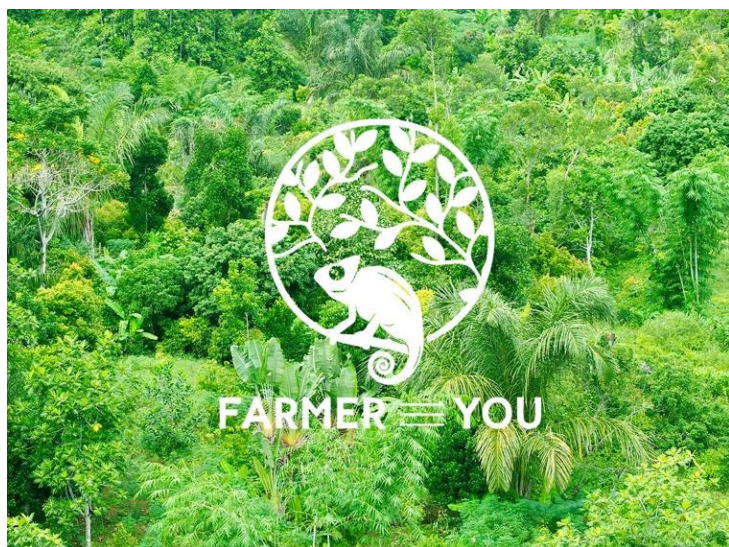


夏の風物詩！

食を通して環境問題にフォーカスする「FARMER⇄YOU」プロジェクトから誕生した、
〈PUFFZ〉の「マダガスカルバニラのシューアイス」が今年も登場。
-2023年6月7日（水）の東京を皮切りに、名古屋、宇都宮、大阪、福岡、和歌山の6都市にて順次販売-



株式会社トランジットジェネラルオフィス（代表取締役社長 中村 貞裕）は、東京・渋谷のコーヒースタンド〈UPLIGHT COFFEE〉内で展開するオリジナルベイクブランド〈PUFFZ〉から、夏の風物詩となったシューアイス「マダガスカルバニラのシューアイス」を2023年6月7日（水）より東京、名古屋、宇都宮、大阪、福岡、和歌山を含む6都市で順次販売致します。

「マダガスカルバニラのシューアイス」に使用されている希少なアグロフォレストリバナニラを取り扱う合同会社CO・En Corporation（代表取締役社長 武末 克久）が目指しているのは、マダガスカルのバナニラを通して生産者と消費者を繋ぐこと。現在、海外の農業の現場で起きている森林破壊や気候変動などの環境問題、貧困や育児労働といった人権に関わる問題が解決しない部分は消費者の現地農業への関心が足りない部分が原因だと示唆されています。この課題を美味しく楽しく美しく発信するために「FARMER⇄YOU」が始動。広く知ってもらう為に東京、名古屋、宇都宮、大阪、福岡、和歌山の6都市で展開します。

要となるバナニラアイスクリームは、無添加クラフトアイスクリームブランドHANDELS VÄGEN（代表取締役社長 藤崎 孝行）が研究と開発を行いバナニラアイスクリームが完成。HANDELS VÄGEN の特徴である、乳化剤・安定剤・着色料・香料無添加の製法で、北海道の牛乳と生クリーム、卵黄、沖縄産の黒糖を用いて作る“濃厚かつ軽い後味”のミルクベースを元に、マダガスカルの大自然で育った濃厚な香りを凝縮した「アグロフォレストリバナニラ」を使用。また、マダガスカルバナニラをミルで粉状に挽きシューアイスに振りかけることで、芳醇なバナニラの香りをご堪能いただけます。

〈PUFFZ〉のザクザクとした心地よい食感のシュー生地、合同会社CO・En Corporationのマダガスカルバナニラ、無添加クラフトアイスクリームHANDELS VÄGENの濃厚なバナニラから誕生した「マダガスカルバナニラのシューアイス」をお楽しみください。

