

A large field of coffee beans being dried on colorful tarps in Madagascar. The beans are spread out in neat rows on green, orange, and blue tarps. In the background, there are palm trees and a building under a clear blue sky.

Madagascar Product Company

マダガスカル直結のサプライチェーンで
本物をつくり手のもとへ

世界基準の品質
適正な価格
安定供給

Direct from Madagascar

バニラ / カカオ / OEM製造

MADAGASCAR VANILLA

本物のバニラを、世界基準の品質で。

マダガスカル産バニラは、世界最高品質とされる豊かな香りや深い甘みが特長です。

私たちは現地自社農園を持つことで、品質・安定供給・適正価格を実現しています。

プロの現場で求められる、「再現性」と「信頼性」を支えるバニラです。

世界のバニラ生産において、マダガスカルは圧倒的なシェアナンバー1。その品質も「世界最高」と称され、欧米、特にフランスでは常に最上位グレードが優先的に確保されています。

私たちはその中でも自社農園を保有していることで、サプライチェーンを自ら管理。これにより中間マージンを排除し、安定供給と価格競争力を両立しています。

さらに、自社農園を持つことで市場構造に左右されることなく、常に最上位品質のバニラを安定的に確保することが可能です。



有機マダガスカルバニラビーンペースト

バニラビーンズ自体は高価であり、その風味や香りを直接的に製品に取り入れるためには多量のビーンズが必要になることがあります。そのため、バニラの風味を手軽に、そして豊かに加えたい人々にはピッタリの製品です。バニラビーンズの黒いシードを料理やデザートに加えることができるため、見た目にも魅力を加えたい人におすすめ。



マダガスカルバニラキャラビア（シードのみ）

バニラビーンズから丁寧に取り出した種のみを使用し高付加価値素材。黒い粒子が視覚的な高級感を演出すると同時に、バニラ本来の豊かな香りをダイレクトに引き出します。

マダガスカルバニラキャラビア（シードのみ）

大量のバニラビーンズを使用しているため、自然で深い香りや風味があり、それでいて無香料であるため、化学的な香料は一切使用していません。また、バニラビーンズの黒いシードを料理やデザートに加えることができるため、見た目にも魅力が加わります。



Vanilla Extract

安定した品質と再現性支える定番素材

厳選されたバニラビーンズから抽出した、天然由来のバニラエキス。

合成香料では表現できない、奥行きのある豊かな香りが特長です。

Single FoldからDouble Fold, Oleoresin, Absoluteまで展開し、用途や求める香りの強さに応じて選択可能。

焼き菓子・クリーム・アイスクリーム・ドリンクなど幅広い用途に対応し、加熱後も香りがしっかりと残ることで、安定した品質と再現性を実現します。



- Extract - 汎用・液体・使いやすい
- Oleoresin - 高濃度・業務加工向け
- Absolute - 最高純度・香料/フレグランス

Extract - Single/Double Folds

厳選されたバニラビーンズから抽出した、天然由来のバニラエキス。バニラ本来の香りをバランスよく引き出したスタンダードタイプで、焼き菓子・クリーム・アイスクリーム・ドリンクなど幅広い用途に対応します。加熱後も香りがしっかりと残り、日常使いから業務用途まで安定した品質と再現性を実現します。

Vanilla Oleoresin

バニラビーンズから抽出した高濃度のバニラ成分を含む濃縮エキス。少量でしっかりとした香りを付与できるため、コスト効率と安定性に優れています。加熱や加工工程においても香りの変化が少なく、業務用製品や大量生産に適したプロフェッショナル向け素材です。

Vanilla Absolute

バニラビーンズから抽出された、最も純度の高いバニラ香料。極めて繊細で奥行きのある香りを持ち、微量でも強い存在感を発揮します。高級フレグランスや特別用途に用いられる、バニラの本質を凝縮した素材です。

