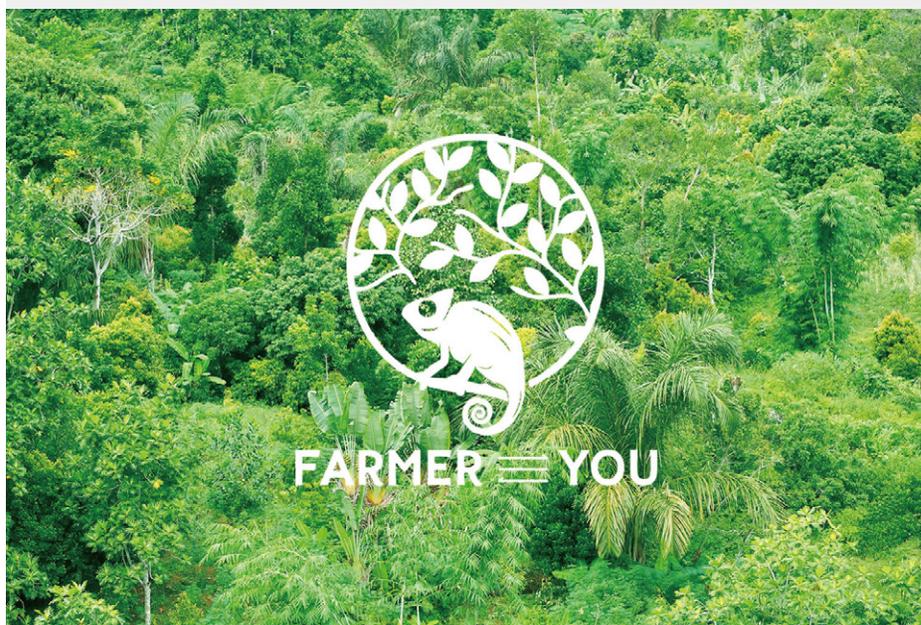


「FARMER⇄YOU」企画第二弾！
マダガスカルの大森林の中で育つ「アグロフォレストバニラ」を使用した
ドネーションビール「Madagascar Vanilla Milk Shake IPA」の発売が決定。
2022年2月14日(月)よりTRANSIT GENERAL OFFICE 運営店舗にて販売スタート！



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)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)」企画第一弾「マダガスカルバニラのシューアイス」に続き、第二弾としてゼロ・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. GENERAL OFFICE」と、マダガスカルのアグロフォレストバニラの輸入・販売を手がける合同会社 Co・EnCorporation 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「アグロフォレストバニラ」を使用したドネーションビール「Madagascar Vanilla Milk Shake IPA」の販売を、2022年2月14日(月)よりトランジットジェネラルオフィス運営店舗にて販売することが決定しました。
また、KAMIKATZ BEER 公式オンラインストアにて2022年2月4日(金)より数量限定で販売いたします。

マダガスカルの大森林の中でパイナップルをはじめ、バナナやコーヒー豆など多種多様な植物を一緒に育てることで、農薬や肥料を使用せず1年中収穫できる持続可能な「アグロフォレストリー」農法で育てられた香り高い「アグロフォレストバニラ」は、『何度も乾燥させて使うことができる』というところから、「FARMER⇄YOU」企画第一弾の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(ハンデルスベーゲン)」とのコラボによって誕生したバニラアイスクリームを作る際に生乳で煮たバニラを乾燥させた“出がらしバニラ”をあえて買い取り使用することで、今回の「Madagascar Vanilla Milk Shake IPA」が完成しました。
「Madagascar Vanilla Milk Shake IPA」は、アグロフォレストバニラの持つ甘いエレガントな香りに乳糖を加えることでシェイクのようなクリーミーさとともにスムーズな甘さがバニラの風味をしっかりと引き立てます。さらに、ホップと上勝町の特産品であるゆずの仲間である「柚香」の爽やかなフレーバーによって上品なスイーツのようなユニークなビールに仕上がりました。
「Madagascar Vanilla Milk Shake IPA」のパッケージデザインには、イラストレーターの「nanamy」を起用。マダガスカルのカラフルな自然と、動物たちを表現しアイテムに彩りを添えます。

2022年2月14日(月)より、トランジットジェネラルオフィスが運営する東京・中目黒のオールデイラウンジ「RIVERSIDE CLUB」をはじめ、渋谷のミュージックバー「THE MUSIC BAR -CAVE SHIBUYA-」、南青山のコーヒーロースター「Little Darling Coffee Roasters」を含む計6店舗にて提供いたします。
さらに、2月4日(金)より販売スタートするKAMIKATZ BEERのオンラインストアでは、バレンタインに合わせて、パティシエ「小麦のし」にKAMIKATZ BEERで使用しているホップとマダガスカルバニラにスパイスを加えたビールに合うアテ菓子とのセット販売も行います。
今回、ビールの1本につき15円がマダガスカル現地団体にドネーションし、アグロフォレストリーの維持保全と次の世代の農家育成に活用されます。
アグロフォレストバニラを介してマダガスカルの生産者と日本の消費者をつなぎ、地球が直面している環境問題、SDGs、サステナビリティ、サーキュラーエコノミー、昨今飛び交う地球規模での課題に目を向け、耳を傾け、興味を持ち、何か一つでもキョクに残すそのきっかけとチャンス「FARMER⇄YOU」を通して普段何気ない家族や友人との時間の中に散りばめていきます。

