



HIMALAYAN PEANUT BUTTER

MADE IN NEPAL

ヒマラヤの大自然から生まれた無農薬・無添加のピーナッツバター



ヒマラヤ山脈の麓で現地の人々と作る究極のピーナッツバターブランド「SANCHAI（サンチャイ）」。

ピーナッツが採れるのは、ネパールの首都カトマンズから車で8時間、エベレストに近い山岳地帯 Khotang（コタン）です。産業が発達していないこのエリアは、これまで農薬を一度も使用したことがない、自然がそのままに残された土地です。

乾燥の激しい Khotang の土地はピーナッツの栽培に適し、古くから作り続けられてきました。驚くほど濃厚な味わいの秘密は、現地の人々が「ローカルピーナッツ」と呼ぶ、品種改良を一度もされていない小粒の在来種。辺境地で発展してこなかった地域だからこそ残されていた、まるで大自然の宝もののようなピーナッツです。

製品概要

製品名称 サンチャイピーナッツバター
有糖 / 無糖

販売価格 100g / ¥1500（税込）
180g / ¥2300（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）

販売ルート オンラインストア、及び卸など



■ 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

標高700~1300mの土地で作られるコタンのピーナッツは、強い太陽のエネルギーを存分に浴びながら育ちます。特に小粒の在来種である「ローカルピーナッツ」は、通常の約1.3倍も多くタンパク質^{*1}が含まれています。体に良いとされる良質なピーナッツの油分はそのまま、その分炭水化物の割合が少ないため、他にはないトロトロの食感です。

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、手作業で大切に選び抜か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

農家の人たちの手作業で丁寧に作られるピーナッツは正真正銘の無農薬栽培です。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、ピンクソルト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、独特の味わいを生み出しています。

*1:文部科学省「食品成分データベース」比較



■ 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一つです。

2016年、代表仲がIoT^{*2}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ねた際、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しました。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。

* 朝日新聞Globe「突破する力」掲載記事 <https://globe.asahi.com/article/13293156>

*² 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。

会社概要

会社名 株式会社 SANCHAI
代表者 仲 琴舞貴 (なか ことぶき)
所在地 〒107-0062 東京都港区南青山 1-14-7 ベルメーション 1F
事業内容 ピーナッツバター製造・輸入及び販売
設立日 2017年7月
URL <https://www.sanchai-inc.com/jp>

【お問い合わせ窓口】

Email: contact@sanchai-inc.com / kotobuki@sanchai-inc.com

Mobile: 080-4347-0855

