

今年も登場！「PUFFZ」より初夏の定番となる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」が2022年6月9日(木)よりスタート！  
-東京から始まり、名古屋、宇都宮、大阪、福岡、札幌の6都市にて順次販売が決定-



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・渋谷の情報の発信地でもある渋谷駅東口地下広場に位置するオリジナルバイクブランド「PUFFZ」にて、昨年1日に最大100個も売り上げ好評を博した、初夏の定番となる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」を今年はさらにバニラの量を増量し、2022年6月9日(木)より東京、名古屋、大阪、福岡に加え、宇都宮、札幌を含む6都市に規模を拡大し順次販売することが決定しました。

企画のテーマは、「FARMER YOU」。

「マダガスカルバニラのシューアイス」に使われ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：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なかなか解決しないのは消費者の現地農業への関心が足りないことも一つの原因だと示唆されています。情報の発信地である東京、名古屋、宇都宮、大阪、札幌の6都市で「マダガスカルバニラのシューアイス」を通じ、現地の農家の顔を知り、どのような人が栽培し、そして、どのように栽培されたバナニラなのか？を改めて考えるとともに、マダガスカルのバナニラ農家の想いを感じながら究極のシューアイスを味わってもらえるよう企画しました。今後も「FARMER YOU」の想いを様々な企画を通して発信していく予定です。

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」の要となるバナニラアイスクリームは、シンプルで正統な手作り製法に向き合うハンド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・開発を行い完成。HANDELS VÄGENのアイスクリームの特製ともいえる北海道の生乳と生クリーム、卵黄、沖縄県産の黒糖を用いた「濃厚なミルクベース」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」を使うことで豊かなミルク感と、芳醇な香りが口いっぱいに広がります。今年はマダガスカルバナニラの量を増量し、より濃厚に、より美味しく仕上げております。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、贅沢なバナニラの香りも思う存分ご堪能いただけます。

PUFFZの持つ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の持つマダガスカルバナニラ、ハンドクラフトアイスクリームHANDELS VÄGENの濃厚なバナニラアイスから誕生した、究極のシューアイス「マダガスカルバナニラのシューアイス」で初夏を味わいませんか？

※マダガスカルバナニラのアイスクリームの売り上げの一部は、MADAGASCAR FAUNA AND FLORA GROUP(MFG)へのドネーションいたします。

【企画概要】

商品名：マダガスカルバニラのシューアイス

開催期間：  
2022年6月9日(木)~8月31日(水) 2022年6月30日(木)~7月20日(水) 2022年7月21日(木)~8月10日(水) 2022年8月11日(木)~8月31日(水)  
■東京「PUFFZ」 ■名古屋「bistro cafe The Flower Table」 ■大阪「ALLDAY COFFEE」 ■福岡「STEREO COFFEE」  
■宇都宮「ISLAND STONE COFFEE ROASTERS」 ■札幌「mountainman」

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://onlbz/4RTMZS>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR

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

## 【メニュー詳細】



### マダガスカルバ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)

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」の要となるバニラアイスクリームには、シンプルで正統な手作り製法に向き合うハンドクラフトアイスクリームブランドHANDELS VÄGEN が研究・開発を行ったものを使用。HANDELS VÄGENのアイスクリームの特徴ともいえる北海道産の生乳と生クリーム、卵黄、沖縄県産の黒糖を用いた「濃厚なミルクベース」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」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。今年はマダガスカルバニラの量を増量し、より濃厚に、より美味しく仕上げております。また、マダガスカルバナをミルで粉状に挽きシューアイスに振りかけることで、贅沢なバナラの香りも思う存分ご堪能いただけます。

## 【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



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 to You” Vanilla3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。

## 【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)を組み合わせさ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。

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://onlhz/4RTMZS>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR

