



Indonesian
Spice
Ship

AD RE
VANILLA



Contents 目次

2 目次
Contents

3-4 ごあいさつ
Introduction

5-6 私たちのこだわり取り組み
Our Commitment and Initiatives

7-17 カタログのバニラ商品
Catalogue of Vanilla Products

8-9 結晶化バニラビーンズ
Crystallized Vanilla Beans

10-11 バニラビーンズ
Vanilla Beans

12-13 バニラパウダー
Vanilla Powder

14-15 バニラペースト
Vanilla Paste

16-17 バニラエクス
Vanilla Extract

18-19 商品の価格
Products Price

20-21 いくつかシェフの声
Voices from Chefs

22 問い合わせ
Inquiry



Indonesian
Spice
Ship

ごあいさつ

インドネシアには、世界中のパティシエやショコラティエから高い評価を受ける、優れたバニラとカカオがあります。

Adore Vanilla および Adore Cacao は、その品質と豊かな風味により、世界各国で多くのプロフェッショナルに選ばれてきたブランドです。しかし、これまで日本市場において本格的な販売体制は整っていませんでした。

そこで私たち INDONESIA SPICESHIP 株式会社 は、Adore ブランドの日本における正規パートナーとして、日本のお客様へ安心してご利用いただける販売体制を構築いたしました。

インドネシアから厳選した製品を正式に輸入し、日本の食品関連法規に基づく必要な手続きを経て、適正な品質管理のもとで皆様へお届けしております。

本カタログでは、世界で評価されるインドネシア産バニラとカカオの魅力を、パティスリー、ベーカリー、ショコラトリーをはじめ、多くの食品事業者の皆様へご紹介いたします。

素材本来の香りと品質が、一つひとつの作品に新たな価値をもたらすことを願っております。

INDONESIA SPICESHIP株式会社



Indonesian
Spice
Ship

Introduction

Indonesia is home to exceptional vanilla and cacao, valued by pastry chefs, chocolatiers, and food professionals around the world.

Adore Vanilla and Adore Cacao are brands recognized internationally for their quality, rich aroma, and distinctive flavor. However, until now, these products have not been widely introduced to the Japanese market through an official sales channel.

To bring this global-quality Indonesian brand to Japan, INDONESIA SPICESHIP Co., Ltd. has established a partnership with Adore as its official partner in the Japanese market.

Through INDONESIA SPICESHIP, Adore products are formally imported from Indonesia and introduced to customers in Japan under proper legal procedures and official distribution standards. The products are handled in accordance with Japanese food-related regulations and are offered through a reliable and authorized sales system.

This brochure presents the unique appeal of Indonesian vanilla and cacao to pastry shops, bakeries, chocolateries, food manufacturers, and all professionals seeking premium ingredients for their creations.

We hope that the natural aroma, depth, and quality of these ingredients will bring new value to every product and every recipe.

INDONESIA SPICESHIP Co., Ltd.



Indonesian
Spice
Ship

私たちのこだわりと取り組み



私たちのコミットメント



必要な供給量と
高品質なバニラを
安定して実現するため、
Adore Vanillaは
持続可能で包摂的な
取り組みを大切に
しています。



最適な栽培方法、
農家の資金アクセス、
バニラ樹の生産性を
維持・向上させる方法
について、私たちは
定期的に知識共有を
行っています。



これらの実践は、
農家パートナーの
暮らしと環境を
支えながら、バニラの
品質向上にも
つながっています。

インドネシア産で唯一の 国際受賞バニラ

豊かな香りとサステナブル認証を備えた
プレミアムバニラ



SIGEP Italy 2024 イノベーションアワード
「オーガニック/フリーフロム」部門 第1位
Adore Crystallized Vanilla Beans

私たちのインパクト

2倍

品質の定量的向上
地域平均のバニリン含有量
1%から、平均2%へ向上

100名以上

多様な支援制度を備えた
包摂的なバニラ農家
現在も拡大中

最大60%

農家への
高い買取価格
過度に長いサプライチェーン
を短縮

5地域

オーガニックバニラ
農家コミュニティ
現在も拡大中

0

盗難バニラ豆
トレーサブルな豆のみを調達
するため、不正流通を防止



高バニリン含有

当社のオーガニック認証クリスタライズド・
バニラビーンズは、イタリア最大級の製菓
展示会 SIGEP 2024 のイノベーションアワード
で第1位を受賞しました。欧州ラボ試験では
最大3.8%のバニリン含有量を確認しており、
インドネシア産バニラ平均の3倍以上。
少量でも、より豊かな香りを引き出せます。



