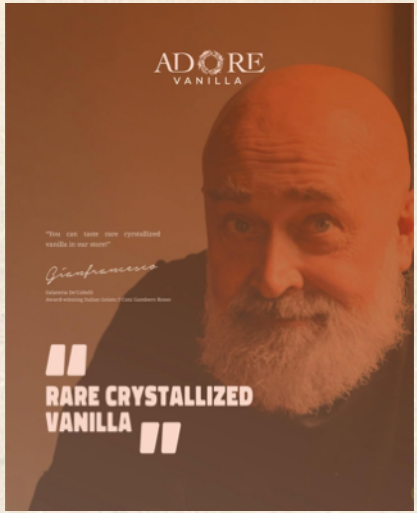
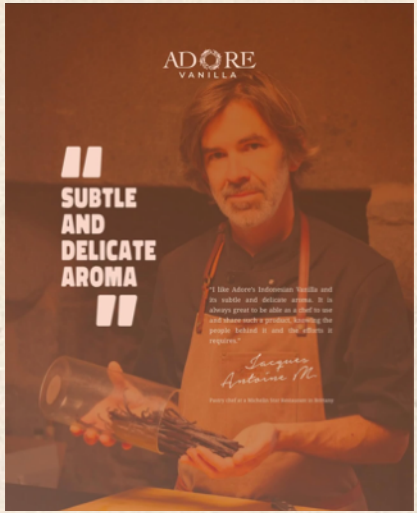
このバニラは本当に素晴らしく、心から気に入っています。

高いバニリン含有量により、飽和状態に達し、豆の表面に現れています。



希少な結晶化バニラ



繊細で上品な香り

“TRACEABLE INDONESIAN VANILLA, CRAFTED FOR THE WORLD’S FINEST CREATIONS.”

完全追跡可能なインドネシア産バニラ. 世界最高峰の創作のために

ADORE VANILLA
アドア バニラ

Indonesian Spice Ship

1. Company Overview

会社概要

Indonesia Spice Ship (ISS) introduces premium Indonesian vanilla to the Japanese market through a direct partnership with **Adore Rempah Indonesia**.

ISS supplies fully traceable, sustainably cultivated, and professionally processed vanilla from Minahasa Tenggara, North Sulawesi, to Japan's culinary, hospitality, and food manufacturing sectors.

Our mission is to elevate Indonesia's finest natural ingredients: **vanilla** and other spices, while promoting ethical sourcing and cultural value.

インドネシア・スパイス・シップ（ISS）は、アドーレ・レンパ・インドネシアとの直接的なパートナーシップを通じて、インドネシア産プレミアム・バニラを日本市場へ提供しています。

ISSは、ミナハサ・テンガラ（北スラウェシ）で栽培され、完全追跡可能かつ持続可能な方法で生産・加工されたバニラを、日本の外食産業、製菓業、ホスピタリティ、食品製造分野へ安定的に供給します。

私たちの使命は、バニラをはじめとするインドネシア最高品質の天然原料とスパイスの価値を高め、倫理的な調達と文化的価値の発信を推進することです。

Indonesian Spice Ship

www.id-spiceship.co.jp

PT. ADORE REMPAH INDONESIA

ADORE VANILLA
アドア バニラ

2. Origin:
Minahasa Tenggara, North Sulawesi

原産地：インドネシア・北スラウェシ州ミナハサ・トゥムール

Indonesian Spice Ship

ISS sources vanilla directly from smallholder farmers in a volcanic region known for its fertile soil and high natural vanillin potential.

ISSのバニラは、火山性土壌が豊かで天然バニリン含有量が高い、ミナハサ・テンガラ地域の小規模農家から直接仕入れています。

More than 100 inclusive farmers participate in a traceable ecosystem, ensuring full transparency from cultivation to curing.

100名以上のインクルーシブ農家が、生産から加工までを完全に追跡できるエコシステムに参加し、透明性の高いサプライチェーンを実現しています。

Adore's processing facility is located directly at the origin, in Lobu Satu village, allowing strict quality control.

加工工場は産地であるロブ・サト村に置かれ、原料管理と品質管理を徹底できる体制が整っています。

ADORE VANILLA
アドア バニラ

3. Sustainability & Inclusiveness

持続可能性と包摂性

Indonesian Spice Ship

The ISS supply chain is built around measurable social and environmental impact.

ISSのサプライチェーンは、社会的・環境的効果を明確に示す仕組みで構築されています。

Farmers receive higher purchasing prices and guaranteed buyback agreements.

農家には高い買付価格と、収穫物の確実な買取保証が提供されます。

Training, knowledge sharing, and financial access improve farm productivity and stability.

研修・技術共有・金融アクセスの支援により、生産性と経営の安定性が向上しています。

The supply-chain length is reduced by up to 60%, lowering carbon footprint and cost.

サプライチェーンを最大60%短縮し、環境負荷と物流コストを大幅に削減しています。

Traceability eliminates non-verified beans and prevents theft.

