



バニラフレーバー

マダガスカル産バニラビーンズより抽出したエキストラクトを中心に
冷菓から飲料まで幅広い用途にご使用いただけます

バニラビーンズやバニラシードから独自の抽出法により得られたエキストラクトを
使用することで、ナチュラルな香味を演出するラインナップを豊富に揃えております。

バニラビーンズエキストラクト

バニラ香料

プ
レ
ミ
ア
ム
タ
イ
プ

- ✓ブラックビーンズから抽出したプレミアムタイプ
- ✓冷菓等にナチュラルで重厚感のある香味を付与

バニラシードエキストラクト

バニラ香料

- ✓バニラシードのみから抽出したプレミアムタイプ
- ✓濃厚なコク味が特徴でパティシエが作る洋菓子のイメージを付与

バニラフレーバー

バニラ香料製剤

- ✓上記エキストラクトにその他のバニラ素材を組み込んだタイプ
- ✓ボディー感、力価があり、バニラ特有の呈味性も持ちあわせたフレーバー

汎
用
タ
イ
プ

バニラフレーバー

香料製剤

- ✓Vanillinなどの合成香料を添加し、力価面と安定性を強化
- ✓コストメリットがあり汎用性の高いタイプ



Shiono Koryo Website for Business

事例やマーケティング/技術情報、比較的に小ロットで
ご提供できる製品などに関する情報を発信しています。
各種ご相談フォームをご用意し、お客様の香り課題を
一緒に解決していきます。

大阪事業所 大阪市淀川区新高5丁目17番75号 TEL : 06-6391-0626

大阪本社 大阪市中央区道修町3丁目1番6号 TEL : 06-6231-3013

東京本社 東京都千代田区神田紺屋町19番地 TEL : 03-3251-7338

S2420