誰もが手に取りやすく

農家に高い価格で支払うことで産地での
公正さを守りながら、効率的かつ統合された
サプライチェーンにより、世界市場でも
競争力の高い価格を実現しています。



優れた香り

当社のバニラビーンズは、優れた香りにより、
世界中の流通パートナーを通じて著名な
シェフやバニラ専門家から高く評価されて
います。



安定性・一貫性

産地における持続可能かつ包摂的な実践により、
農園からシェフのテーブルまで、一貫した供給量と
妥協のない品質を確保しています。

最高の製品とサービスをお届けするために

私たちは、お客様に最高の
製品とサービスをお届けすることを
目標に取り組んでいます。
その姿勢は、取得している
3つの国際認証——
EU Organic、USDA Organic、
Canada Organic——にも
表れています。



取得認証



Our Commitment & Initiatives



Our Commitment



To consistently achieve the required supply volume and high-quality vanilla, Adore Vanilla values sustainable and inclusive practices.



We regularly share knowledge on best cultivation practices, farmers' access to finance, and methods to maintain and improve the productivity of vanilla vines.



These practices support the livelihoods of our farmer partners and the environment while also contributing to better vanilla quality.

The Only Internationally Award-Winning Vanilla from Indonesia

Premium vanilla with rich aroma and sustainable certifications



SIGEP Italy 2024 Innovation Award
1st Place in the 'Organic / Free From' Category
Adore Crystallized Vanilla Beans

Our Impact

2x

Quantitative Improvement in Quality

Average vanillin content increased from the regional average of 1% to an average of 2%

100+

Inclusive Vanilla Farmers

Supported by diverse assistance programs
Still growing

Up to 60%

Higher Purchase Prices for Farmers

By shortening overly long supply chains

5

Organic Vanilla Farmer Communities

Still growing

0

Stolen Vanilla Beans

By sourcing only traceable beans, we prevent unauthorized trade



High Vanillin Content

Our organically certified crystallized vanilla beans won 1st place at the Innovation Award at SIGEP 2024, one of Italy's largest pastry exhibitions. European laboratory tests confirmed vanillin content of up to 3.8%—more than three times the average for Indonesian vanilla. Even a small amount delivers a richer aroma.



Accessible to Everyone

By paying farmers higher prices, we uphold fairness at origin, while our efficient and integrated supply chain enables competitive pricing in the global market.



Exceptional Aroma

Thanks to their outstanding aroma, our vanilla beans are highly valued by renowned chefs and vanilla experts through our distribution partners worldwide.



Stability & Consistency

Through sustainable and inclusive practices at origin, we ensure consistent supply and uncompromising quality—from the farm to the chef's table.



To Deliver the Best Products and Services

We are committed to delivering the best products and services to our customers. This commitment is also reflected in our three international certifications—EU Organic, USDA Organic, and Canada Organic.

