

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  
マダガスカルの大自然の中で育つ「アグロフォレストリスパイス」を使用したドネーションビール  
「Madagascar スパイスレモネード セゾン」を2022年9月9日(金)より発売決定!



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区 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(ファーマーユー)」企画として、マダガスカルを持続可能なアグロフォレストリ農法で育て、フェアトレード価格で取引している「アグロフォレストリスパイス」を使用したドネーションビール「Madagascar スパイスレモネード セゾン」を2022年9月9日(金)より、トランジットジェネラルオフィスが運営する5店舗にて販売することが決定しました。

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」”を企画コンセプトに、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指しています。

今回、2022年2月に販売開始した「Madagascar Vanilla Milk Shake IPA」に続き、マダガスカルのアグロフォレストリバナナ & スパイスの輸入・販売を手がける合同会社Co・EnCorporationの協力のもと、ゼロ・ウェイストタウン徳島県上勝町に位置するブリュワリーRISE & WIN Brewing Co.とコラボレーションし、マダガスカルを持続可能な「アグロフォレストリ」農法で作られ、フェアトレード価格で取引している「アグロフォレストリスパイス」を使用した環境にも人にも優しいビール「Madagascar スパイスレモネード セゾン」が完成しました。

「Madagascar スパイスレモネード セゾン」は、徳島県と香川県の無農薬レモンをベースに、シトラスピールのしっかりとしたビター感がありつつ、酵母由来の酸味がかった爽やかなテイストに仕上げました。さらに前回のコラボレーションビールで使用した「アグロフォレストリバナナ」と同じ森林農園で作られたブラックペッパーをはじめ、ホワイトペッパーや、ワイルドペッパー、グローブのほか、シナモンなどの野生的な力強さと気品ある「アグロフォレストリスパイス」に爽やかな香りを放つミントを加えたスパイシーかつ、残暑にぴったりの清涼感のあるビールです。

近年スパイスカレーが注目を集めている中で、スパイスを使用したドリンクも同様に注目されており、KAMIMATZ BEERではその中でもスパイスレモネードに注目し、爽快かつスパイシーで低アルコールのドリンカブルなビールとして作りました。

前回のコラボレーションビール同様、ビール1本につき15円がMadagascarの生物多様性を維持保全し次の世代の育成活動をしている国際NGO(MFG)にドネーションされ、アグロフォレストリの維持保全と次の世代の農家育成に活用されることでよりわかりやすく消費者から生産者へ還元する流れを作っています。

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/gOwGW6T>

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





## Madagascar Spice Lemonade Saison (マダガスカル スパイス レモネード セゾン)

オンラインストア価格 880 円 (税込)

徳島県と香川県の無農薬レモンをベースに、2022年2月に提供開始したコラボレーションビールで使用している「アグロフォレストリバナナ」と同じ森林農園で作られたブラックペッパーをはじめ、ホワイトペッパーや、ワイルドペッパー、グローブのほか、シナモンなどの野生的な力強さと気品ある「アグロフォレストリスパイス」に爽やかな香りを放つミントを加えたスパイス一かつ、残暑にぴったりな清涼感のあるビールに仕上げました。

香り /  
レモン、グローブ、シナモンの強烈な香りの中に、ホワイトペッパーやオールスパイスのような辛味系スパイス香が追いかけてきます。

味わい /  
レモンピールのしっかりとしたビター感や酵母由来の酸味掛かった爽やかな旨味を感じます。微かなミントの香りがより爽やかさを引き上げ、ライトな味わいの中に、レモンピールの苦味やグローブなどのスパイスのシャープな刺激が食欲をそそります。

ペアリング /  
スペアリブ・クロケット・エビのアヒージョ・タレ系焼き鳥

原材料 /  
麦芽、ホップ、レモン果汁、レモンピール、シナモン、グローブ、ワイルドペッパー、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、ミント

アルコール度数 /  
3.5%

ビールスタイル /  
セゾン

【オンラインストア URL】  
<https://shop.kamikatz.jp>

セゾンとは？ /  
セゾンとは、その昔、農家が夏の農作業中に喉の渇きを癒すために農閑期である冬の間に醸造したビールのこと。  
当時は主にフランスのローカル地方で造られていました。  
作業中に飲みビールでもあった為、アルコール度数の低さが特徴でもあり、ドライなその飲み口は多種多様なスパイスとの相性もよく、原料として加えたりとさまざまな工夫の元を楽しまれています。

### ドネーション先：

#### MADAGASCAR FAUNA AND FLORA GROUP(MFG)

今回の FARMER⇒YOU の売上の一部（ビール1本につき 15 円）は、マダガスカル環境保全、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。



