

“おいしく”環境問題に取り組むFARMER YOUは、  
エチオピアの生産者とその背景を伝える2種のコーヒーを発売。  
「国際コーヒーの日」10月1日（火）発売開始。



“おいしく”環境問題に取り組む株式会社FARMER YOU（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：田尾あゆみ）は、南青山のコーヒーロースター〈Little Darling Coffee Roasters 以下：LDCR〉のバリスタであり、“コーヒーフェストラテアート世界選手権2016”で世界第2位の実績を持つ赤川直也をパートナーに、第一弾としてエチオピアの2か所の生産者にフォーカスしたコーヒー豆を発売。LDCR店舗とオンラインサイトにて、国際コーヒーの日に認定される10月1日（火）より販売をスタートいたします。

生産者とバイヤーの関係ではなく、Co-Producer（共同生産者）として現地の農家と共にコーヒーの品質向上に取り組み、産地の課題解決や資金面、販路構築のサポートを行う「株式会社坂ノ途中 海ノ向こうコーヒー」と、農家のマーケットアクセスの推進、栽培・加工の技術支援や教育、農家の生活レベル向上を目指して取り組むエチオピアの輸出企業「TEMERACHI COFFEE EXPORT」の協力により商品化。

2017年、エチオピアではECX（エチオピアの商品取引所）を介さない取引によりトレーサビリティが鮮明になり、「その商品がいつ、どこで、だれによって作られたのか」が明確化。コーヒー生産者はハイクオリティなスペシャルティコーヒーを作ること、世界市場で高い評価を直接得る事が可能に。FARMER YOUはより良い未来を目指す生産者・エクスポーターとインポーターの想いに共感し、さらに、ここに至るまでに生産国が辿ってきた長い道のりに敬意を払い、今回のコーヒー生産者にフォーカスした企画を実現させました。

LDCRのヘッドバリスタであり、トランジットグループのコーポレートバリスタでもある赤川直也の豊富な知識・経験から焙煎した2種のエチオピア産コーヒーは、生産者と栽培・採取方法や精製方法の違いを見事に引き出しています。

Yirgacheffe ArichaにあるAshenafi氏とDawit氏の農園から届いた豆は、バイクドアップルやチョコレートを感じさせる甘さを伴った酸味が特徴。アーモンドのような香ばしさを後味の余韻に表しました。

Shidama Bensa KaramoのNigusse Gemeda氏からの豆は、カシスとストロベリーのようなジューシーな酸味とベルガモットを思わせる華やかさと透明感が特徴です。

食のサステナビリティにおいて、コーヒーやチョコレートの生産地や流通が話題にでることが多い昨今。日本でのコーヒー市場は伸び続ける一方で、国内生産よりも海外からの輸入がほとんどです。

どこでどのような生産者によって栽培・生産され、どんな人を介して輸出され、誰の手によって日本に入り、いま目の前にあるのだろうかという興味と疑問が湧くと同時に、エチオピアコーヒーを通して「TEMERACHI COFFEE EXPORT」が目指す未来が近づいていることを感じます。

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/osu4S>

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

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

## 商品詳細



### ETHIOPIA ASHENAFI WASHED

原産国：エチオピア  
産地：Yirgacheffe Aricha  
生産者：Ashenafi & Dawit  
精製：Washed

Forest to Cup—首都アディスアベバから更に400キロ離れた場所にあるAshenafiさんとDawitさんのアグロフォレストリーで育つワイルドなクルミ種。この土地で育ったAshenafiさんのご両親から引き継いだ森のような農園。豊かな水源に恵まれ、多種多様な植物と共に森が育ち、その森から完熟したチェリーだけを採取。そしていま、森から1杯のコーヒーとしてお届けします。

FLAVOR NOTE：BAKED APPLE, MILK CHOCOLATE, AND ROASTED ALMONDS

購入はこちら：<https://ldcrstores.stores.jp/items/66fb5fa38e735f01fb7465fd>



### ETHIOPIA NIGUSSE GEMEDA NATURAL

原産国：エチオピア  
産地：Shidama Bensa Karamo  
生産者：Nigusse Gemeda  
精製：Natural

首都アディスアベバから更に370キロ離れた場所にあるNigusse Gemedaさんの農園。2020年に開催された国際的なコーヒーの品評会COEで優勝したGemedaさんの45haある農園では、有機肥料のみを使用し今回の選抜品種(74158)を栽培しています。完熟したチェリーは丁寧に手摘みされ、20日から24日間アフリカンベッドの上で天日干し。明確なバッチ管理の元、現地のエクスポーターを通して日本へ。

FLAVOR NOTE：CASSIS, STRAWBERRY, AND BERGAMOT

購入はこちら：<https://ldcrstores.stores.jp/items/66fb607539389209ae511b65>

## 輸入協力企業



（株）坂ノ途中 海ノ向こうコーヒー  
IG：@uminomuko\_coffee



Temerachi Coffee Export  
IG：@temerachicoffee

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/osu4S>

〈取材に関するお問い合わせ〉  
TRANSIT HOLDINGS PR 赤松  
E-mail：akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL：080-4807-8316

## バリスタ 赤川直也



2014年にトランジットジェネラルオフィスに入社し、渋谷ヒカリエ『THE THEATRE COFFEE』にてマネージャーとして活躍し、「コーヒーフェストラテアート世界選手権2016」で世界第2位を受賞。その後本社に異動しコーポレートバリスタとして様々な店舗のコーヒーに携わり2018年当社初となるオリジナルロースターカフェ『Little Darling Coffee Roasters』を開業から携わり、各店舗の豆の焙煎を担当している。カメラの腕前もあり、各店舗のメニュー撮影なども担当している。

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

## Little Darling Coffee Roasters



緑豊かな広場、インダストリアルな空間、アート、デザイン、細部にわたり、コーヒーをよりスペシャルなものにするためにつくられた都心のコーヒーロースターカフェ。最高で最適な空間で、セレクトから焙煎、抽出までこだわったスペシャルティコーヒーとワンハンドメニューをお楽しみください。

IG : [https://www.instagram.com/littledarling\\_coffeeroasters/](https://www.instagram.com/littledarling_coffeeroasters/)

HP : <https://ldcrstores.stores.jp/>

## 株式会社FARMER YOU

(よみ：ファーマー ユー)



**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。

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

IG : [https://www.instagram.com/farmer\\_you.inc/](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/osu4S>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT HOLDINGS PR 赤松

E-mail : [akamatsu-kimiko@transit-web.com](mailto:akamatsu-kimiko@transit-web.com) / TEL : 080-4807-8316