Certifications



カタログのバニラ商品 Catalogue of Vanilla Product



Indonesian
Spice
Ship

結晶化バニラビーンズ

天然バニリン結晶が現れた希少なプレミアムバニラ

商品概要

バニラ・プラニフォリア
プレミアムクリスタルグレード

クリスタルバニラは、バニリン含有量が非常に高い特別なバニラビーンズです。バニリン濃度が飽和状態に達すると、天然の結晶として表面に現れます。

香りの特徴

非常に濃厚で力強いバニラの香り。
キャラメルやダークチョコレートを思わせる深い甘さが広がります。

外観

表面に現れる天然のバニリン結晶が、このバニラの高品質を物語ります。

用途

パティスリー、ショコラティエ、
高級デザートレシピに最適です。

品質指標

バニリン含有量：3～3.9%
水分量：20～30%

原産地

インドネシア・スラウェシ島

希少コレクション

スラウェシ島産プレミアムバニラ



国際的に評価された
プレミアムバニラ

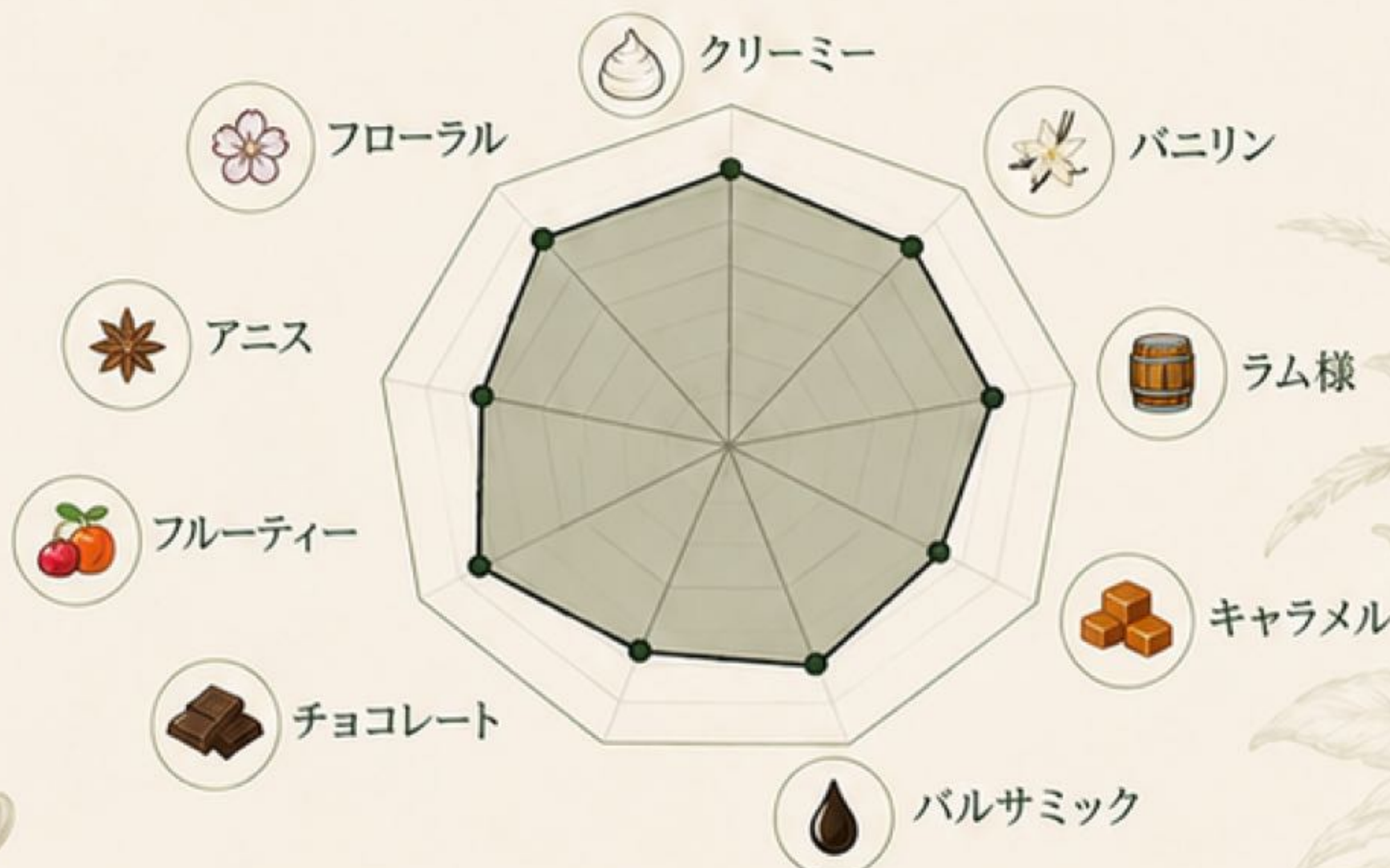


SIGEP WORLD 2024
イノベーションアワード
第1位受賞
Adore Crystallized
Vanilla Beans



天然バニリン結晶
豊かな香りの証

豊かな香りのバランスを持つプレミアムバニラ



Crystallized Vanilla Beans

❧ Rare Premium Vanilla with Natural Vanillin Crystals ❧

❧ Product Overview

Vanilla planifolia
Premium Crystal Grade

Crystallized vanilla is a special vanilla bean with exceptionally high vanillin content. When the vanillin concentration reaches saturation, it appears on the surface as natural crystals.

