

フェアトレード「ドライフルーツ」に 無農薬・添加物不使用・無加糖の新商品登場！ アフリカから、ゴールデンベリー、ライチ、バナナ、パイナップル



フェアトレード専門ブランドのピープルツリーでは、かねてよりお客さまからのニーズが高かったドライフルーツの新商品を企画いたしました。ゴールデンベリー、ライチ、バナナ、パイナップルの4種類を、2017年3月31日(金)から販売開始いたします。

どのドライフルーツも、アフリカの大地で太陽の恵みを受け、自然農法によって育てられた果物だけを使用。たくましく育った素材に余計なものを加えず、ていねいに手作業で仕上げました。かむほどに、果物が持つ素朴で濃いうまみを味わえます。

自然な素材そのままのドライフルーツは、「罪悪感のないおやつ」として、美容に健康に気を遣う感性の高い方たちにも人気の商品です。

食べる私たちにとっておいしくて、健康にもうれしい商品が、つくり手にとっても幸せをもたらす、フェアトレード&ナチュラルなフード。ぜひ貴媒体にてご紹介ください。
(商品の個別情報、生産者情報は2ページ以降をご覧ください。写真中央のマンゴーは既存商品です)



【商品情報】

商品名: フェアトレードドライフルーツ

価格: 560円(税抜)

種類: ゴールデンベリー、ライチ、バナナ、パイナップル

内容量: 40~55g(種類によって異なる)

★安心・安全の5つの特徴★

- 1) 農薬不使用
- 2) 化学肥料不使用
- 3) 添加物不使用
- 4) 砂糖不使用
- 5) オイルコーティングフリー

ゴールデンベリー (40g、マダガスカル産)

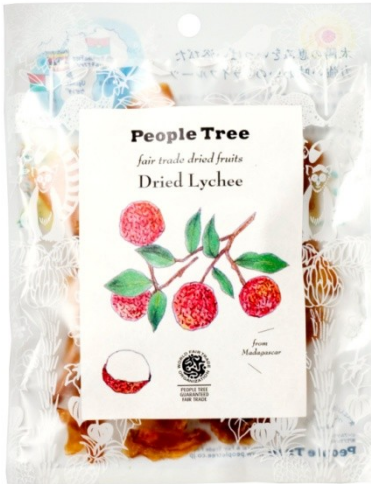


マダガスカル中央部の高原で、無農薬・無化学肥料の自然農法で栽培されたゴールデンベリー(食用ほおずき)は、現地ではPOKUPOKU(ポクポク)と呼ばれ親しまれています。絶妙な甘酸っぱさと、小さな種のプチプチとした食感、独特の深い味わいがクセになります。食用ほおずきは欧米ではポピュラーな食材で、トマトと同じナス科でストロベリートマトとも呼ばれ、生のままサラダにしたり、スイーツの材料、肉料理のソースなど多様に使われます。

【楽しみ方】

刻んで、サラダに加えたりクリームチーズと一緒に。酸味と色を生かしてお菓子やパン、パンケーキのアクセントにも。

ライチ (40g、マダガスカル産)



マダガスカル東岸の熱帯地域で、無農薬・無化学肥料の自然に近い状態で栽培された香り高いライチ。ドライにすることでより濃縮された甘い香りと、上品な濃い味わえます。日本ではまだ珍しい、ドライのライチをご堪能ください。マダガスカルでは年末年始の1か月間は待ちに待ったライチシーズンで、はじまりの時期には新聞トップで報じられるほど。竹籠に山盛りのライチを積んだトラックが行きかいます。また世界三大美女のひとり、中国の楊貴妃が美しさの源として好んでいたといわれています。

【楽しみ方】

紅茶に入れてフルーツティーに。ゼリーやサングリアなど、香りを生かしたアレンジも。

バナナ (50g、マダガスカル産)



マダガスカル東南部・沿岸熱帯地域で、コーヒーやヤシなどと一緒に、無農薬・無化学肥料の自然に近い状態でたくましく育ったバナナをゆっくり乾燥させました。香りが良く、濃い甘みは親しみやすく、子どもから大人まで楽しめる味わいです。

【楽しみ方】

ヨーグルトにひと晩漬けると濃厚な甘みを引き立ちます。濃いめの紅茶に入れてフルーツティーに。

パイナップル (55g、ウガンダ産)



ヴィクトリア湖の北側・ナイル川源流域の標高1200mの高地、赤道直下の強い日ざしと雨にも恵まれた肥沃な土地で、自然農法によって栽培された味の濃いパイナップル。じっくり乾燥させた濃厚な甘みとうまみが、かむほどに広がります。パイナップルは早朝に収穫し、朝6-7時に工房に運び込まれます。熟れたものはすぐにカットして、屋前から半日かけてじっくり乾燥。乾燥は屋根に取り付けた集熱器からの熱風を使う、エコな方法をメインにしています。

【楽しみ方】

ヨーグルトにひと晩漬けるとフレッシュな味わいに。サングリアやホットワインに加えたり、煮込み料理の隠し味にも。



ゴールデンベリー、ライチ、バナナの生産者 LYCHEELAND(リチーランド)

マダガスカルは世界最貧国に位置づけられていますが、多様性に富んだ食文化に恵まれています。リチーランドは、特産のフルーツを活かして仕事を創出し、女性や農家に安定収入をもたらすことを目的に、2016年に二人の女性によって設立された団体。マダガスカル各地から良質のフルーツを買い付け、カット方法や乾燥時間に工夫を重ね、よりおいしく高品質なドライフルーツを開発しています。2016年末からは学校に通えない子どもたちのために教育支援の活動も始め、地域社会に貢献しています。

ライチを収穫する女性



パイナップルの生産者： FLONA(フローナ)

1996年に設立されたウガンダのFLONAは、ヨーロッパ向けに生鮮野菜や果物などを輸出する団体でしたが、新たな挑戦として2003年からドライフルーツの生産を開始。代表は厳格に有機農法にこだわり、十数年にわたって自ら近隣農家に指導を重ねてきました。有機農法に取り組むことが長期的に安定した利益につながることを実感している農家の人たちと強い信頼関係を築き、高品質な果物を生産、安定的な取引をしています。小さな農家とも直接取引をし、生産初期段階にある農家には前払いも行っています。

パイナップル農家のリタさん。
地域の取りまとめ役としても活躍

■ ピープルツリーについて www.peopletree.co.jp

ピープルツリーは、フェアトレードカンパニー株式会社フェアトレード専門ブランド。サステナブルファッションの世界的パイオニアです。アジア、アフリカ、南米の15か国、約140団体と共に、オーガニックコットンをはじめとする衣料品やアクセサリ、食品、雑貨など、できるだけその地方で採れる自然素材を用いた手仕事による商品を企画開発・販売しています。私たちは、手仕事を活かすことで、途上国の経済的・社会的に立場の弱い人びとに収入の機会を提供し、公正な価格の支払いやデザイン・技術研修の支援、継続的な注文を通じて、環境にやさしい持続可能な生産を支えています。



※ピープルツリーは、世界で初めて世界フェアトレード機関(WFTO www.wfto.com)によるフェアトレード認証ラベルを取得。また世界で初めて「ソイルアソシエーション」(英国の代表的なオーガニック認証機関)から、途上国で生産されたオーガニック製品の認証を取得。

■ お問い合わせ ピープルツリーPR担当: 鈴木 啓美(すずき ひろみ)

電話 03-5731-6671 ファックス:03-5731-6677 メール: pr@peopletree.co.jp