

食を通して環境問題にフォーカスするプロジェクト「FARMER⇔YOU」企画第三弾！
生きているミュージアム「NIFREL」内「EAT EAT EAT」にて
「マダガスカルバニラのアイスクリーム」を2022年4月28日（木）より販売決定！
- 特別企画「WOW! ワオキツネザル」としてワオキツネザルやマダガスカルに関するイベントの開催も決定 -



株式会社トランジットジェネラルオフィス（本社 東京渋谷区 代表：中村 貞裕）は、食を通して環境問題にフォーカスするプロジェクト「FARMER⇔YOU」企画 第三弾として大阪吹田市「EXPOCITY」の生きているミュージアム「NIFREL(ニフレル)」(館長：小畑 洋)が発信するワオキツネザルとマダガスカルの自然環境にフォーカスする特別企画「WOW! ワオキツネザル」の一環として、トランジットジェネラルオフィスが運営する同施設内2階に位置するカフェ「EAT EAT EAT」にて、マダガスカルの大自然の中で育つ「アグロフォレストリバナラ」を使用した「マダガスカルバニラのアイスクリーム」の販売を2022年4月28日（木）より期間販売することが決定しました。

さらに、NIFRELでは、同日よりパネル展示やオリジナルぬりえワークショップ、施設内に10頭いるワオキツネザルの個性をキュレーター視点での見分け方を紹介した撮影動画を毎日1種類ずつ配信するほか、マダガスカルの魅力を体感できる現地ガイドとキュレーターによる「オンラインツアー」など、ワオキツネザルとマダガスカルの魅力を広く伝えるイベントを開催いたします。

食を通して環境問題にフォーカスする「FARMER⇔YOU」は、“ただただ「美味しい」のその先に”をテーマに、圧倒的に美味しく、かつキャッチーな商材をフックに10年後、20年後の世界を担う世代へできること・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を目標としています。

今回、「NIFREL」が企画する「WOW! ワオキツネザル」に参画し、芳醇な香りとともに濃厚かつ、圧倒的な美味しさの「マダガスカルバニラのアイスクリーム」を展開いたします。

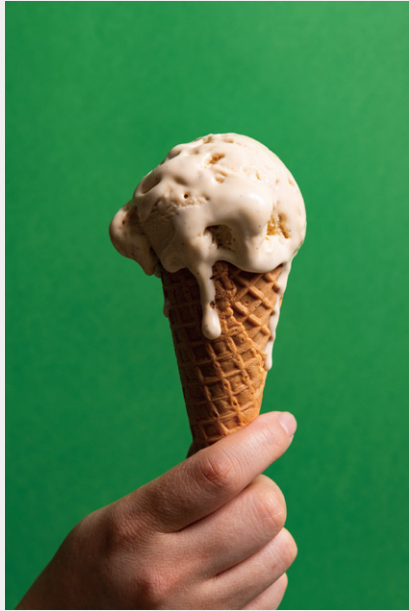
「マダガスカルバニラのアイスクリーム」は、輸入・販売を手がける合同会社 Co・En Corporation(代表：武末 克久)の協力のもと、マダガスカルの持続可能な「アグロフォレストリー」農法で作られ、フェアトレード価格で取引された「アグロフォレストリバナラ」を使用し、無添加クラフトアイスクリームブランド HANDELS VÄGEN (代表取締役社長：藤崎 孝行)が研究・開発を行いました。乳化剤・安定剤・着色料・香料を無添加で作る「濃厚なミルクベース」を元に「アグロフォレストリバナラ」を使うことで豊かなミルク感とともに、芳醇な香りが口いっぱいに広がります。

マダガスカルバニラのアイスクリームを通して、マダガスカルの自然やワオキツネザルの魅力などを特別企画「WOW! ワオキツネザル」で体感してみたいはいかがでしょうか？

