

アフリカの「ドライフルーツ」にさらに新商品登場！ 無農薬・添加物不使用・無加糖の ランブータン、マンゴー・ケント、ブラックマルベリー



フェアトレード専門ブランドのピープルツリーでは、4月の発売以来ご好評をいただき、品薄状況にあるアフリカのドライフルーツに、新商品を追加します。ランブータンやブラックマルベリーなど、珍しい果物を加えました。ランブータンは2017年7月13日(木)から、マンゴー・ケントを8月18日(金)から、ブラックマルベリーを11月下旬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度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)

【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：〈新発売〉ランブータン、マンゴー・ケント、ブラックマルベリー

内容量：40～60g(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



※アフリカのドライフルーツシリーズ既存品 →



パイナップル



ライチ



バナナ



ゴールデンベリー



ランブータン (40g、マダガスカル産)

7月13日(木)から発売開始

ライチの仲間、ランブータン。熱帯でしか育たず、樹上で熟すのを待って収穫する貴重な果物です。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育ちました。ドライとは思えないようなフレッシュでジューシーな甘い香りが印象強く立ちのぼり、濃縮された甘酸っぱさが、かみしめるごとに豊かに広がります。上品な香りが後をひく味わいです

【楽しみ方】

◎紅茶に入れたり、カップに入れて熱湯を注ぐだけで香り高いフルーツティーに。◎細かく刻んでクリームチーズに混ぜ、パンやクラッカーに塗って。ワインのお供にも。◎ジューシーな香りを生かしてさまざまなアレンジにお使いください！



マンゴー・ケント (60g、ブルキナファソ産)

8月18日(金)から発売開始

西アフリカにある内陸国、礼儀正しく勤勉な人々の国といわれるブルキナファソで、マンゴーは日よけの街路樹にされているほど身近で、よく育ちます。30以上ある品種の中でも特に美味とされているケント種。無農薬・無化学肥料によるほぼ自然に近い状態でたくましく育てられ、樹上で熟してからゆすって収穫し、さらに追熟させて最高の状態でドライにします。なめらかな果肉は甘みが濃く、ほどよい酸味とジューシーな香りで、奥深い味わいが楽しめます。

【楽しみ方】

◎ヨーグルトにひと晩つけるとフレッシュな味わいに。◎スムージーなど手作りドリンクに加えたり、細かく刻んでパンやケーキ、お菓子作りに。



ブラックマルベリー (40g、マダガスカル産)

11月下旬から発売開始予定

マルベリーは桑の実のこと。健康に良いとされ、2000年以上前から人びとに愛されてきました。マダガスカルの中では比較的気候が冷涼な高原～丘陵地帯で、無農薬・無化学肥料の自然栽培でたくましく育った滋味に富んでいます。

毎日の元気に、そのままはもちろん、グラノーラやフルーツ酢にしてどうぞ。

【楽しみ方】

毎日手軽に◎ヨーグルトやスムージー、グラノーラに加えて。鮮やかな紫色も楽しんで。

毎日の健康ドリンクに◎ハチミツと一緒にホワイトリカーやラム酒、白ワイン、お好みの酢などに漬け、水や炭酸水で割って毎日どうぞ。

アウトドアに◎トレイルミックス(携行食)として、アウトドア活動時の栄養補給に。



ランブータン、ブラックマルベリーを生産者 LYCHEELAND(リチーランド) マダガスカル

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2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。

※写真はゴールデンベリーの乾燥作業



マンゴー・ケントの生産者: COOPAKE(コパケ) ブルキナファソ

「ブルキナの果樹園」と呼ばれ、マンゴーの栽培が国内で最も盛んな町オロダラにある農業組合。それまでは個人農家のみで、買付業者による買い叩きや未払い、集荷業者が畑を荒らすなどの被害が相次ぎ、ほとんど利益がない状態でした。そんな状況を改善すべく1963年に農業組合を設立。当初は生鮮マンゴーのみでしたが、1995年からドライマンゴーに加工することで、熟しすぎによる廃棄をなくし、より付加価値のある商品として現金収入を増やすことに成功しました。当初9名の組合員は現在160名に。2005年ECOCERT、2007年FLOの認証取得。

■ 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の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16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 ピープルツリー広報担当: 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