❧ Aroma Characteristics

Exceptionally rich and intense vanilla aroma. A deep sweetness unfolds, reminiscent of caramel and dark chocolate.

❧ Appearance

The natural vanillin crystals that appear on the surface testify to the high quality of this vanilla.

❧ Applications

Ideal for pâtisserie, chocolatiers, and premium dessert recipes.

❧ Quality Indicators

Vanillin Content: 3–3.9%
Moisture Content: 20–30%

❧ Origin

Sulawesi Island, Indonesia

❧ Rare Collection

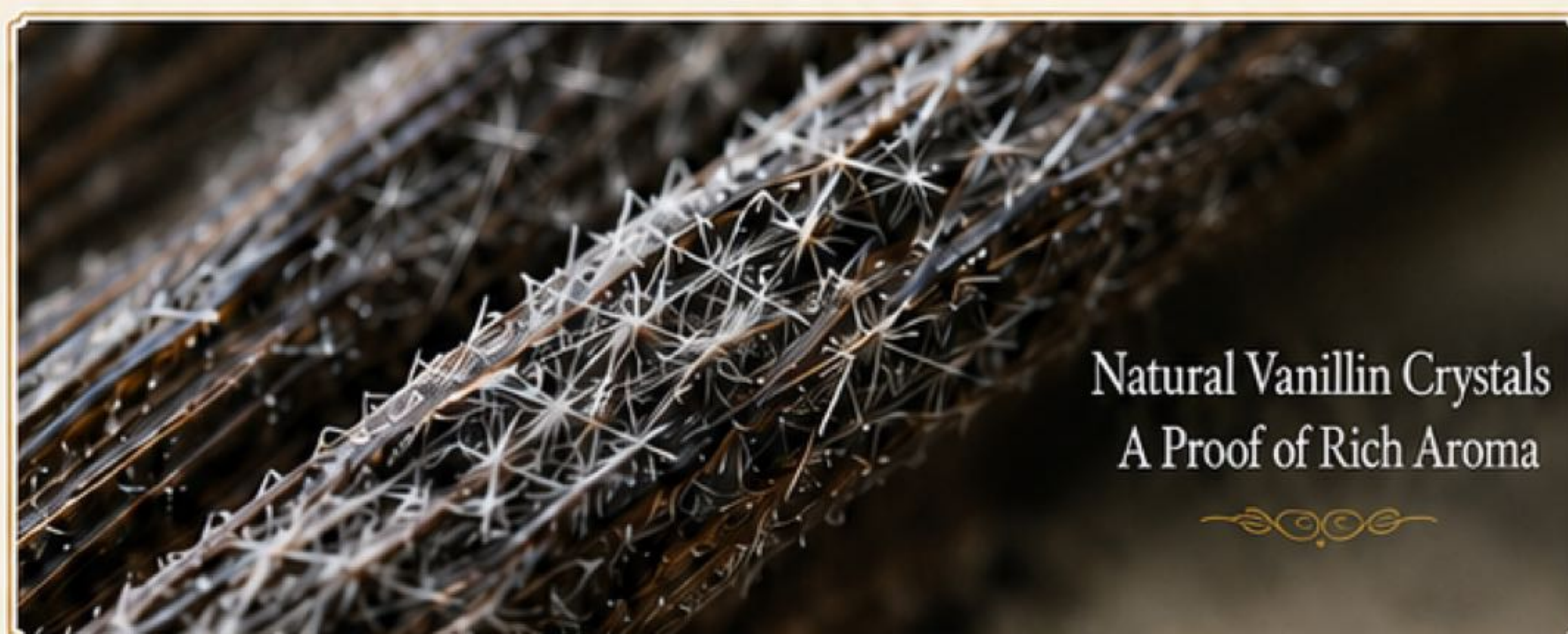
Premium Vanilla from Sulawesi Island



❧ Internationally
Recognized
Premium Vanilla ❧



1st Place Winner
SIGEP World 2024
Innovation Award
Adore Crystallized
Vanilla Beans



