

2026年2月2日

「GABAN® バニラビーンズ10本袋 2品種」 新発売 及び リニューアル発売

2026年2月2日(月)出荷分より

ハウスギャバン株式会社（社長：生駒 晴司 本社：東京都中央区）は、2026年2月2日（月）より「GABAN® タヒチ種バニラビーンズ10本袋」の発売を開始するとともに、既存品「GABAN® ブルボン種バニラビーンズ10本袋」のリニューアル発売をいたします。

<製品画像>



タヒチ種

ブルボン種

<調理例>



和栗と無花果のリオレパフェ



ベルガモット香るシュークリーム



スパイスプリン



和梨とバニラミルクアイス

スイーツ作りに欠かすことのできないバニラビーンズは、従来主流であったマダガスカル産ブルボン種に加え、インドネシア産タヒチ種など、他品種への関心が近年高まっています。特にスイーツ業界では、バニラスイーツの話題性や高級感のあるメニューへの需要が増加傾向で、希少価値が高く個性的な香りを有するタヒチバニラビーンズの採用が広がっています。

この度当社は、フルーティーで華やかな香りが特長のインドネシア産「タヒチ種バニラビーンズ」を発売すると同時に、長らくご愛顧いただいておりますマダガスカル産「ブルボン種バニラビーンズ」をリニューアル発売いたします。原料変更はせず、製品パッケージなどを変更いたしました。バニラビーンズを2品種取り揃えることで、お客様の多様なニーズに応え、メニュー開発をサポートしてまいります。

1. 製品概要

(1) 製品名：GABAN® タヒチ種バニラビーンズ 10本袋 <新発売>
GABAN® ブルボン種バニラビーンズ 10本袋 <リニューアル>

(2) 容 量：10本×100／外箱

(3) 特 徴： お菓子作りに欠かすことができない香り高いバニラビーンズです。
さやを裂いて種を使用するほか、さやも香りづけにお使いいただけます。

タヒチ種	国内での流通量は少なく、希少価値の高い品種。フルーティーで華やかな香りが特長のインドネシア産タヒチバニラビーンズです。フルーツやお酒を使用したスイーツなどに最適です。
ブルボン種	バニラ市場で最も流通している品種。濃厚で甘く芳醇な香りが特長のマダガスカル産ブルボンバニラビーンズです。乳製品やカスタード、カカオなどの香りづけに最適です。

2. 発売日 : 2026年2月2日(月)

3. 発売エリア : 全国

4. 特設サイト : <https://www.housegaban.com/recipe/spicenavi/36/>

お問い合わせ先 : コーポレート推進部 03-3537-3020