※マダガスカルバニラのアイスクリームの売り上げの一部(1つにつき10円)をマダガスカルの環境保全、研究、教育、キャパシティ・ビルディングを通して、豊かな生物多様性を守る国際NGOであるMADAGASCAR FAUNA AND FLORA GROUP(MFG)に寄贈いたします。

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://cutt.ly/cFiYp0j>

<本件に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島
E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210



マダガスカルバニラのアイスクリーム 500円(税込)

「マダガスカルバニラのアイスクリーム」は、マダガスカルの持続可能な「アグロフォレストリー」農法で作られ、フェアトレード価格で取引された「アグロフォレストリバナ」を使用し、無添加クラフトアイスクリームブランド HANDELS VÄGEN が研究・開発を行い、北海道産の生乳と生クリーム、卵黄とともに、沖縄県産の黒糖を用いた「濃厚なミルクベース」を元に「アグロフォレストリバナ」を使うことで豊かなミルク感とともに、芳醇な香りが口いっぱいに広がる未だかつて味わったことのないバナラアイスクリームです。

※アイスクリームは、乳化剤・安定剤・着色料・香料 無添加の「無添加製法」で作られています。

ドネーション先：MADAGASCAR FAUNA AND FLORA GROUP(MFG)

今回の動物園・水族館で展開していく FARMER⇄YOU の売上の一部（アイス1つにつき10円）は、マダガスカルの環境保全、研究、教育、キャパシティ・ビルディングを通して、豊かな生物多様性を守る国際 NGO である MFG へ贈られます。これにより、アグロフォレストリだけではなく、世界でも稀な固有種の宝庫であるマダガスカルの生物多様性保護を支援することが可能になりました。また MFG とのオンライン勉強会や情報交換会を日本国内にて本企画へ賛同する動物園・水族館側の研究者や職員と開催することで、国際的に活躍する動植物の保全団体と日本国内で所持している情報や研究結果を相互間で共有することや、国内を本企画で横串に繋ぐ役割を果たします。

【合同会社 Co・En Corporation とは？】



合同会社 Co・En Corporation 武末 克久プロフィール

農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ナ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ナ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、バナラの輸入・販売を手がける。

■Co・En Corporation の“FARMER⇄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）バナラです。

【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。

Co
En
Corporation

【マダガスカルのアグロフォレストリーとは？】



アグロフォレストリーとは、農業 (Agriculture) と林業 (Forestry) を組み合わせて造られた言葉です。

一つの農園に多種多様な植物を一緒に植えるのが大きな特徴です。農園では、足元には背の低いパイナップルやレモングラスが、その上にはコーヒー、バナラ、コショウなどが、そしてそのさらに上には、ライチ、シナモン、アボカドのような高木が茂ります。そこに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はありませんし、台風や大雨などの災害にも強いのです。自然の力を最大限活用した、環境と調和した農法といえます。アグロフォレストリーのメリットはそれだけではありません。いろいろな作物を一緒に育てるので、年中何かしらの収穫があります。そのため農家は一年を通して収入を得ることができます。また、ある作物（例えばコーヒー）が不作だったり値崩れして、期待通りの収入を得られなくても、他の作物でそれを補うことができます。つまり、農家の収入を安定させる効果もあるのです。

【NIFREL とは?】



名称：NIFREL(ニフレル) / 館長：小畑洋

運営会社：株式会社海遊館（本社：大阪市港区、社長：三輪年）

所在地：吹田市千里万博公園 2-1 EXPOCITY 内 NIFREL

営業時間：10:00-18:00※最終入館は閉館の1時間前まで

休館日：年中無休 ※年に1回設備点検のための臨時休館日があります。

施設内容：

8つのゾーン【いるにふれる、わざにふれる、およぎにふれる、WONDER MOMENTS、かくれるにふれる、みずべにふれる、うごきにふれる、ひびきにふれる（生きもの約150種・約2000点）】
ピクニックカフェ「EAT EAT EAT」（200平米・112席）、ミュージアムショップ（NIFREL×NIFREL）