Natural Vanillin Crystals
A Proof of Rich Aroma

❧ Premium Vanilla with a Well-Balanced Rich Aroma ❧



バニラビーンズ

濃厚で奥深い天然バニラの香り



商品概要

バニラ・プラニフォリア

グルメグレード インドネシア産バニラビーンズ



香りの特徴

バーボンタイプ特有の上品で濃厚なバニラの香り。
チョコレートのような甘いニュアンスと、
やさしいフローラルな余韻が広がります。

外観

しっとりとしっとり柔らかく、ダークブラウンから
ブラックの色合い。

表面には自然な艶があり、油分を豊富に含んだ
高品質なバニラビーンズです。



用途

家庭のお菓子作りから、レストラン、パティスリー、
アイスクリームショップまで、幅広くご使用
いただけます。



品質指標

バニリン含有量：1.6～2.6%

水分量：25～35%

包装

品質を保つため、ワックスペーパーまたは
真空パックで丁寧に包装しています。

原産地

インドネシア

スラウェシ島



豊かな香りのバランスを持つプレミアムバニラ



Vanilla Beans

Rich and Deep Natural Vanilla Aroma



Product Overview

Vanilla planifolia
Gourmet Grade Indonesian Vanilla Beans



Aroma Characteristics

An elegant and rich vanilla aroma distinctive to the Bourbon type. Sweet nuances reminiscent of chocolate unfold with a gentle floral finish.

Appearance

Moist and supple, with shades ranging from dark brown to black. The surface has a natural sheen, indicating high-quality vanilla beans rich in natural oils.



Applications

Suitable for a wide range of uses, from home baking to restaurants, pâtisseries, and ice cream shops.



Quality Indicators

Vanillin Content: 1.6~2.6%
Moisture Content: 25~35%

Packaging

To preserve quality, the beans are carefully packed in wax paper or vacuum packaging.

Origin

Indonesia
Sulawesi Island



Premium Vanilla with a Well-Balanced Rich Aroma



バニラパウダー

きめ細かく、上品に香る天然バニラ



商品概要

天然バニラパウダー

厳選したバニラビーンズを丁寧に粉砕した、きめ細かく香り高いパウダーです。

素材本来の風味を引き立て、さまざまな用途で手軽にご使用いただけます。



特長

- バニラ本来の上品な香り
- きめ細かなパウダー粒子
- 焼き菓子やドリンクにも使いやすい
- 少量でも豊かな風味



スラウェシ島で
育まれた
天然バニラ。

用途

クッキー、ケーキ、チョコレート、アイス、ドリンク、クリームなど、幅広いレシピにご活用いただけます。



おすすめポイント



上品な香り
繊細でやさしい
バニラの香り



使いやすい
液体を加えずに
風味付け可能



幅広い用途
製菓からドリンクまで
対応



Vanilla Powder

Finely Ground, Elegantly Fragrant Natural Vanilla



Product Overview

Natural Vanilla Powder

Carefully ground from selected vanilla beans, this fine and aromatic powder enhances the natural flavor of ingredients and can be easily used in a wide variety of applications.

Features

- Elegant natural vanilla aroma
- Fine powder texture
- Easy to use in baked goods and drinks
- Rich flavor even in small amounts

Applications

Suitable for a wide range of recipes, including cookies, cakes, chocolate, ice cream, drinks, and creams.



Natural Vanilla
Nurtured on
Sulawesi Island



Recommended Points



Elegant Aroma
Delicate and gentle
vanilla fragrance



Easy to Use
Adds flavor
without adding liquid



Wide Applications
Suitable for everything
from confectionery to drinks



バニラペースト

高濃度バニラ、圧倒的な粘度。

商品概要

天然バニラペースト
バニラビーンズ40%使用

厳選したバニラビーンズを40%使用した
高濃度タイプの天然バニラペーストです。

天然バニラシードがそのまま入っており、
本格的なバニラの香りと美しい粒感を
楽しめます。

特長

- ・バニラビーンズ40%使用
- ・天然バニラシード入り
- ・濃厚で奥深いバニラの香り
- ・高い粘度で使いやすい

使用目安

1kgの生地に対して 5~10g

安定剤や増粘剤を使用していないため、
天然由来の粘度があります。
ご使用前によく混ぜてからお使いください。

用途

パティスリー、ベーカリー、アイスクリーム、
カスタード、クリーム、焼き菓子など、
幅広いレシピにご使用いただけます。



バニラビーンズ
40%使用の
贅沢な
バニラペースト



香りの印象

Top



Middle



Base



濃厚で奥行きのある、華やかなバニラの香り。

おすすめポイント



40%
バニラビーンズ
濃厚で本格的な香り



天然シード入り
粒感まで楽しめる
仕上がり



幅広い用途
製菓からデザートまで
対応

Vanilla Paste

High-Concentration Vanilla,
Exceptional Viscosity.

