

“おいしく”環境問題に取り組むFARMER YOU（ファーマー ユー）会社設立のお知らせ。
“ただただ「美味しい」のその先に”を企業理念に、食を通して環境問題にフォーカス。
2024.2.20(Tue)



株式会社FARMER YOU（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：田尾 あゆみ）は、株式会社トランジットジェネラルオフィス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：中村 貞裕、以下「トランジット」）のもと100%出資子会社として2024年2月20日に設立いたしました。FARMER YOUは1店舗のカフェ改善企画をきっかけに2021年にスタートし、3年の年月の中で12のプロジェクトを実施して参りました。この度、事業規模拡大に伴い一つのプロジェクトから法人化し、一次産業者や地方が抱える環境課題を題材とした様々な企画・商品・プロジェクトの発案をしていきます。

ただただ「美味しい」のその先に、どんな背景を想像し、どんな未来を選んでいけるでしょうか。食に携わる産業に長く身を置く中で実際に肌で感じる課題、地方案件で耳にした課題、一次産業者と関わる中で教えて頂いた様々な環境や産業課題に、トランジットならではのエッセンスを加え、生産・加工・販売そして消費の全てのフェーズにおいてバランスが取れたビジネスモデルの構築を目指し、美味しく楽しく様々な課題に関心のある※「関係人口」を増やし、解決の糸口に繋げていくことを目指します。

※「関係人口」とは、移住した「定住人口」でもなく、観光に来た「交流人口」でもない、地域と多様に関わる人々を指す言葉。
出典元：地域力の創造・地方の再生 | 関係人口・総務省

主な開発商品

- ドネーション企画「究極のシューアイス」 全国7か所POP UP展開/夏季限定 2021年から3度実施
- ドネーション企画「MADAGASCAR VANILLA MILKSHAKE IPA」 KAMIKATZ コラボレーション商品
- ドネーション企画「MADAGASCAR スパイスレモネード セゾン」 KAMIKATZ コラボレーション商品
- ドネーション企画「マダガスカルバニラのアイスクリーム」 動物園水族館向け商品
- 低利用魚の活用「バリカツバーガー」 磯焼け課題（長崎県）の認知拡大商品
- 低利用魚の活用「伊勢志摩 海のパエリア」 地方課題（三重県）の認知拡大商品
- ドネーション企画「HAPPY HERB IPA」 KAMIKATZ×苗目 コラボレーション商品

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/0rRwKr>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316



田尾 あゆみプロフィール

2008年 TRANSIT GENERAL OFFICE入社。ラグジュアリーブランドカフェのサービススタッフとしてキャリアをスタートさせ、本部へ異動。新規飲食店の開業担当として東京スカイツリー展望フロア内カフェ、梅田阪急百貨店喫茶、INTERSECT BY LEXUS、Mercedes-Benz Connection、メゾンブランドレストランや虎ノ門ヒルズステーションタワー内T-MARKET等数々のクライアント運営受託店舗の開業担当として長く携わる。2度の育休産休を経て、2021年にFARMER YOU PROJECTを社内にて発足。

コメント

ちょっと前まで子供だった今の働き盛り世代の私たちが、次の世代にどんな景色や食材を残せるでしょうか。今の子供達が大人になったときに、今よりも進化した世界であるように、彼らにバトンを繋ぐ想いで企画を開始しました。現在のより良い選択の積み重ねや、各種課題に対する関係人口が増える事で何かの解決糸口へと繋がることを願い、これからも今までと変わらず課題直面している現地の方々の想いを乗せた商品や企画の開発に携わっていきたいと思います。



株式会社FARMER YOU (よみ：ファーマー ユー)

私たちが目指しているのは、圧倒的に美味しく、且つキャッチーな商材をフックに20年後・30年後の世界を担う世代へ、今の私たちが出来ること・伝えられることを「食」を介して美味しく楽しく美しく発信すること。

世界各地の一次産業が直面している環境課題に少しのエッセンスを加え、物理的にも意識的にも程遠い距離に生きる都市部へプロダクトや企画を通して課題投下し、関係人口を増やし、課題解決の糸口へ繋げる。私たちFARMER YOUは、そんなキッカケやチャンスをふとした日常の中へ散りばめていきます。

OUR VISION

ネイチャーポジティブの社会実現を目指し
20年後・50年後の未来にも
今ある豊かな食材や美しい自然の景観を繋ぐ

HP : <https://www.farmeryou.tokyo/>

Instagram : https://www.instagram.com/farmer_you.inc/

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/0rRwKr>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316