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

## 【ハンデルスベーゲンとは？】

**HANDELS VÄGEN**  
NATURAL HANDCRAFTED AUTHENTIC

### 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”というシンプルで正統な製法に向き合い、「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、北海道産の生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、生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。シュークリームでもアイスクリームでも体験できない、冷たいアイスクリームが少しづつ溶けじんわり生地にしみこんでいき、じゅわっと口の中に広がる幸せな瞬間もお楽しみいただければと思います。



#### 【期間限定】マダガスカルバニラのシューアイスキット 販売情報

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個づつ入ったキット。

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：4,400円（税、送料別）  
販売期間：6月15日(水)～8月31日(水)

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://onlbz/4RTJMZS>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR

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

【開催店舗情報】  
2022年6月9日(木)-8月31日(水)



【東京】オリジナルベイクショップ PUFFZ

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 CAFE に併設する「PUFFZ」は、“予約の取れないフレンチ”として知られる「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。

【詳細】

住所：東京都渋谷区渋谷2-23-16 東口地下広場 UPLIGHT CAFE 内  
開催期間：2022年6月9日(木)-8月31日(水)  
電話番号：03-6324-2739  
営業時間：9:00-20:00

2022年6月30日(木)-7月20日(水)



【名古屋】bistro cafe The Flower Table

名古屋栄三越3Fに、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るほか、名古屋で人気の「シャルムベーカリー・ボンシエ」や名古屋のハム・ソーセージ専門店、世界金賞受賞商品を持つ「メツゲライ・イノウエ」など、名古屋の人気店ともコラボレーションしたメニューが登場。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頂けます。

【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：2022年6月30日(木)-7月20日(水)  
電話番号：052-252-1525  
営業時間：10:00-20:00

【宇都宮】ISLAND STONE COFFEE ROASTERS



宇都宮市大谷町に位置する築70年の建物をリノベーションしたロースタリーとボタニカルのお店。素材である生豆の選別から焙煎、抽出の一連の工程に情熱を注いだスペシャルティコーヒーショップです。素材の魅力を十分に引き出す技術を持った焙煎士とバリスタが、生産者の思いやコーヒー豆のストーリーをのせたお客様一人一人の「最高の一杯」に出会うお手伝いが出来れば幸いです。この地に根差し、皆様の日常に感動と安らぎを提供できる「場所」になるように日々取り組んでいきますのでお気軽にお立ち寄りください。

【詳細】

住所：栃木県宇都宮大谷町1172  
開催期間：2022年6月30日(木)-7月20日(水)  
電話番号：028-688-0467  
営業時間：10:00-17:00

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://onlbz/4RTMZS>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR

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

2022年7月21日(木)-8月10日(水)



### 【大阪】 ALLDAY COFFEE

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。

#### 【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：2022年7月21日(木)-8月10日(水)  
電話番号：06-6359-2090  
営業時間：10:00-22:00

2022年8月11日(木)-8月31日(水)



### 【福岡】 STEREO COFFEE

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。場所は天神から一步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、そんな繋がりになればと考えています。

#### 【詳細】

住所：福岡県福岡市中央区渡辺通3-8-3  
開催期間：2022年8月11日(木)-8月31日(水)  
電話番号：092-231-8854  
営業時間：10:00-22:00



### 【札幌】 mountainman

札幌南区にある住所非公開の森に佇むアウトドアレストラン。隣接する自社農園ではスタッフ自ら野菜をつくり、薪火や炭火を使った朝食・ランチ・ディナーをご提供。敷地内には川も流れており、料理を待つ間は散策も楽しんでいただけます。来店いただく過程も宝探しのように楽しんでいただきたいという気持ちで住所はあえて非公開。暗号を頼りにお越しください。  
42°59'13.9"N 141°21'38.6"E

#### 【詳細】

住所：非公開  
開催期間：2022年8月11日(木)-8月31日(水)  
電話番号：011-581-1100  
営業時間：詳細はこちら→<http://www.mountainman-cr.com>  
定休日：月曜、火曜

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://onlbz/4RTMZS>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR

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