Product Overview

Natural Vanilla Paste Made with 40% Vanilla Beans

A high-concentration natural vanilla paste made with 40% carefully selected vanilla beans.

Contains natural vanilla seeds, delivering an authentic vanilla aroma and a beautiful speckled texture.

Features

- Made with 40% vanilla beans
- Contains natural vanilla seeds
- Rich, deep vanilla aroma
- High viscosity for easy use

Recommended Usage

5–10 g per 1 kg of batter

Since no stabilizers or thickeners are used, it has a naturally derived viscosity. Stir well before use.

Applications

Suitable for a wide range of recipes, including pâtisserie, bakery items, ice cream, custards, creams, and baked confectionery.



Luxurious
Vanilla Paste
Made with
40% Vanilla Beans



Aroma Impression

Top



Middle



Base



A rich, layered, and elegant vanilla aroma.

Recommended Points



40%
Vanilla Beans

Rich, authentic aroma



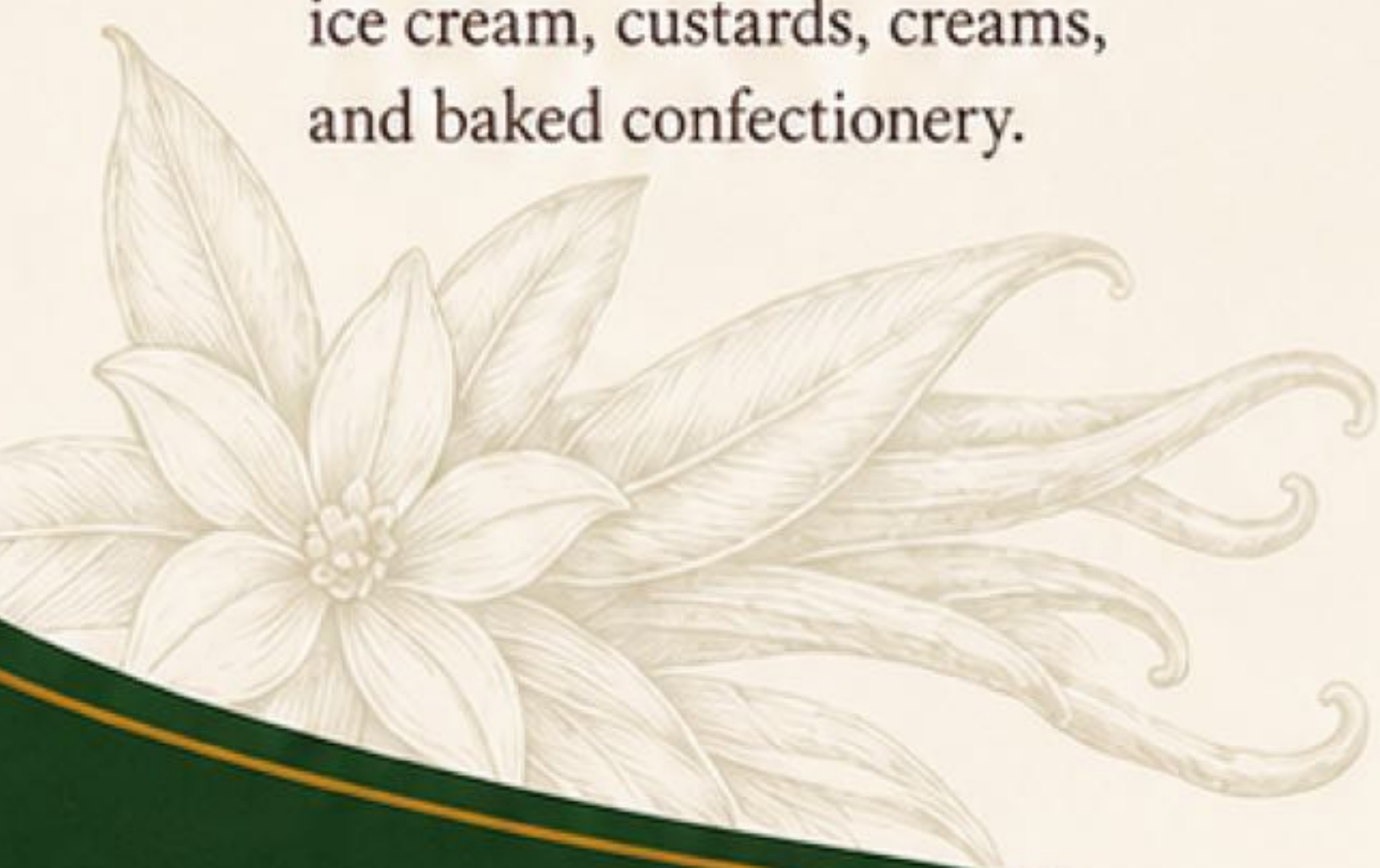
With Natural Seeds

A finish you can enjoy
down to the speckled texture



Wide Applications

Suitable for everything
from confectionery
to desserts



バニラエクス

深みのある天然バニラエクス。

商品概要

天然バニラエクス

バニラビーンズ20%使用

ピュアな香りのナチュラルバニラエクス

厳選したバニラビーンズを20%使用した天然バニラエクスです。

クリアで上品なバニラの香りが特徴で、生地やクリーム、ドリンクなどに自然な香りを与えます。

特長

- バニラビーンズ20%使用
- ピュアで華やかなバニラの香り
- シードを含まないクリアな仕上がり

使用目安

1kgの生地に対して 10～15g

用途

焼き菓子、カスタード、クリーム、アイスクリーム、ドリンクなど幅広いレシピに使用できます。



◆ クリアな仕上がり

シードを含まない
透明感のある美しい液体で、
素材の風味を引き立てる
ピュアなバニラエクスです。

使用目安 10～15g / 1kg Preparation

香りの印象

Top	●	●	●	○	○
Middle	●	●	●	○	○
Base	●	●	○	○	○



おすすめポイント



20% バニラビーンズ
厳選したバニラビーンズを使用



クリアな仕上がり
シードを含まない
美しい液体



幅広い用途
製菓から
ドリンクまで対応