TRANSIT GENERAL OFFICE

人々に影響を与える“遊び場”を創造するカルチュラル・エンジニアリング・カンパニー。「おいしい」をキーワードに、レストランからコーヒーロースターまで幅広いジャンルを展開し、日本初上陸となる海外人気レストランの誘致や他社ブランドのオペレーションをおこない約140店舗を運営する。飲食店にとどまらず、ホテルなどのリゾート施設や鉄道をはじめとした交通施設、商業施設、オフィス、レジデンスなど様々な「場」のブランドプロデュースを手掛け、近年「NFT」アートや「ゴルフブランド」事業にも参画。ユニークなアイデアを掛け合わせ、ワクワクする『ON』ヘスイッチが切り替わるような唯一無二の“遊び場”を作り、これまでにない新たな文化を根付かせる。

HP : <https://www.transit-web.com/>

Instagram : <https://www.instagram.com/transitgeneraloffice/>

ドネーション提携先

MADAGASCAR FAUNA & FLORA GROUP



地球上の生物多様性の保全や次世代の環境保全教育へ繋がるよう、国際NGOとして世界でも稀な固有種の宝庫であるマダガスカルでの環境保全、研究、教育、キャパシティ・ビルディングを行っているMADAGASCAR FAUNA AND FLORA GROUPと提携し、定期的に企画商品売上の一部をドネーションしています。これまでにに行ったドネーションは、マダガスカル北東部に位置する「イヴォロイナ動物公園」の改修と美化に活用され、多くの絶滅危惧種の保護と保全に活かされています。

HP : www.madagascarfaunaflora.org

主なドネーションプロジェクト：

「究極のシューアイス」

「MADAGASCAR VANILLA MILKSHAKE IPA」

「MADAGASCAR スパイスレモネード セゾン」

「マダガスカルバニラのアイスクリーム」

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/0rRwKr>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316

一部事例



ドネーション企画「究極のシューアイス」

オリジナルベイクブランド「PUFFZ」に「アグロフォレストリバナラ」のアイスクリームを挟んだ究極のシューアイス「マダガスカルバナラのシューアイス」を3ヶ月4都市で2500個以上販売。Co・En Corporation、Handels Vagenとの共同開発企画。マダガスカル大使館の公認企画として展開実現。Hanako サステイナブルスイーツ大賞受賞。※売り上げの一部(売価の2%)は国際NGOであるMADAGASCAR FAUNA AND FLORA GROUP(MFG)に寄贈



ドネーション企画「MADAGASCAR VANILLA MILKSHAKE IPA」

ゼロ・ウェストタウン徳島県上勝町にあるブリュワリー「RISE & WIN Brewing Co.」とのコラボレーション。マダガスカルバナラのアイスクリーム企画にて、バナラアイスクリームを作る際に生乳で煮たバナラを乾燥させた“出がらしバナラ”を買取使用することで誕生した商品。上品なスイーツのようなユニークなドネーションビール。

※売り上げの一部(1本につき15円)はMFGに寄贈



低利用魚の活用「伊勢志摩 海のバエリア」

アーティストユニット「In-yo (陰陽)」と協業企画する「EAT to KNOW」プロジェクト。海水温上昇で爆発的に増加している海のギャング『ウツボ』を資産化しその需要の拡大と市場価値の構築を目標に、伊勢志摩近海の問題に対する関係人口を増やすことを目指しています。

バルセロナ発のパエリア専門店〈XIRINGUITO Escrivà〉のシグネチャーパエリアとコラボレーションした「伊勢志摩 海のバエリア」は2023年期間限定販売。



低利用魚の活用「バリカツバーガー」

対馬の磯焼けの一因となっている低利用魚「バリ(アイゴ)」を、地元企業「有限会社 丸徳水産」の協力によって加工したフィッシュカツメニューを開発。市場では値がつかず、“低利用魚”や“未利用魚”に分類されるバリに新たな価値を吹き込み“おいしく食べる”ことで「藻場」の再生を願う企画。

福岡を拠点とする眞貝シェフによって独特の臭みを最大限抑える処理をし、衣付けしたフィッシュカツを全国7店舗で販売。

過去プロジェクトのプレスリリースはこちらから：<https://x.gd/4Di4M>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/0rRwKr>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316