尚、本取り組みでの売り上げの一部をマダガスカル大使館指定のNGO/NPOに寄贈致します。

※前年度1,139,44ドルの寄付（マダガスカルバナニラのシューアイス以外も含む）

-企画概要-

企画： FARMER⇄YOU

商品：マダガスカルバナニラのシューアイス 630円（税込）※名古屋〈bistro cafe The Flower Table〉のみ731円（税込）

開催期間：

2023年6月7日(水)-8月31日(木)@東京〈PUFFZ〉

2023年6月28日(水)-7月18日(火)@名古屋〈bistro cafe The Flower Table〉

2023年6月28日(水)-8月31日(木)@宇都宮〈ISLAND STONE COFFE ROASTERS 宮みらい店〉

2023年7月19日(水)-8月8日(火)@大阪〈ALLDAY COFFEE〉

2023年8月9日(水)-8月31日(木)@福岡〈STEREO COFFEE〉

2023年6月14日(水)-8月31日(木)@和歌山〈HOTEL SEAMORE SHIRAHAMA KEY TERRACE〉※初出店

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://onl.tw/Xd5FsN5>

＜取材に関するお問い合わせ＞
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷺(うるわし)
E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com
TEL : 050-1743-1210

FARMER⇔YOU



株式会社トランジットジェネラルオフィスが食を通して環境問題にフォーカスするプロジェクト。圧倒的に美味しく、かつキャッチーな商材をフックに「食」を介して美味しく楽しく美しく発信しています。世界的に注目を集めるゼロ・ウェイストタウン徳島県上勝町にあるブルエワー「RISE & WIN Brewing Co.」とトランジットジェネラルオフィスが想いをともにし、マダガスカルバニラを使用したクラフトビールの販売をする他、アーティストユニット「In-yo (陰陽)」とタッグを組み、〈XIRINGUITO Escribà〉にて「伊勢志摩の海のパエリア」なども展開中。
https://www.instagram.com/farmer_you.project/

合同会社 Co・En Corporation



代表取締役社長 武末 克久氏 プロフィール

学部の修士課程を修了後、製薬会社の開発部門に就職。911のテロから世の中の理不尽さを感じるようになり、妻のイギリス転勤をきっかけに退職。オックスフォードで国際政治経済学（修士課程）を学ぶ。社会の歪みを小さくするには企業の行動変容が重要だとの思いから、帰国後は環境経営コンサルタントとして、企業活動に「環境」を組み込む仕事に専念。2017年に退職後、観光で訪れたマダガスカルで森のようなバニラ農園を見学し一目惚れ。現在は自然の力を最大限に活かしてつくられたバニラを日本に紹介することに情熱を燃やす。2020年に合同会社 Co・En Corporation を設立し、バニラの輸入・販売を手がける。

■Co・En Corporation の“Farmer to You” Vanilla 3つのこだわり

1. 品質へのこだわり
高品質のマダガスカル産ブラック（グルメ）バニラです。
2. 自然の恵み、オーガニック
森のような農園アグロフォレストリーで栽培。
農薬や肥料は使わず、自然の恵みを最大限に活かして育てられています。
3. 生産者とのつながり
生産者の顔が見えることを大切にしています。緑豊かな農園の景色と作り手の想いを添えて届けます。

アグロフォレストリー



農業（Agriculture）と林業（Forestry）を組み合わせで造られた言葉。一つの農園に多種多様な植物と一緒に植えるのが大きな特徴で、足元には背の低いパイナップルやレモングラス、その上にはコーヒー、バニラ、コショウ、そしてそのさらに上には、ライチ、シナモン、アボカドなどの高木が茂ります。その地域に自生する木々も植えられ、まさに森のような場所です。豊かな自然環境を有する農園では、肥料や農薬を一切使わなくても木々は豊かに実ります。病害虫が蔓延することもなく、台風や大雨などの災害にも強いです。自然の力を最大限活用した、環境と調和した農法とも言えます。

さらに、様々な作物と一緒に育てるので、年中何かしらの収穫があり、農家は一年を通して収入を得ることができます。つまり、農家の収入を安定させる効果もあるのです。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://onl.tw/Xd5FsN5>

