

BABBI とは

1952年、ジェラート向け原材料やウエハースの製造会社として、BABBIは誕生しました。創業者アッティリオ・バビ(Atilio BABBI)は、良質な原材料と優れた加工技術を武器に、製菓原料へと事業を拡大しました。現在はアッティリオの孫であるカルロがCEOとなり、更にその子どもの代も活躍する、4代続く家族企業に成長。ジェラートからお菓子、パンまで使用できる原材料の数々を生み出しています。

事業活動の傍らで、イタリア・エミリア=ロマーニャ州を代表する企業として、地域社会、地球環境、社会、教育、スポーツへの貢献活動などの取り組みも活発に行っています。



2008年以來、毎年ビジネスイベントで得た利益をAVSI(非営利の人道支援団体)に寄付しています。



350kWhのソーラーパネルを設置。年間235,000kgの二酸化炭素排出を抑制しました。

品質へのこだわり

品質を最優先するBABBIでは、原材料を常に厳選しています。ナッツペーストを例にとると、受入れロットごとに熟練の職人が風味、香り、色などを確認し、季節や気候によって変化するナッツを、その時の状態に適した方法で加工しています。ナッツの焙煎、ペーストの精製、品質チェックなど、すべての製造工程を自社で行っており、ISO 9001、ISO 14001、ISO 45001などの認証を取得しています。

70年の伝統に基づいた技術と、完璧を追求する絶え間ない努力によって、BABBIのおいしさは守られています。



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2025 日本代表選手のパートナーを務めています



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーは、1989年にM.O.F.(フランス最優秀職人章)の称号をもつガブリエル・パイアソン氏とヴァローナによって設立された世界を代表するパティスリーのコンクールです。

2年に一度、50を超える国で予選が実施され、各大陸予選を勝ち抜いた世界20カ国以上のパティシエたちがその腕を競う最高峰の場として広く知られています。BABBIは同コンクールの日本代表選手パートナーを務めています。

BABBIグラン・プレミオ

2022年、サンエイト貿易(株)主催、BABBI SRL協賛にて初開催された製菓コンクール。BABBI創業70周年を記念して開催された第1回大会では、BABBIの理念「毎日の小さな喜び」をテーマに、「BABBIピスタチオペースト デラックス」または「BABBIピスタチオペースト SC 無着色」を使用したアントルメで競い、日本全国の製菓プロフェッショナル126名のご応募をいただきました。今後、隔年での開催を予定しています。



第1回 BABBIグラン・プレミオ優勝作品
Ulysses (ユリシス)
阿部 由香(パティスリー アテスウェイ)



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



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



ピスタチオペースト デラックス

香り豊かで洗練された味わいのピスタチオペーストです。まろやかな風味で、水分を含む素材と混ぜ合わせると鮮やかな緑色に発色します。



- 商品形態 1kg × 6
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。
- 賞味期限 製造後900日

ピスタチオペースト SC 無着色

ナッツ本来のやわらかな甘みと、ほどよいロースト感が特徴のピスタチオペーストです。着色料を使用していない為、自然な色味を演出できます。



- 商品形態 1kg × 6
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。
- 賞味期限 製造後900日

アーモンドペースト スペシャル

フレッシュアーモンドのようなまろやかさと、ほのかなビター風味が特徴のアーモンドペーストです。

- 商品形態 1kg × 6
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。
- 賞味期限 製造後900日



アマレナチェリー

粒のそろったチェリーをシロップに漬け込みました。各種トッピングをはじめ、焼菓子の具材にも最適です。シロップはソースなどにも活用でき、汎用性に優れています。

- 商品形態 1kg × 6
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。
- 賞味期限 製造後730日



コーヒーペースト

エスプレッソコーヒーのような豊かな香りと雑味のないほろ苦さを感じるペーストです。

- 商品形態 1kg × 6
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。
- 賞味期限 製造後730日
- メーカー推奨添加量(目安) 全体量に対し5%添加



※使用前に商品をよく混ぜてご使用ください。

ココナッツペースト

ココナッツフレークがたっぷり入ったペーストです。ジェラートや焼菓子などにおすすめです。

- 商品形態 3kg × 4
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。
- 賞味期限 製造後730日
- メーカー推奨添加量(目安) 全体量に対し8~10%添加



※ココナッツの皮が入っている場合がございます。
※使用前に商品をよく混ぜてご使用ください。



BABBIでは、イタリア・ピエモンテ州ランゲ地方にある400の生産者グループが栽培した高品質なヘーゼルナッツを、信頼できる長年のパートナー企業から仕入れています。

バローロや白トリュフなどで知られるランゲ地方の良質な土壌で、長年培った経験をもとに丁寧に育てられたヘーゼルナッツには、芳醇な香りと豊かな甘みをもたらされます。

IGP とは 【地理表示保護】

特定の地域で生産される製品を保護する目的でEUによって定められた基準で、イタリア食品の伝統と価値を保證するものです。

Indicazione Geografica Protetta インディカツィオーネ・ジエオグラフィカ・プロテッタ

特定地域で栽培・飼育・収穫された農産物が加工を経て製品となる際に、少なくともひとつの工程がその特定地域で行われたことを示しています。

- 品 種 トンダ・ジェンティーレ・トリロパータ
- 産 地 イタリア・ピエモンテ州



ヘーゼルナッツペースト ピエモンテ IGP

イタリア・ピエモンテ IGP ヘーゼルナッツのみを使用して、ナッツの美味しさをそのままに、職人の長年の経験と知識に基づく技術によって丁寧に作られたヘーゼルナッツペーストです。トンダ・ジェンティーレ・トリロパータ種の持つ芳醇な香りと豊かな甘み、自然な優しい色合いが特徴です。



- 商品形態 1kg × 6
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。
- 賞味期限 製造後900日

ヘーゼルナッツホール ピエモンテ IGP ロースト

イタリア・ピエモンテ IGP ヘーゼルナッツをローストしました。トンダ・ジェンティーレ・トリロパータ種の持つ芳醇な香りと豊かな甘みが特徴です。

- 商品形態 2kg × 6 (アルミ袋)
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。
- 賞味期限 製造後540日



ハッピーアワーミックス

素材と混ぜ合わせ、ジェラートマシンにかけるだけで、簡単にアルコールジェラートをつくることのできるミックスパウダーです。凍りにくい特性をもつアルコールを、従来のアイスクリームと同じ温度帯で滑らかなテクチャーに仕上げるのが可能です。アルコールの表現の幅を広げられます。

- メーカー推奨添加量(目安) 150-180g / 1kgのペースミックス



- 商品形態 1.25kg × 7
- 保管方法 高温多湿を避け、冷暗所で保存。開封後は密閉して保管し、お早めにご使用ください。
- 賞味期限 製造後730日

※参考レシピをご用意しております。

グルメミックス

素材と混ぜ合わせ、ジェラートマシンにかけるだけで、簡単に食事系ジェラートをつくることのできるミックスパウダーです。パウダーの甘みが抑えられているため、素材の味を引き立たせた滑らかなテクチャーのジェラートに仕上げるのが可能です。メイン、ソースなど、料理の一部として可能性を広げることができます。

- メーカー推奨添加量(目安) 330-370g / 1kgのペースミックス