完全追跡により、非正規原料の混入や盗難リスクを排除しています。

Sustainable 持続可能

Traceable 追跡可能

Inclusive 包摂的

ADORE VANILLA アドア バニラ

4. Processing Excellence: Award-Winning Quality

卓越した加工技術：受賞歴のある品質

Indonesian Spice Ship

All ISS vanilla is processed by Adore Rempah Indonesia using a standardized two-stage Bourbon curing method supervised by a curing master with over 30 years of experience.

ISSのバニラは、30年以上の経験を持つキュアリングマスターの監督下で、アドーレ社独自の二段階ボーボン法により加工されています。

Crystallized Vanilla won the SIGEP Italy 2024 Innovation Award, recognizing its exceptionally high vanillin content (up to 3.8%).

結晶化バニラは、バニリン含有量の高さ（最大3.8%）と品質が評価され、SIGEP Italy 2024 イノベーション賞を受賞しました。

The aroma strength is 3–4 times higher than average gourmet beans, attracting Michelin-star chefs and global pastry professionals.

香気成分は一般的なグルメバニラの3〜4倍と非常に強く、ミシュラン星付きシェフや世界各国のパティシエから高い評価を受けています。

ADORE VANILLA
アドア バニラ

5. Product Portfolio (Japan Edition)

製品ポートフォリオ（日本市場向け）

Crystallized Vanilla Planifolia (3–3.9% vanillin)
Limited, rare, and ideal for luxury pastry, gelato, chocolate, and high-end retail.

結晶化バニラ・プラニフォリア（バニリン3〜3.9%）
希少性が高く、高級製菓、ジェラート、チョコレート、プレミアム小売向けに最適です。

Gourmet Vanilla Planifolia (1.6–2.6% vanillin)
Balanced chocolaty/floral profile for wide-ranging culinary applications.

グルメグレード・プラニフォリア（バニリン1.6〜2.6%）
チョコレート様・フローラルのバランスが良く、幅広い食品用途に適しています。

Natural Vanilla Extract & Concentrated Extract (up to 30×)
Designed for chocolate, bakery, beverage, and industrial production.

ナチュラルバニラエキス / 高濃度エキス（最大30倍）
チョコレート、製菓、飲料、食品製造に最適なプロフェッショナル仕様です。

Vanilla Paste (40%)
Seed-rich, stabilizer-free, and fast-infusing.

バニラペースト（40%）
バニラシードを含み、安定剤不使用。用途への浸透が早いのが特徴です。

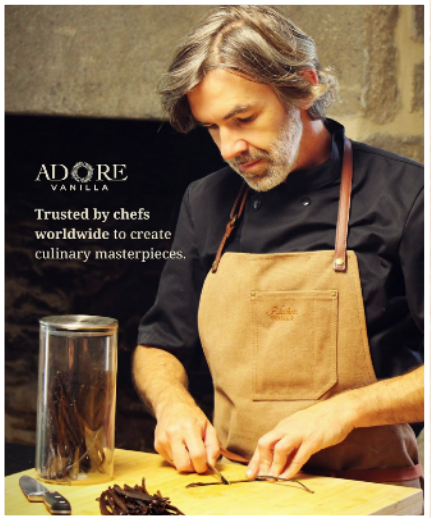
Vanilla Powder
Cold-ground and suitable for dry mix formulations.

バニラパウダー
低温粉砕で仕上げ、ドライミックス用途に適しています。

6. Why Japan Chooses ISS Vanilla

日本市場がISSバニラを選ぶ理由

Indonesian Spice Ship



Fully traceable supply chain with verifiable documentation.	文書化された完全追跡型サプライチェーン。
Strong sustainability and inclusive farmer engagement.	持続可能性とインクルーシブ農業支援の実績。
Award-winning aroma performance with high vanillin content.	高バニリン含有量による受賞歴のある香り。
Reliable sourcing directly from Indonesia with Japan-based support.	インドネシアからの直接調達に加え、日本国内でのサポート体制を整備。
Suitable for fine pastry, gelato, cafés, chocolate, hotels, food brands, and OEM manufacturing.	製菓、ジェラート、カフェ、チョコレート、ホテル、食品ブランド、OEM製造など幅広い用途に対応。

ADORE VANILLA
アドア バニラ

7. Vision for Japan

日本市場におけるビジョン

Indonesian Spice Ship

ISS aims to establish Indonesia's finest mountain-grown ingredients as premium staples in Japan, while building long-term culinary, cultural, and industry partnerships.

Our work represents not only a product, but a cultural and ecological narrative rooted in Indonesia's spice heritage.

ISSは、インドネシアの山岳地域で育まれた最高品質の素材を日本市場のプレミアムカテゴリーとして確立し、食文化・産業・教育機関との長期的な連携を目指します。

我々の取り組みは単なる製品供給にとどまらず、インドネシアのスパイス文化と生態系に基づくストーリーを日本へ届ける活動です。

Rumah Gotemba Japan

Indonesian Spice Ship

ADORE VANILLA アドア バニラ

www.id-spiceship.co.jp

rumahgotemba@id-spiceship.co.jp

pipin.h@id-spiceship.co.jp

+81 90 6399 2636

@ADORE_VANILLA

@RUMAHGOTEMBA

@ADORE_CACAO