Vanilla Extract

Rich and Deep Natural Vanilla Extract.

Product Overview

Natural Vanilla Extract

Made with 20% Vanilla Beans

Natural vanilla extract with a pure aroma

This natural vanilla extract is made with 20% carefully selected vanilla beans.

Featuring a clear and elegant vanilla aroma, it adds a natural fragrance to batters, creams, drinks, and more.

Features

- Made with 20% vanilla beans
- Pure and elegant vanilla aroma
- Clear finish without seeds

Recommended Usage

10–15 g per 1 kg of batter

Applications

Suitable for a wide range of recipes including baked goods, custards, creams, ice cream, and drinks.



✦ Clear Finish

A beautiful, transparent liquid without seeds, this pure vanilla extract enhances the flavor of ingredients.

Recommended Usage 10–15 g / 1 kg Preparation

Aroma Impression

Top	●	●	●	○	○
Middle	●	●	●	○	○
Base	●	●	○	○	○



Recommended Points



20% Vanilla Beans

Made with carefully selected vanilla beans



Clear Finish

Beautiful liquid without seeds



Wide Applications

Suitable for everything from confectionery to drinks



いくつかシェフの声



クリスチャン・マラスカ

- 🍴 イタリア A Zia のパティシエシェフ
- ★ ミシュラン1つ星レストラン
- 🏆 イタリアのベストパティシエ 35歳以下

“素晴らしい製品です。スラウェシ島産のインドネシア産結晶化バニラは本当に印象的です。Adore Vanilla は、生産者の声に真摯に耳を傾け、誰もが参加できるバニラ取引を実現している家族経営のアグリビジネスです。自然のリズムを尊重し、バニラが育つ美しい蘭の環境を大切にしながら作られている点が、この製品の革新性だと思います。生産量だけを追い、植物の熟成を顧みない大手業者とは対照的です。こうした取り組みは持続可能な取引を促進し、生産者の福祉を高め、より健全な生態系を支えています。その結果、植物の成熟は非常に理想的な状態となり、バニラには高濃度のバニリンが含まれ、結晶構造が生まれるのです。”

”



ポール・ガーランド

- 🍴 元パティシエ・ドゥミシェフ
- 📍 セドリック・グロレル・ムーリス

“Adore のバニラは、使用素材としても、コレクションしたくなるバニラとしても本当に特別です。香りも味わいも素晴らしく、非常に力強く、豊かなアロマを感じます。”



ジャック・アントワーン M.