MADAGASCAR CACAO

圧倒的に苦みが少なく、
フルーティーな甘みと酸味

一般的なカカオとは一線を画すその風味は、
チョコレートに個性と表現力をもたらします。

マダガスカル北部のサンピラノ地方は、
肥沃な火山性土壌と理想的な気候条件に
恵まれた、
世界屈指のプレミアムカカオ産地です。

収穫期間の短さから収穫される豆の量は
限られますが、その希少性が逆に価値を
高めています。

私たちの契約農家で育つカカオは、
国際的な「Cacao of Excellence Award」
を受賞するなど、
その品質が世界的に評価されています。

当社では、風味と収量のバランスに優れた
トリニタリオ種に加え、
世界生産量のごく一部に限られる希少な
クリオ種も取り扱っています。

この土地でしか生まれない個性を、
そのままチョコレートへ。



Cacao of Excellence Award 受賞ビーンズ

「私たちの扱うカカオ豆は、世界的に認められた
Cacao of Excellence Awardを受賞しました。この
受賞は、私たちのカカオ豆が極上の品質と風味
を持つことの証明です。お客様の製品に最高の
カカオ豆を提供することで、価値をさらに高め
るお手伝いをさせていただきます。」

Cacao of Excellence Awardは、世界中のカ
カオ生産者が生産する高品質なカカオ豆を評
価し、表彰するためのプログラムです。この
プログラムは、優れたカカオ豆の見解、評
価、認識を促進することを目的としており、
生産者、チョコレートメーカー、そして消費
者の間でカカオの品質と多様性を高めること
を目指しています。
審査員は、風味、香り、テクスチャーなどの
基準に基づいて、提出されたカカオ豆サンプ
ルを評価します。受賞したカカオ豆は、世
界中のカカオ業界で高く評価され、それらのカ
カオ豆はプレミアムチョコレート製品の原料
として注目されます。

有機マダガスカルカカオ豆 (トリニタリオ種・クリオ種)

「圧倒的に苦みが少なく、フルーティーでありなが
らカカオの存在感がある」
トップパティシエがそう評価するマダガスカルカ
カオ。

一般的な高カカオチョコレートとの強い苦味とは異な
り、華やかな酸味と果実のような香りが特長です。
その個性は、チョコレートに明確な差別化と表現力
をもたらします。



クーベルチュールチョコレート (Criollo or Mix)

アワード受賞カカオを使用。
マダガスカルクーベルチュールチョコレート

国際的な「Cacao of Excellence Award」
を受賞したマダガスカル産カカオを使用
したクーベルチュールチョコレート。

フルーティーで華やかな香りと、
カカオの存在感を両立した風味が特長で
す。

さらに、香料ではなくパニラビーンズを
使用することで、
カカオの風味を引き立て、より立体的で
奥行きのある味わいに仕上がっています。

カカオ本来の個性をそのまま活かしながら、
安定した品質と扱いやすさを両立。
テンパリングや成形、コーティングなど
幅広い用途に対応し、プロの現場で求め
られる再現性と仕上がりの美しさを実現
します。

素材の個性を最大限に引き出し、製品に
明確な差別化をもたらすクーベルチュ
ールです。



オーガニックチョコレートエキストラクト

マダガスカル産カカオ豆から抽出した、天然由来の
チョコレートエキストラクトフレーバー。

カカオの存在感をそのままに、
液体ならではの扱いやすさで安定した風味付けを実
現します。

焼き菓子やチョコレート製品、クリーム、飲料など
幅広い用途に対応し、
製品の香りと味わいに明確な個性を与えます。
再現性と使いやすさを兼ね備えた、プロフェッ
ショナル向けのカカオフレーバーです。

カカオ価格

カカオ価格は2024年、過去最高水準まで急騰しま
した。

現在は落ち着きを見ているものの、
依然として過去と比較すると高い水準で推移して
おり、安定的な原料確保とコストコントロールは大
きな課題となっている。

このような市場環境において、カカオフレーバーの
重要性はますます高まっています。
使用量をコントロールすることで、コストと品質の
バランスを最適化しながら、製品ごとに一貫した風
味を安定的に再現することが可能です。

変動の大きい原料市場の中で、品質と再現性を変
える新たな選択肢として、プロの現場での活用が広
がっています。



本物の素材が、正しく届き、正しく活かされる世界をつくる。

私たちの始まりは、複数の日本人パティシエからの切実な声でした。
「日本には、フランスで日常的に使っていたような品質の原材料がない。あっても高すぎる。」
せっかく本場で技術を身につけても、日本では同じ味を再現できない——。
その課題を解決するために、私たちは現地農園の運営や直接契約を通じて、
欧米に優先的に流通していたバニラやカカオなどの高品質素材を、
日本へ“世界基準の品質 × 適正価格”で届ける仕組みを築きました。

私たちの使命は、素材の壁をなくし、
日本の洋菓子文化をさらに豊かにすること。
それが Madagascar Product Company の原点であり、存在理由です。

