

まだ世の中に
ない景色を



Kyoto Vanilla Beans

Our Values

「まだ世の中にない景色を」



バニラの甘さの裏側に、

苦しさがあってはいけない

バニラは、甘くて、幸せな香りのする素材です。けれどその裏側で、価格高騰や盗難・児童労働といった問題が長年産地で起きてきました。私たちが使用する樽熟バニラはインドネシアの農家が誇りをもって育てた、生産者の顔が見えるフェアトレードバニラだけです。

そして、私たちは日本でバニラを育てることに挑戦しています。

「どこで、誰が、どんな想いで育てているのか」

そのすべてを語れる素材を、日本でつくりたい。

しかし、国産バニラは効率の良い農業ではありません。時間も手間もかかり、すぐに利益が出るものでもない。それでも、この挑戦には意味があると信じています。

日本の技術、使われなくなった施設、地域の知恵をつなぎ、新しい農業とブランド産業を生み出す可能性を秘めています。

温暖化と少子高齢化が進む日本へ向け、農産業のモデルに挑戦していきます。

Our Mission and Projects

解決したい課題に合わせた2つのプロジェクト
食の未来と産業のあり方を問い直す挑戦をご紹介します

国産バナラプロジェクト



温暖化時代に向けた 新しい農業モデルの不足

気候変動によって、日本の農業は大きな転換点に立っています。これまで育たなかった作物が育ちやすくなる可能性が広がる一方で、温暖化を前提とした、新しい農業の形はまだ確立されていません。バナラ栽培は、その可能性を示すひとつのモデルです。



2026年
バナラボ(京都大山崎)
国内バナラ栽培開始



自社プロダクト
「今日のキャラメル」
「樽熟バナラビーンズ」

高品質なフェアトレードバナラを特注の木樽の中で熟成させたバナラビーンズの販売とそのバナラを贅沢に使用した「今日のキャラメル」。国産の食材と掛け合わせたフレーバーとともに京都発の定番土産を展開いたします。

樽熟バナラプロジェクト



エネルギーと余材の資源活用

温室の課題である光熱費の負荷の課題は、ソーラーエネルギーを活用し熱エネルギーが循環する仕組みを実現しています。また日本の木材の課題として、建材の余材は、十分に活かされていません。私たちはそれらをバナラ熟成樽として活用することで新しい価値を創出していきます。



樽熟バナラビーンズ生産

京都バナラビーンズの製造拠点であるバナラボで作られる樽熟バナラは、インドネシア・スマトラの大地のオーガニック自然栽培されたバナラを京都産の特注木樽の中で熟成。

独自の技法で木とバナラの芳香のマリアージュを生み出しています。



バナラ産業に残る、児童労働の問題

国内で流通するバナラの99%は海外で生産されています。その背景には、適正な報酬が行き届かず、児童労働に頼らざるを得ない生産現場が存在します。「甘い香り」の裏側にある現実は、まだ十分に知られていません。私たちは生産者の顔が見えるフェアなトレードをしていきます。



スマトラの大地が育てた
リンダのバナラ

スマトラの女性農家リンダは農家の厳しい現状を改善すべく自分のキャリアを捨てて、農家の生活向上を支援する活動を開始しました。リンダのバナラはビニールハウス栽培ではなく、自生するカカオと共にオーガニック自然栽培に取り組んでいます。甘さとスパイスが共存するタヒチ種を使用し、一本一本手作業で選別を行い香り高い高品質なグレードのバナラを作り続けています。

Our Products



今日の気分で選ぶひと粒、幸せを贈る京のキャラメル

今日の気分で、ひと粒を選ぶ。そんな時間を贈るキャラメルです。

「今日のキャラメル」は、京都で熟成させた樽熟バニラの深い香りが、それぞれの素材をやさしく引き立て、ゆっくりほどける、贅沢なひと時を演出します。

フレーバーはプレミアムバニラ、ジンジャー、和紅茶、白味噌、黒糖の5種で、一粒ごとに異なる表情と余韻を楽しめるアソートギフト。

ひとりで味わう日も、誰かと分け合う日も

「さあ、きょうは何にする？」

あなたの日々に寄り添う、特別なキャラメル体験を。

日本の伝統素材と練り合わせ仕立てた、5種のフレーバー

Premium Vanilla
プレミアムバニラ



Japanese Ginger
ジンジャー



Japanese Black Tea
和紅茶



White Miso
白味噌



Brown Sugar
黒糖





Kyoto Vanilla Beans

Instagram

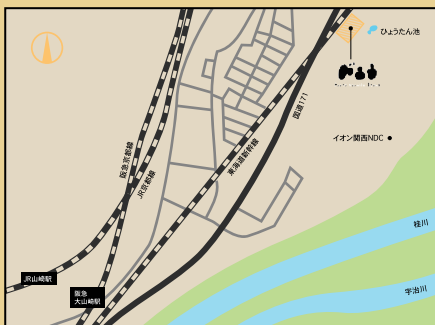
@kyoto_vanilla_beans



商品紹介やプロジェクトについても投稿中！
フォローよろしくお願いします

卸売りのご相談・お問い合わせはこちらまで

会社名	株式会社京都バニラビーンズ
所在地	〒618-0071 京都府乙訓郡大山崎町字大山崎 小字鏡田30番地1
メール	info@fu-ne.co.jp



JR山崎駅 徒歩20分
阪急大山崎駅 徒歩15分