

オリジナルペイクブランド「PUFFZ」、マダガスカルの大自然の中で育った
希少な「アグロフォレストリバナ」を使用し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」を2021年6月12日(土)より販売が決定！
- 東京から始まり、名古屋、大阪、福岡の日本4大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ペイクブランド「PUFFZ」にて、マダガスカルの大自然の中で育った希少な「アグロフォレストリバナ」を使用し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」を2021年6月12日(土)より東京から始まり、名古屋、大阪、福岡の日本4大都市にて順次販売することが決定しました。

今回の企画のテーマは「FARMER TO YOU」。

「マダガスカルバナラのシューアイス」に使われるアグロフォレストリバナ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、マダガスカルを通過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、貧困や児童労働といった人権に関わる問題が解決しないという部分は消費者の現地農家への理解が足りない部分が原因だと示唆されています。情報の発信地である日本の4大都市である東京、名古屋、大阪、博多で「マダガスカルバナラのシューアイス」を通じて、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ラなのか?改めて考えるとともにマダガスカルを通過して農家の想いを感じながら本物のシューアイスを食べてもらえるよう企画しました。今後「FARMER TO 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「マダガスカルバナラのシューアイス」の要となるバナ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(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徴ともいえる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、マダガスカルの大自然の中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。さらに、仕上げにマダガスカルバナ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、贅沢なバナラの香りを思う存分堪能いただけます。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ラ、ハンドクラフトアイスクリーム HANDELS VÄGENの3社がタッグを組み、さらに、マダガスカル大使館のサポートを得ることで誕生した奇跡の「マダガスカルバナラのシューアイス」となります。

「マダガスカルバナラのシューアイス」を味わいながら遥か離れたマダガスカルの熱帯雨林へ思いを馳せるひと時をお過ごしください。

※マダガスカルバナラのシューアイスの販売で発生した売り上げの一部をマダガスカル大使館指定の NGO/NPO に寄贈いたします。

【企画概要】

商品名: マダガスカルバナラのシューアイス

金額: 630円(税込)

開催期間

■東京「PUFFZ」東京都渋谷区渋谷 2-23-16 東口地下広場 地下 2F

2021年6月12日(土)-8月31日(火)

■名古屋「bistro cafe The Flower Table」

愛知県名古屋市中区栄 3-5-1 名古屋栄三越 3F

2021年7月4日(日)-7月24日(土)

■大阪「ALLDAY COFFEE」

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 UMEKITA CELLAR

2021年7月25日(日)-8月14日(土)

■福岡「STEREO COFFEE」

福岡県福岡市中央区渡辺通 3-8-3

2021年8月15日(日)-8月31日(火)

※新型コロナウイルスの影響により、開催時期/営業時間が急遽変更になる可能性があります。予めご了承ください。

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://00m.in/6Hc7U>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当: 荒川・飯島

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



マダガスカルバニラのシューアイス 630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 (代表取締役社長 藤崎 孝行) 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、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。

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ニラ、ハンドクラフトアイスクリーム HANDELS VÄGEN の3社がタッグを組み、さらに、マダガスカル大使館のサポートを得ることで誕生した奇跡の「マダガスカルバニラのシューアイス」となります。

【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” 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)を組み合わせで造られた言葉です。

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://00m.in/6Hc7U>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当: 荒川・飯島

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



®HANDELS VÄGEN®

HANDELS VÄGEN

2011年創業のハンドクラフトアイスクリームブランド。

“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手作り製法に向き合い、アイスクリームが本来持つ豊かな風味を丁寧に引き出すのが特徴。

濃厚なのに軽い後味の理由は、リッチに仕上げたミルク感の中で、徹底した温度管理が素材の風味を逃さないから。

1つ1つ手作業の手間を惜まず、古くから職人の手が紡いできた製法を守ること、ひと匙にコクと繊細さが両立します。

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を移しました。

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。

【マダガスカル大使館からのメッセージ】



Message from the Embassy of Madagascar

「バニラ：マダガスカルが誇る希少なスパイス」

マダガスカルは世界一のバニラ生産量を誇ります。2019年は3,217トンのバニラを生産しました。世界の取引量の57.3%を占め輸出国としても世界一です（2020年）。

バニラの最大の生産地は、マダガスカルの北東部に位置するサヴァ地域と東沿岸に位置する中核都市トゥアマシナ周辺の地域です。

バーボンバニラと呼ばれるマダガスカルのバニラは、バニリン（バニラの香りの主成分）の含有量が多く、クリーミーな香が強いのが特徴です。マダガスカル産バニラを特徴付けるのは、その品質の高さです。自然環境の中で丹精込めて栽培されます。授粉は一つ一つ手作業です。バニラを栽培する農家は、高品質のバニラビーンズを生産するために懸命に働いています。

トランジットジェネラルオフィス、HANDELS VÄGEN、Co-En Corporationの3社のコラボレーションで実現した本キャンペーンは、東京、名古屋、大阪、福岡で開催されます。多くの日本の方にマダガスカル産バニラの豊潤な香りを楽しんでいただけることを大変嬉しく思っています。

「マダガスカルバニラのシューアイス」は、魅惑の島マダガスカルに皆さんをいざなうことでしょうか。マダガスカルでは、息を呑むほどに美しい景色や大自然、そして数多くの感動が皆さんを待っています。

マダガスカル共和国大使館 経済文化参事官

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://00m.in/6Hc7U>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川・飯島

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

【開催店舗詳細】



【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『ミシュランガイド東京 2019』で一つ星を獲得した「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：2021 年 6 月 12 日 (土)-8 月 31 日 (火)
電話番号：03-6324-2739
営業時間：9:00-20:00



【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・ポンシェ」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：2021 年 7 月 4 日 (日)-7 月 24 日 (土)
電話番号：052-252-1525
営業時間：10:00-20:00



【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：2021 年 7 月 25 日 (日)-8 月 14 日 (土)
電話番号：06-6359-2090
営業時間：10:00-22:00

Stereo Coffee



【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。場所は天神から一歩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 30 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、そんな繋がり場になればと考えています。

【STEREO COFFEE オーナーコメント】

今回の取り組みがスペシャルティコーヒーのトレーサビリティと同じで生産者や流通などとも興味深く、面白いなと思いました。そして CSR 活動としてマダガスカル現地の NGO/NPO へのドネーションというもとても素晴らしい活動だなと思いました。

【詳細】

住所：福岡県福岡市中央区渡辺通 3-8-3
開催期間：2021 年 8 月 15 日 (日)-8 月 31 日 (火)
電話番号：092-231-8854
営業時間：10:00-22:00