 生クリーム 50g
 塩 少々

【お問い合わせ先】
 ナリヅカコーポレーション
 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
 TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
 www.narituka.co.jp

マツブツ通信

Vo.13

バニラビーンズの情勢

**ナリヅカコーポレーション商品
 JUPEバニラペースト335**

- 【商品特徴】
- ・マダガスカル産ブルボンバニラのみ使用
 - ・科学的合成品は一切使用していません。
 - ・加熱処理済みで衛生的に安心です。
 - ・ピーンズを加工する手間がありません。
 - ・ピーンズに比べコストが削減されます。



J-forteバニラ

- 【商品特徴】
- ・最終商品への原材料表示は「バニラペースト」と表記することが出来ます。
 - ・厳選したマダガスカル産バニラビーンズを粉砕したパウダーを使用。ピーンズ本来の風味が丸ごと濃縮されていると言っても過言ではありません。
 - ・バニラパウダーをスチーム殺菌し、加熱加圧処理を施すことで、菌数を低く抑えています。



デザートペーストバニラV

- 【商品特徴】
- ・ドイツより輸入した商品になります。
 - ・使用香料は天然抽出物では御座いませんが、少量で香り強いバニラ風味を出すことが出来ます。



バニラビーンズの情勢はみなさんご存知かと思いますが、2015年の収穫量が2014年と比較して約40%減少しております。原因は開花時期の天候不良の影響です。また世界的に需要も伸びており、一方でより良い品質を求めるとなると更に入手が困難な状況です。このような要因で現在バニラビーンズの価格は数年前に比べ倍近く高騰しており、産経新聞によると米国では10倍近く高騰しているとのことです。上記を踏まえて、今後更なる値上げが予想されます。



そこで、今回は安定した香りをご提供出来る商品をご紹介させて頂きます。左記の商品特徴に記載されている通り、どちらの商品もバニラビーンズを素に作られております。バニラビーンズは保管状況により香りの安定性を欠きますがこの商品をご心配ありません。価格面でもお役に立てます。この機会に是非お試し下さい！！

* サンプルのお問い合わせは担当者もしくは弊社までご連絡下さい。