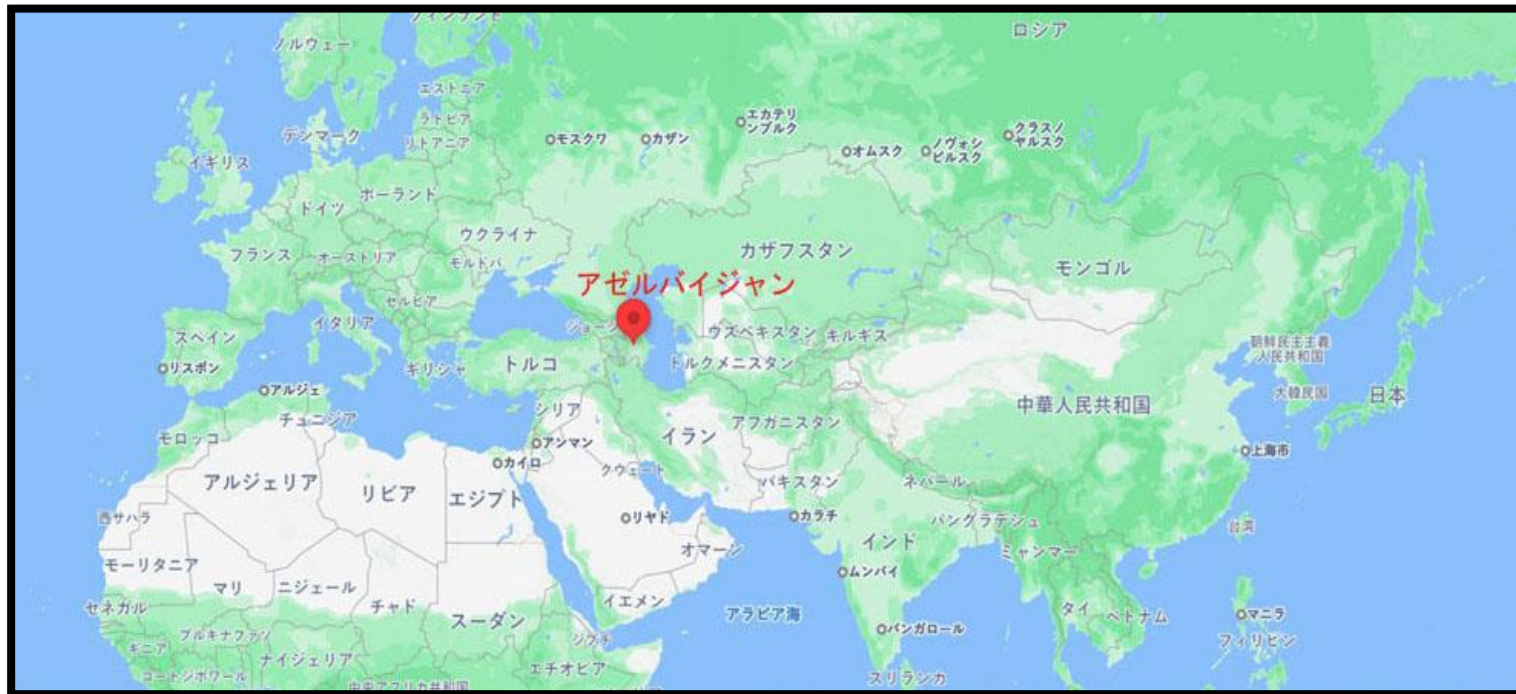


コーカサスとカスピ海が育む自然の恵みを アゼルバイジャンから貴方に



アゼルバイジャンSHOP「コーカサスの風」創設のためのクラウドファンディング企画書

はじめに



アゼルバイジャンの自然は、北の大コーカス山脈、南の小コーカサス山脈に挟まれた、カスピ海沿岸のクラ・アラクス平野からなり、地形が多様で豊かです。クラ川が中央を流れておりこれらが農業に不可欠な肥沃な土地を作り出しています。多様な自然景観と豊かな生態系を持つ国です。内陸部は標高によって気候が異なり北部が温暖湿潤気候、南部がステップ気候、内陸部は乾燥気候と変化に富んでおります。

アゼルバイジャンの果実は、柿、あんず、桃、リンゴ、キウイ、イチジク、ザクロ、ブドウ、ベリー類などが有名で、四季折々に豊かな種類が収穫されます。特に**柿は日本から伝わった品種**が栽培されております。

私たちの農園『ニザミファーム』は、気候変動の影響を受けていない、クラ・アラクス平野の小コーカサス寄りの肥沃な丘陵地に位置しております。2020年よりオリーブ栽培に着手し、去年は試験的に**ゲムリック種**よりオイルを搾油し、酸度・風味・香りとも良好な結果が得られております。また、近隣の果樹栽培農園と提携し、ドライフルーツの生産を始めております。

オリーブ オイル

アゼルバイジャンでは、最近国策としてオリーブ栽培が奨励されており、大規模なオリーブ園と最新鋭の工場が建設されています。スペインやトルコなどから高品質な苗木を輸入し、イタリアなどの専門家の協力のもと、最新技術を用いて栽培・加工が行われており、数年後には世界有数のオリーブオイル生産国になるでしょう。



私達が今回、日本にお届けするオリーブオイルは、トルコ原産のオリーブの品種「**ゲムリック**」から搾油したオリーブオイルです。この品種はヨーロッパ産の原種に近いとされ、1本からでも実がなる自家結実性と、幹が太く多い根を持ち、強い生命力が特徴です。