<取材に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷺(うるわし)
E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com
TEL : 050-1743-1210

HANDELS VÄGEN

HANDELS VÄGEN
NATURAL HANDCRAFTED AUTHENTIC

2011年創業の無添加クラフトアイスクリームブランド。
自然の素材だけを使い、乳化剤・安定剤・着色料・香料無添加でつくる、100%ナチュラルな手づくりのアイスクリームは、「濃厚なのに、軽くて繊細なあと味」が特徴。人工の代替物に頼らず、“牛乳に砂糖を入れ、冷やし固める”というシンプルでオーセンティック（本物）な製法に向き合い、「あたりまえの手間」をかけてひとつひとつを手作業でお作りしています。
<https://www.handelsvagen.com/>



マダガスカルバニラのシューアイスのこだわり

マダガスカルバニラのシューアイスに使われているHANDELS VÄGENのバニラアイスクリームは、乳化剤・安定剤・着色料・香料無添加の製法で、北海道産の牛乳と生クリームに卵黄、そして沖縄の黒糖を使った、濃厚かつ軽い後味が特徴です。そこに、アグロフォレストリバニラを加え、自然で芳醇なバニラの香りが楽しめる、濃厚で優しい味わいに仕上げました。

アグロフォレストリバニラの特徴はなんと言ってもその自然で芳醇な“香り”。その香りを少しでも逃すことのないように、丁寧にさやから種を取り出した後、特別に時間をかけてじっくり牛乳で煮だし、一晩寝かせることで、牛乳に華やかなバニラの香りに移しました。また、今回のバニラのもう一つの特徴である、「顔の見える生産者とのフェアトレードを通じて仕入れられたバニラである」というコンセプトにのっとり、1度使用した「さや」を乾燥させ、提供直前にミルで粉状に挽きシューアイスに振りかけます。貴重なオーガニックバニラのさやを楽しみ尽くす、今回ならではの仕掛けを施しています。



【期間限定】マダガスカルバニラのシューアイスキット 販売

ザクザクとした心地よい食感のPUFFZのシュー生地と、アグロフォレストリバニラを用い、無添加製法で作るHANDELS VÄGENのバニラアイスクリームが6個ずつ入ったキット。FARMER⇒YOUプロジェクトから生まれた、究極のシューアイスがご自宅でもお召し上がりいただけます。

ご購入はこちら
<https://www.handelsvagen.com/>

名称：PUFFZ × HANDELS VÄGEN
MADAGASCAR VANILLA CHOUX ICECREAM KIT
価格：4,800円（税、送料別）
販売期間：2023年6月7日(水)-8月31日(木)※延期の可能性あり

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://onl.tw/Xd5FsN5>

<取材に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷲(うるわし)
E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com
TEL : 050-1743-1210

【東京】PUFFZ



期間：2023年6月7日(水)-8月31日(木)

東京・渋谷の情報の発信地でもある渋谷駅東口地下広場に位置するUPLIGHT COFFEEに併設する〈PUFFZ〉は、“予約の取れないフレンチ”として知られ『ミシュランガイド東京 2019』で一つ星を獲得した「Sincere（シンシア）」のオーナーシェフ石井真介氏と共同開発した、シグネチャーメニューの「シュークリーム」をはじめ、たい焼きの形をしたマドレーヌなど、渋谷の新しい手土産を購入できる場所として人気を博しています。

<https://www.instagram.com/puffztokyo/>

【詳細】

住所：東京都渋谷区渋谷 2-23-16 東口地下広場UPLIGHT COFFEE内
開催期間：2023年6月7日(水)-8月31日(木)
電話番号：03-6324-2739
営業時間：9:00-21:00

【名古屋】bistro cafe The Flower Table



期間：2023年6月28日(水)-7月18日(火)

名古屋栄三越3Fの新業態となるビストロカフェ「THE FLOWER TABLE」は、東京で予約の取れない人気フレンチ「sincere(シンシア)」の石井真介シェフが監修。