マダガスカルバニラ # フェアトレード # ドネーション # フードレスキュー # 環境保護 # アグロフォレストリー

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 担当: 飯島
E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 080-3563-9367



Madagascar Vanilla Milk Shake IPA オンラインストア価格 880 円 (税込)

マダガスカルの大森林の中でパイナップルをはじめ、バナナやコーヒー豆など多種多様な植物と一緒に育てることで、農薬や肥料を使用せず1年中収穫できる持続可能な「アグロフォレストリー」農法で育てられた香り高い「アグロフォレストリバナナ」は、『何度も乾燥させて使うことができる』というところから、「FARMER⇒YOU」企画第一弾の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」とのコラボによって誕生したバナナアイスクリームを作る際に生乳で煮たバナナを乾燥させた「出がらしバナナ」をあえて買い取り使用することで、今回の「Madagascar Vanilla Milk Shake IPA」が完成しました。

「Madagascar Vanilla Milk Shake IPA」は、アグロフォレストリバナナの持つ甘くエレガントな香りに乳糖を加えることでシェイクのようなクリーミーさとともにスムーズな甘さがバナナの風味をしっかりと引き立てます。さらに、ホップと上勝町の特産品であるゆずの仲間である「柚香」の爽やかなフレーバーによって上品なスイーツのようなユニークなビールに仕上がりました。

【オンラインストア URL】

<https://kamikatz.stores.jp/news/61ee4f64e3bbd133f360ecc2>

【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ナ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ナ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、バナナの輸入・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）バナナです。

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と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。

【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、ひみゼロを目指す徳島県上勝町のブリュワリー 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。

【HANDELS VÄGEN とは？】



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、ハンデルスベアゲン。“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。濃厚であり軽い後味の理由は、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しまず、古くから職人の手が紡いできた製法を守ることで、ひと匙にコクと繊細さが両立します。

<https://www.handelsvagen.com>

【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。

【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、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、アグロフォレストトリバニ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「マダガスカルバニラのシューアイス」を展開。今回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 TRANSIT GENERAL OFFICE 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。

今後も様々な企画を発信していく予定です。

【Madagascar Vanilla Milk Shake IPA 提供店舗】



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 THEATRE TABLE

渋谷ヒカリエ 11 階に位置する“ネオトラットリア”をテーマとした大型カジュアルイタリアンダイニング

東京都渋谷区渋谷 2-21-1
Shibuya ヒカリエ 11F



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 TEST KITCHEN

“FOOD INNOVATION LAB”として、テストキッチンや POP UP、コラボレーションなどにより、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活性場を提供するカフェ。

東京都渋谷区恵比寿 4-20-4 恵比寿ガーデンプレイス グラススクエア B1F
PORTAL POINT Ebisu E

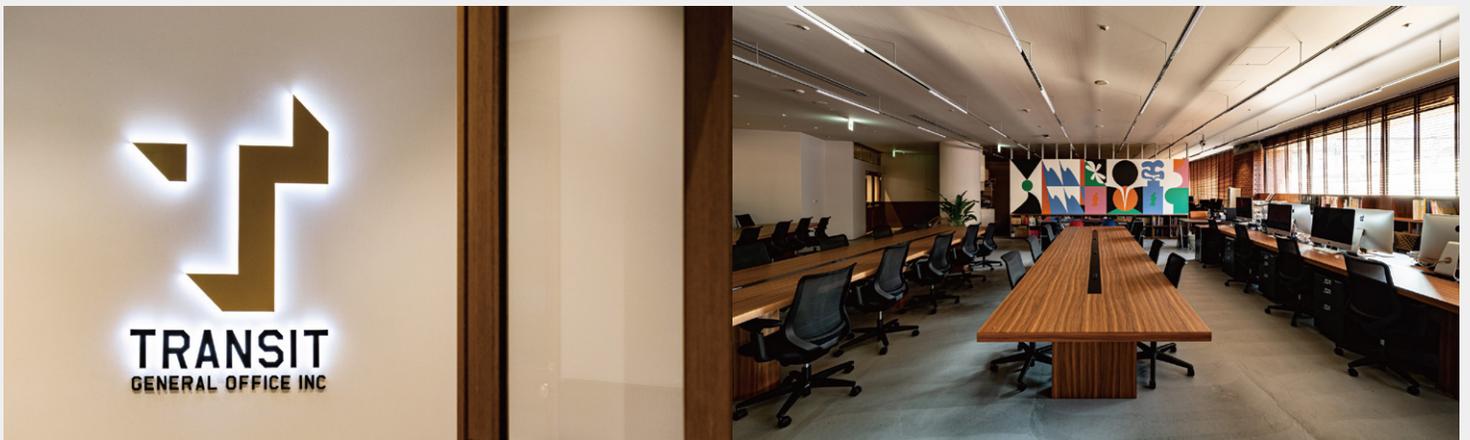


THE GATEHOUSE

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

【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 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/gOwGW6T>

<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 : 080-3563-9367