### 【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、バナナ、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。いろいろな作物と一緒に育てるので、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://cutt.ly/VCnOiUF>

<本件に関するお問い合わせ>  
TRANSIT GENERAL OFFICE

E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210

## 【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、製菓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

#### ■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。

## 【RISE & WIN Brewing Co. GENERAL OFFICE とは？】



### RISE & WIN Brewing Co. GENERAL OFFICE

リデュース、リユース、リサイクルに取り組み、ごみゼロを目指す徳島県上勝町のブルワリー RISE & WIN Brewing Co.のエコクラフトビール「カミカツビール」。美味しいビールを追求しつつも、楽しくゼロ・ウェイストをコンセプトに、果汁をしぼったあとの廃棄対象となる柚香の果皮や、規格外品の鳴門金時芋、パンの耳などを再利用するなど、ユニークなクラフトビールを作っています。また、醸造にかかる電力の見直しを行い、排出されるウェイスト = 二酸化炭素を削減すべく、二酸化炭素排出係数ゼロの電力への切り替えを行っています。

## 【パッケージデザイン】



### nanamy

1991 年生まれ東京都出身。イラストレーター。幼少期をインターナショナルスクールで過ごす。海外の絵本から色鮮やかなポップアートに心打たれ、独学でイラストとデザインを勉強し、現在は『ELLEgirl』『WWD Japan』などの雑誌や web、Gap Japan などのファッションブランドや広告を中心にイラストを提供。東京都内外の個展や展示では、アクリル画のペイント作品制作にも力を注いでいる。

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/VCnOiUF>

< 本件に関するお問い合わせ >  
TRANSIT GENERAL OFFICE

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





### Little Darling Coffee Roasters

アーバンパークコーヒーロスターを店舗のコンセプトに、南青山に位置し、目の前には緑の広場が続く都心のコーヒーロスターカフェ。  
東京都港区南青山 1-12-32



### RIVERSIDE CLUB

“食”、“アート”、“音楽”など東京のカルチャーが集結する中目黒を代表するオールデイラウンジ。

東京都目黒区青葉台 3-18-3 THE WORKS 1F



### THE TEST KITCHEN

“FOOD INNOVATION LAB”として、POP UP、コラボレーションなど、食を軸とした近隣ワーカーの新たなコミュニケーションの場を提供するカフェ。

東京都渋谷区恵比寿 4-20-4

ガーデンプレイス グラススクエア B1F PORTAL POINT Ebisu E



### THE MUSIC BAR

最高の音楽を最良の音質で、お酒と共に楽しむ豊かな時間を提供するミュージックバー。

東京都渋谷区渋谷 1-15-12

LAYOUT SHIBUYA B1F



### THE GATEHOUSE

予約のとれない東京・青山の人気フレンチ「L'AS (ラス)」のオーナーシェフ兼子大輔氏が監修するオールデイダイニング。

愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-3 名古屋 JR ゲートタワーホテル 15F

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/VCnOiUF>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE

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

## 【FARMER⇄YOU 企画概要】



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、且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。

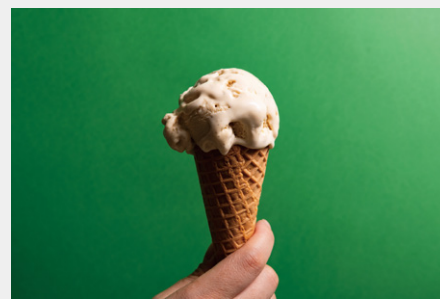
“ただただ「美味しい」のその先に”を企画コンセプトに、第一弾として、アグロフォレストリバナラを取り扱う合同会社 Co.En Corporation と、シンプルで正統な手作り製法に向き合うハンドクラフトアイスクリームブランド HANDELS VÄGEN と 3 社共同コラボレーションによって作られた究極のシューアイス「マダガスカルバナラのシューアイス」の開発のほか、第二弾マダガスカルバナラを使用した「Madagascar Vanilla Milk Shake IPA」を販売、また第三弾では、大阪吹田市「EXPOCITY」の生きているミュージアム「NIFREL(ニフレル)」が発信するワオキツネザ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 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「マダガスカルバナラのアイスクリーム」の販売するなど、今後も食を通して環境問題にフォーカスするような様々な企画を発信していく予定です。



究極のシューアイス  
マダガスカルバナラのシューアイス



アグロフォレストリバナラを使用した  
Madagascar Vanilla Milk Shake IPA



アグロフォレストリバナラを使用した  
マダガスカルバナラのアイスクリーム

## 【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」を開業する他、バルセロナで一番人気のシーフードレストラン「XIRINGUITO Escrivà」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/VCnOiUF>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE

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