



The Vanilla Orchid バニラオーキッド

センターにバニラのクレムとバニラのジュレを仕込んだフロマージュブラン・バニラムース、土台にソフトなバニラビスキュイ、アクセントにヘーゼルナッツのクランブルをしのぼせ、バニラを効かせたホワイトチョコのグラサージュで仕上げました。

使用商品
バニラエキストラクト(シード入り)
250ml



Fromage Blanc Vanilla Tart フロマージュブランとバニラのタルト

ヘーゼルナッツ風味のタルト生地で焼いたベイクドチーズケーキ、バニラ風味のシャンティで仕上げました。

使用商品
バニラエキストラクト
500ml



Julien Perrinet | ジュリアン ペリネ

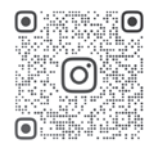
パーク ハイアット 東京
エグゼクティブ ベストリーシェフ

1982年フランス・ブルターニュ出身。14歳で見習いとして働き始め、調理専門学校を優秀な成績で卒業。M.O.F.パティシエの元で研鑽を積んだ後、フランスのみならず、カナダやカタール、モルディブと世界を舞台に目覚ましい活躍を見せる。2010年にアジアへ活躍の場を広げ、北京のシャングリ・ラ ホテルでヘッドベストリーシェフに就任。その緻密な技術と尽きることのないバイタリティーが巨匠ジョエル・ロブション氏の目に留まり「ラトリエ ドゥ ジョエル ロブション (L'Atelier de Joël Robuchon)」の立ち上げを任される。その後、「グランド ハイアット 台北」エグゼクティブ ベストリーシェフを経て、2020年12月「パーク ハイアット 東京」エグゼクティブ ベストリーシェフに就任。ヨーロッパで習得した技術とアジアで育まれた感性を生かし、東京を拠点に世界を股に掛けた活躍を続けている。



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN_EIGHT_TRADING



2204PROV_1

PROVA
Gourmet
MAÎTRE VANILLER
DEPUIS 1946

MAÎTRE VANILLER



SUN-EIGHT TRADING CO., LTD.

PROVA とは

1946年にフランスに設立された家族経営の企業。

75年以上にわたる嗅覚によるアロマ分析の専門的知識に基づき、世界のあらゆる産地のバニラビーンズを調達。

その蓄積された知識と独自の抽出技術により、バニラエキストラクトをはじめ、様々なバニラ加工品を開発し、60か国に輸出しています。

そしてそのノウハウは、MOFをはじめ世界で活躍する多くのパティシエや Bocuse d'Or Winners*などのネットワークを通して、作り手のインスピレーションを高めます。

*ボキューズ・ドールの受賞者が登録する協会

また、同社はマダガスカルで「care&act」プロジェクトを立ち上げ、オーガニックやフェアトレードを通じたサステナブルなバニラ栽培を目指し活動を行っています。教育支援、質の高い栄養管理・医療、そして安全な水の確保など生活を豊かにする取り組みも行い、7000ものバニラ生産者世帯をサポートしています。

PROVA
care & act

バニラビーンズの香りを ありのままに凝縮

PROVAは、1946年に設立以来75年以上の歴史をもつ、世界トップクラスのバニラエキスパート。マダガスカルを中心とした世界のあらゆる産地のバニラを扱い、バニラのすべてを知り尽くす。

産地に関する豊富な知識と生産者との信頼関係をもとに調達されたマダガスカル産ブルボンバニラビーンズ(プラニフォリア種)を、長年の経験に基づく独自の技術で、バニラビーンズの香気成分を余すところなく抽出した、ありのままの自然な香り。

マダガスカル産バニラビーンズ特有の甘さの中に、スパイシーやウッディな香りを感じることができます。



バニラエキストラクト 500ml

バニラエキストラクト(シード入り) 250ml

商品形態 500ml×6

商品形態 250ml×6

保管方法

直射日光を避け、冷暗所で保管してください。
開封後は、密閉し冷蔵保管してください。
よく振ってからご使用ください。

賞味期限

製造後1095日

推奨使用量

生地1kgに対して20g

表示例

バニラ香料 または 香料

さらに詳しく



価格及び在庫数量、サンプルなど詳細に関しましては、各営業担当者までお問い合わせください。



ハラール認証を取得。
フードマインシティ
(食の多様性)に
対応しています。