「sincere」のシグネチャーメニューである“たい焼き”風の魚のパイ包みをのせたガーデンプレートがお召し上がり頂けます。味はもちろんビジュアルも楽しめる進化系ビストロカフェメニューをお楽しみ下さい。

https://www.instagram.com/the_flower_table/

【詳細】

住所：愛知県名古屋市中区栄 3-5-1 名古屋栄三越 3F
開催期間：2023年6月28日(水)-7月18日(火)
電話番号：052-252-1525
営業時間：10:00-20:00

【宇都宮】ISLAND STONE COFFEE ROASTERS 宮みらい店



期間：2023年6月28日(水)-8月31日(木)

本店は「大谷石」で有名な宇都宮市大谷町にあるスペシャルティコーヒーショップで店内ではポタニカルの販売も行っております。今年は気軽に立ち寄れる“宮みらい店”での参加となります。

美味しい珈琲とマダガスカルバニラアイスをご用意してお待ちしておりますのでお気軽にお立ち寄りください。

<https://www.instagram.com/islandstonecoffee.miyamirai/>

【詳細】

住所：栃木県宇都宮市宮みらい1-1ウツノミヤテラス2F (JR宇都宮駅東口直結)
開催期間：2023年6月28日(水)-8月31日(木)
電話番号：028-611-3836
営業時間：8:00-20:00

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://onl.tw/Xd5FsN5>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷺(うるわし)

E-mail: uruwashi-natsumi@transit-web.com

TEL: 050-1743-1210

【大阪】 ALLDAY COFFEE



期間：2023年7月19日(水)-8月8日(火)

グランフロント大阪うめきた広場に位置する CULTURAL ENGINEERING STAND 「ALLDAY COFFEE」は、豆の個性を最大限に引き出す淹れ方を追求したハンドドリップコーヒーや深煎りのエスプレッソを主とするカフェラテなどが楽しめる、サードウェーブコーヒーの流れを特徴的に表すコーヒースタンドです。

<https://www.instagram.com/alldaycoffee/>

【詳細】

住所：大阪府大阪市北区大深町 4-1 グランフロント大阪 うめきた広場 B1F

開催期間：2023年7月19日(水)-8月8日(火)

電話番号：06-6359-2090

営業時間：10:00-21:00

【福岡】 STEREO COFFEE



期間：2023年8月9日(水)-8月31日(木)

STEREO COFFEEは福岡の大名に19年で幕を閉じたカフェ・ダイニングレストランバーSTEREOの姉妹店としてオープンしました。場所は天神から一歩離れた渡辺通りの路地。下町感漂うエリアの一角に青々と光るネオンがSTEREO COFFEEの目印です。築40年の2階建ての民家を総リノベーションして作り上げられた店内は、1階がスタンディングのイートインスペース。2階がギャラリースペースになっています。日々の暮らしのシーンの一部になるような、自然と人々が集う、そんな繋がり場になればと考えています。

https://www.instagram.com/stereo_coffee/

【詳細】

住所：福岡県福岡市中央区渡辺通 3-8-3

開催期間：2023年8月9日(水)-8月31日(木)

電話番号：092-231-8854

営業時間：月曜-木曜 10:00-21:00/金曜 10:00-22:00/土曜 9:00-22:00/日祝 9:00-21:00

【和歌山】 SHIRAHAMA KEY TERRACE HOTEL SEAMORE※初出店



期間：2023年6月14日(水)-8月31日(木)

和歌山県南紀白浜温泉で創業56年を迎えた全世代型リゾートホテル。太平洋に面した絶景ホテルとしてSNSで人気を博し、足湯やプール、サウナやペーカリーなど、大人から子供まで、また日帰り利用でも楽しめるコンテンツを提供しています。※シューアイスは館内ペーカリー「TETTI BAKERY & CAFE」にて販売予定。

https://www.instagram.com/keyterrace_hotelseamore/

【詳細】

住所：〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町 1821

開催期間：2023年6月14日(水)-8月31日(木)

電話番号：0739-33-7845

営業時間：7:00-18:30

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://onl.tw/Xd5FsN5>

<取材に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷺(うるわし)
E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com
TEL : 050-1743-1210