- 🍴 元パティシエシェフ
- ★ ル・コキヤージュ (ミシュラン二つ星)
- ★ ラ・ガンベッタ (ミシュラン二つ星)

“Adore のインドネシア産バニラはとても気に入っています。繊細で上品な香りが魅力です。シェフとして、このような素晴らしい製品を使い、紹介できることは大きな喜びです。そして、その背景にいる人々や積み重ねられた努力に思いを馳せることができます。”

”



アリベルティ

- 🍴 サステナブルシェフ

“素晴らしいです。結晶化バニラは本当に驚きがあります。表面に現れる結晶は、バニリン含有量が非常に高く、豆の中で十分に成熟している証です。このバニラは、栄養豊富な特定の土壌、たとえば火山性土壌を持つスラウェシ島で育つからこそ生まれるものです。”



ケビン・フェズライ

- 🏆 ガンベロ・ロッソ 2024-2025 イタリア最優秀パティシエ
- ★ ミシュランガイド 2022 パッションデザート受賞
- 📖 ル・ギード・ド・レスプレッソ 2022 年間パティシエ
- ★ ハリーズ・ピッコロ (ミシュラン二つ星) パティシエシェフ

“素晴らしいです。チョコレートも特別ですが、バニラはとても香り高いです。”

”



Voices from Chefs



Christian Marasca

- Pastry Chef at A Zia, Italy
- Michelin One-Star Restaurant
- One of Italy's Best Pastry Chefs Under 35

“An incredible product. The crystallized Indonesian vanilla from Sulawesi Island is truly impressive. Adore Vanilla is a family agribusiness that listens sincerely to producers and creates an inclusive vanilla trade in which everyone can participate. What makes this product innovative is its respect for nature's rhythm and for the beautiful orchid environment in which the vanilla grows. This stands in contrast to large operators that focus only on production volume and neglect the plant's maturation. These efforts promote sustainable trade, improve producers' welfare, and support healthier ecosystems. As a result, the plants mature under ideal conditions, the vanilla develops a high concentration of vanillin, and crystal structures form.”



Paul Galand

- Former Pastry Demi Chef
- Cédric Grolet – Le Meurice

“Adore's vanilla is truly special, both as an ingredient and as a vanilla worth collecting. Its aroma and flavor are wonderful—very powerful, with a rich, generous fragrance.”



Jacques Antoine M.

- Former Pastry Chef
- Le Coquillage (Two Michelin Stars)
- La Gambetta (Two Michelin Stars)

“I really like Adore's Indonesian vanilla. Its delicate and elegant aroma is especially appealing. As a chef, it is a great pleasure to use and introduce such a wonderful product. It also allows me to reflect on the people behind it and the efforts that have been built up over time.”



Aliberti

- Sustainable Chef

“Amazing. Crystallized vanilla is truly remarkable. The crystals that appear on the surface are proof of a very high vanillin content and that the bean has matured sufficiently. This vanilla is possible precisely because it is grown in a nutrient-rich, distinctive soil—such as the volcanic soils of Sulawesi Island.”



Kevin Fejzullai

- Gambero Rosso 2024–2025 Best Pastry Chef in Italy
- Michelin Guide 2022 Passion Dessert Award
- Le Guide de L'Espresso 2022 Pastry Chef of the Year
- Pastry Chef at Harry's Piccolo (Two Michelin Stars)

“Wonderful. The chocolate is also exceptional, but the vanilla is especially aromatic.”



問い合わせ

Inquiry

INDONESIA SPICESHIP 株式会社



+81 90-6399-2636, +81 55 073 0311



pipin.h@id-spiceship.co.jp



id-spiceship.co.jp



楽天市場
ホームページ



企業サイト



Indonesian
Spice
Ship