【WOW! ワオキツネザル イベント詳細】



①ワオキツネザルの魅力展 for マダガスカル

NIFREL 2F カフェ「EAT EAT EAT」と、ニフレルメイクスでは、マダガスカルの魅力とワオキツネザル10頭の個性を紹介するガイドブックの配布やパネル展示、オリジナルぬりえワークショップを実施します。

●展示期間：4月28日-6月20日



②10頭のワオキツネザルたちの10days

NIFREL で暮らす10頭のワオキツネザルの個性とキュレーター視点の見分け方を紹介した撮影動画を、毎日1種類配信します。10頭の見分けにチャレンジしてください。

●展示期間：4月29日-5月8日



③マダガスカルの魅力を体感できる現地ガイドとキュレーターによる「オンラインツアー」

マダガスカルとNIFRELをライブで中継し、それぞれ魅力を現地ガイドとキュレーターが紹介します。

●開催期間夏頃※詳細が決まり次第NIFREL ホームページにてお知らせいたします。



④ワオキツネザル10頭にちなんだグッズも新登場

●販売期間4月28日～

商品名：ワオキツネザル10頭の角マグネット

場所：1Fミュージアムショップ NIFREL×NIFREL

価格：380円（税込）

NIFREL で暮らす10頭のワオキツネザル達がキュレーター直筆イラストでマグネットになりました。

【HANDELS VÄGEN とは？】



HANDELS VÄGEN

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、軽くて繊細な後味」が特徴。人工の代替物に頼らず、「生乳に砂糖を入れ、冷やし固める」というシンプルで伝統的な製法に向き合い、「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/>

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

【FARMER⇔YOU 企画概要】



FARMER YOU

名称 : FARMER⇔YOU

よみ : ふあーまーゆー

概要 : 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「FARMER⇔YOU」。

私たちが目指しているのは、圧倒的に美味しく、かつキャッチーな商材をフックに10年後・20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です。

“ただただ「美味しい」のその先に”を企画コンセプトに、第一弾として、アグロフォレストトリバニラを取り扱う合同会社 Co.En Corporation と、無添加クラフトアイスクリームブランド HANDELS VÄGEN と 3 社共同コラボレーションによって作られた究極のシューアイス「マダガスカルバニラのシューアイス」を展開。第二弾となる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リュワリー RISE & WIN Brewing Co. とトランジットジェネラルオフィスが想いを共にしビジネスとして形にしたマダガスカルバニラを使用した「Madagascar Vanilla Milk Shake IPA」を展開。そして第三弾として、生きてるミュージアム「NIFREL」が発信するワオキツネザルとマダガスカルの自然環境にフォーカスする特別企画「WOW! ワオキツネザル」の一環として同施設内「EAT EAT EAT」にて、マダガスカルバニラのアイスクリームを展開。この企画は今後も様々な形で展開していく予定です。

【TRANSIT GENERAL OFFICE とは】



空間の創造を通してライフスタイル・カルチャーを再定義するカルチュラル・エンジニアリング・カンパニー。

アパレルブランドのカフェやレストランなど約110店舗を運営。2020年11月には、トランジットジェネラルオフィスのフラッグシップレストランとなる「THE UPPER」を東京・丸の内を開業する他、パルセロナで一番人気のシーフードレストラン「XIRINGUITO Escribà」をはじめ、ハワイ・ホノルルで人気の絶えないモダンベトナムレストラン「THE PIG & THE LADY」など海外の人気ブランドを日本に上陸させている。ホテル、旅館、レストラン、カフェ、レジデンス、オフィス、鉄道、駅、空港、スパ施設、地域活性化などのプロジェクトを手がける。また、そのツールは「食」「ファッション」「アート」「建築」「デザイン」「音楽」「デジタル」「イベント」など多岐にわたる。日本になかった新しいカルチャーや話題のスポットを生み出している。

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://cutt.ly/cFiYp0j>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210