People Tree

2014年8月6日
プレスリリース

名園「マカイバリ農園」の手摘み紅茶を新しい香りで楽しめる フェアトレードのオーガニック・フレーバーティーに新フレーバー登場！

フェアトレードの専門ブランド「ピープル・ツリー」は、インド・マカイバリ農園の定番ダージリンティーに香りをのせたフレーバーティーに、新フレーバーを追加します。ベルガモット（アールグレイ）、ラベンダー、オレンジの3種類に、華やかで優雅な香りのローズとジンジャーが仲間入りしました。ローズティーは現在すでに発売中で、ジンジャーティーは2014年8月下旬より販売を開始します。

左から： オレンジティー、ローズティー（new）、ジンジャーティー(new)、ラベンダーティー、アールグレイ

ジンジャーティー
ほのかなジンジャーの香りはご自愛タイムに。
原材料名：有機紅茶、しょうが香料

￥840(税込￥907）

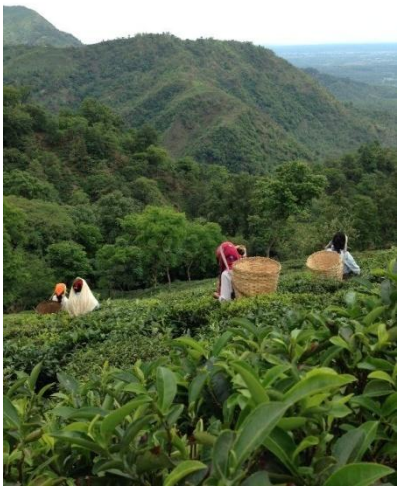
ローズティー
ブルガリアのローズオットーを使用。
華やかで優雅な香りは気分を上げたいときに。
原材料名：有機紅茶、ローズ香料

￥920(税込￥993）

名園の誉れ高い「マカイバリ農園」のファーストフラッシュ（春摘み）ダージリンティーをベースに使用。薄緑色の茶葉で、春らしいさわやかな味と香りが特徴です。天然由来の香料のみでつくられるフレーバーティーは希少で、環境に配慮した、土に還るトウモロコシの繊維からできたティーバッグもこだわりのひとつです。香りをより楽しんでいただくため、テトラ型にしています。豊かな自然の中でていねいに育てられたダージリティーと、ほのかに広がる香りが楽しめます。上品な香りとゴールドに輝く紅茶の水色（スイショク）が美しい、ギフトにも最適なシリーズです。

【マカイバリ農園について】

「マカイバリ農園」は、インド北部のダージリン地方で1840年代から長い歴史を持つ茶園です。4つの山にまたがり、7つの村からなる茶園には約270haの茶畑と約400haの原生林が共存しています。4代目のS.K.バナジー氏が茶園を引き継いで以来30年以上にわたり、農薬や化学肥料を一切使わない「バイオダイナミック農法」で、多様な植物や野生動物たちが互いに調和しあう環境の中、紅茶を栽培しています。茶園にはフェアトレードの奨励金で建てられた2つの小学校があり、子どもたちはその小学校に通っています。その他にも、無料で診察を受けられる診療所や託児所など、フェアトレードによる奨励金が村人のために役立てられます。



【バイオダイナミック農法について】

バイオダイナミック農法は、ルドルフ・シュタイナーが提唱した、自然に調和した理想的な環境の中で農作物を栽培する農法です。天体の動きや動物との共生など、自然のエネルギーを取り入れて育てられた茶葉は、つくる人と環境にやさしく、生命力にあふれています。

■ ピープル・ツリーについて　www.peopletree.co.jp

ピープル・ツリーは、人と地球にやさしい貿易＜フェアトレード＞を行う会社「フェアトレードカンパニー」のブランド名です。

ピープル・ツリーはアジア、アフリカ、南米の10ヶ国、約150団体が手作りで生産した、自然素材を活かした衣料品やアクセサリー、食品、雑貨などを扱っています。ピープル・ツリーは、WFTO（世界フェアトレード機関・www.wfto.com）の認証を受けており、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、環境を害さない持続可能な生産を支えています。 イギリスでは2001年設立の姉妹会社「People Tree Ltd」が展開しています。

本プレスリリースや取材の申し込みに関するお問い合わせは：
ピープル・ツリー （担当：鈴木） 電話：03-5731-6671 ファックス：03-5731-6677 メール：pr@peopletree.co.jp