

2021年6月2日
株式会社 大泉工場
株式会社 SANCHAI

ヒマラヤ産の無農薬・無添加ピーナッツバターを作る SANCHAI が店舗ジャック！！
大泉工場 NISHIAZABU にて「SANCHAI WEEK」キャンペーンを開催
キャンペーン期間：2021年6月4日（金）～6月13日（日）

株式会社 大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）が運営するオーガニック野菜や KOMBUCHA などを販売する Urban Grocery Store「大泉工場 NISHIAZABU」は 2021年6月4日（金）から6月13日（日）までヒマラヤ山脈の麓で作る無農薬・無添加のピーナッツバターを手掛ける株式会社 SANCHAI とコラボレーションし、期間限定のキャンペーン「SANCHAI WEEK」を実施いたします。

大泉工場 NISHIAZABU 店内のグロッサリースペースにて「SANCHAI」のピーナッツバターを販売。また期間限定でピーナッツバターを使用したスペシャルメニュー（フルーツサンド、スムージーなど）も展開します。SANCHAI が製造・販売する商品は、日本で主に流通している大粒品種ではなく、ヒマラヤ産の品種未改良の希少な小粒のピーナッツを使用。一般的なピーナッツバターのタンパク質含有量より多く、糖質（炭水化物）が少ないのが特徴です。エベレスト山に近いネパール東部コタンの山岳地帯（標高約 1000 m 前後）で育てた小粒ピーナッツを使用。乾燥したコタンの地で、強い太陽のエネルギーを存分に浴びながら育った、無農薬栽培、完全無添加で栄養価の高いピーナッツです。



<キャンペーン概要について>

期間：2021年6月4日（金）～6月13日（日）

内容：1) グロッサリースペースでの販売【サンチャイピーナッツバターなどを販売】

販売価格： Peanut Butter 100g/1,404 円、180g/2,160 円 ※すべて税込
(賞味期限：製造より 12 ヶ月)

原材料： ヒマラヤ産ピーナッツ、ヒマラヤ岩塩、オーガニックブラウンカルダモン、
ブラウンシュガー（※有糖のみ）

2) SANCHAI コラボのスペシャルメニューを販売

メニュー：	SANCHAI ピーナッツバターのフルーツサンド	600 円
	SANCHAI ピーナッツバターのスムージー	1,000 円
	SANCHAI ピーナッツバタードレッシングのサラダ	1,100 円 ※すべて税込

3) SANCHAI 代表取締役 仲琴舞貴（なか ことぶき）氏とのトークセッション

日時： 2021年6月5日（土）10：30～11：00（大泉工場 NISHIAZABU 内）

内容： なぜネパールのピーナッツバターだったのか、商品特徴、今後の展望など

※大泉工場 NISHIAZABU 公式アカウント (@oizumi_kojo_nishiazabu) にてインタスライブ配信予定

SANCHAI のピーナッツバター「美味しさのひみつ」

1. 品種未改良のヒマラヤ産ピーナッツ

エベレスト山に近いネパール東部のコタンは標高約 1000m前後の山岳地帯です。この地の小粒ピーナッツは、人為的な品種改良をされずに代々受け継がれてきました。驚くほど濃厚な味わいのヒミツは、通常よりも約 1.3 倍多く含まれているタンパク質。乾燥したコタンの地で、強い太陽のエネルギーを存分に浴びながら育った、栄養価の高いピーナッツです。



2. 手作りが生み出す繊細な味わい

現地にある SANCHAI の工場で働く女性たちが 1 粒ずつ丁寧に殻を剥き、3 度厳選した良粒のみを使っています。機械を使用した殻剥きではピーナッツに傷が付いて酸化し、味覚が落ちてしまいますが、手作業で大切に扱われた最高品質のピーナッツのみを使った、贅沢な一品です。



3. 無農薬・無添加

これまで一度も農薬を使用したことのないコタンの土地で作られるピーナッツは正真正銘の無農薬栽培。豊かな味わいをそのまま活かすために、完全無添加でお作りしています。ピーナッツと同じヒマラヤ生まれの、ヒマラヤ岩塩とオーガニックブラウンカルダモンが風味を引き立てています。

■株式会社 SANCHAI 仲 琴舞貴（なか ことぶき）

～事業スタートは「現地の人々に豊かさを生み出す」ため～

ネパールの山岳地帯は未だインフラもなく、産業化されていない地域が多く、ネパールの多くの人たちが家族を養うために海外へ出稼ぎに行きます。コタンもそのような地域のひとつです。

2016 年に IoT^(※1) を使った学校支援のための寄付プロジェクトで現地を訪れた際、経済的な基盤を現地で作りたいと考えて事業をスタート。現地の人々は自然豊かなこの地を愛し、この地でずっと幸せに暮らしたいと言います。であれば、ピーナッツを適正価格で買い取るだけでなく、製造拠点となる工場をこの地に作り、雇用を生み出し、コタンの人々が幸せに働くことができる環境を作ることを目指そうと考えました。

現在、コタンの SANCHAI ファクトリーには、13 人の女性たちが働いています。20～40 代、年齢様々な彼女たちは共通して、生まれて初めて得た仕事を心から楽しみ、愛しています。「人生が変わった」と口にする彼女たちの、誇りがぎゅっと詰まったピーナッツバターです。

(※1) Internet of Things の略。このプロジェクトでは、通信機能をつけた鳩時計のコミュニケーションツール。



【大泉工場 NISHIAZABU】

所在地： 〒106 - 0031 東京都港区西麻布 2-13-13
営業時間： 月曜～土曜 9：00～20：00（ラストオーダー19：30）
日曜・祝日 9：00～18：00（ラストオーダー17：30）
定休日： 年中無休・夏季休業・冬季休業有り
TEL： 03-6427-4749
URL： <http://oks-nishiazabu.com>



お客様がオーガニックやプラントベースに気軽に触れ、立ち寄れる場所です。同店舗では旬なオーガニック野菜やグロッサリー商品、国産ナチュラルな原料を使った「KOMBUCHA_SHIP」、コールドプレスジュース、プラントベースメニューなどを取り揃えております。

<会社概要>

会社名： 株式会社 大泉工場
代表者： 代表取締役 大泉寛太郎
所在地： 埼玉県川口市領家 5-4-1
設立： 1938年3月（1917年3月創業）
資本金： 20,000,000円
URL： <http://www.oks-j.com/>（コーポレートサイト）
事業： FUTURE FUN FOOD（ポップコーンマシン・材料およびオーガニック商材の販売）・JUICE（ジュースマシン販売）・KOMBUCHA（KOMBUCHA_SHIP 製造・販売）・REAL ESTATE（不動産関連事業）・1110 CAFE / BAKERY・大泉工場 NISHIAZABU・OKS_CAMPUS【スペースレンタル、BBQ レンタル、テントレンタル、(ARTISAN) FARMERS MARKET KAWAGUCHI】

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 大泉工場 Corporate Communication 広報担当
TEL：048 - 222 - 1171 / FAX：048 - 222 - 1177 / e-mail：info@oks-j.com

【SANCHAI に関するお問い合わせ先 / 卸販売・報道関係窓口】

Harnow 田添貴久子 Email: kikuko.tazoe@haronw.jp Mobile: 090 - 2309 - 5733