「ゲムリック種オイルの特長」

- ◎ バランスの取れたまろやかな味わい
- ◎ 青りんごやハーブのようなフレッシュな香り
- ◎ 苦味と辛味がほどよく、バランスが非常に良い
- ◎ サラダ、パン、チーズにそのままかけるのに最適
- ◎ 繊細な味を活かした冷菜などとの相性が抜群

日本では現在、エキストラバージンオイルの90%近くに偽物が販売されているといわれています。その理由は、JAS (日本農林規格) に**明確な基準**がないということです。

私達は、**農園で開墾→植樹→栽培→収穫→搾油→瓶詰→梱包→船積→宅配までを一貫して行い**、混じりけのない信頼のおける、本物のピュアオイルを自信をもって、日本の皆様にお届けいたします。

ザクロ ワインとジュース



ザクロはアゼルバイジャンでは「王の果物」と呼ばれ、国の象徴であり、文化・食・経済に深く根付いた特別な存在です。多種多様な品種が栽培され、古くから豊穡、生命、再生を象徴する果物として大切にされ、多くの人々の神話や民間伝承に登場します。

アゼルバイジャンが起源の品種は約200種類にもなるとされており、生産量は世界のトップクラスで、国のシンボルにもなっているフルーツです。ザクロの素晴らしい点は、高い栄養価とアンチエイジングに効果があるポリフェノール（アントシアニン）や、むくみや高血圧予防に良いとされるカリウムなど、豊富な栄養素が詰まったスーパーフードです。ザクロのワインとジュースは、美味しく飲んで健康に、そんな贅沢を叶えてくれます。

・ **ザクロワイン**は、ザクロの果汁を発酵させて造られるフルーティーな甘口のワインです。アゼルバイジャンで多く生産されています。デザートワインとしてそのまま飲むだけでなく、ソーダ割りにしたり、料理に使ったりと、幅広く楽しめます。澄んだ深紅のルビー色。口に含むと、鮮やかな甘酸っぱさが広がり、美容健康ドリンクとして長寿に役立つ天然の抗酸化作用があるアントシアニン等のポリフェノールやビタミンC、疲労回復効果が期待できるクエン酸など多くの栄養が豊富に含まれています。

・ **ザクロジュース**は、甘みと酸味が絶妙なバランスの独特の風味で美味しく飲みやすく、古くから「生命の果実」として重宝されてきた栄養豊富なジュースです。ワインと同じような健康効果が期待でき、血行促進・高血圧予防・美肌美白効果望めます。

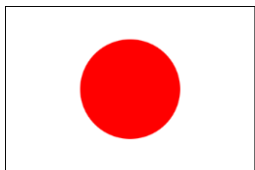
ドライ・フルーツ



ヨーロッパとアジアの交差点に位置するアゼルバイジャンは、ペルシャ、トルコ、コーカサスの文化の影響を受けた、古くから果樹栽培の中心地でした。

ドライフルーツは、シルクロードを旅する人々の生鮮食品に代わる代替品として重宝されておりました。栄養素、ビタミン、等のミネラル、そして自然な甘みがたっぷり含まれたドライフルーツは、果物の栄養価を凝縮した健康食品です。

蜂 屋 柿	100年以上前に日本からアゼルバイジャンに渡った「蜂屋柿」のドライフルーツです。	カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、ビタミンA、C、P、タンパク質、炭水化物、抗酸化物質が豊富に含まれています。
あ ん ず	『ドライフルーツの王様』酸味のある甘さで、爽やかな風味を楽しむことができます。	ビタミンA（β-カロテン）とE、カリウム、鉄、食物繊維、クエン酸などを豊富に含み、体の健康維持や老化防止に役立ちます。
いちじく	『不老長寿の果物』と呼ばれており、自然な甘みと濃厚な風味が魅力のドライフルーツ	食物繊維、ペクチンが豊富な上、鉄分もたっぷり。カロテン・ビタミン・ポリフェノールの働きで、健康と美容効果が期待できます。
プルーン	プルーンは『ミラクルフルーツ』とも呼ばれているほど栄養価が高い果物です。	水溶性食物繊維と不溶性食物繊維が約50%ずつ含まれ両方の食物繊維が一度に摂れる優秀な食べ物で、プルーンで内側から美しくと例えられます。
ザ ク ロ	アゼルバイジャンではザクロを『宝石』と呼んで、国のシンボルにもなっています。	女性ホルモン様成分、ミネラル、ビタミンなどが含まれ、美肌、生理不順、更年期症状の緩和といった、女性の健康や美容に良い効果が期待できます。
黄 桃	乾燥により甘味が凝縮され、噛めば噛むほど口の中に桃の風味と旨味が広がります。	便秘解消、美肌効果、むくみ解消、疲労回復、貧血予防、免疫力向上などの健康・美容効果が期待できます。女性に優しい効能が目立ちます。



世界一の親日国アゼルバイジャン



アゼルバイジャンは、カスピ海西岸のコーカサス地方に位置し、石油・天然ガスなどの豊富な天然資源を持つ国です。シルクロードの中継地として、紀元前から多様な民族が行き交い、多文化が融合した豊かな文化が形成されております。

アゼルバイジャンが世界一の親日国になった起源は、明治38年（1905年）9月、アジアの小国日本が日露戦争に勝利した事です。この日本の勝利は、当時ロシア帝国の支配下にあったアゼルバイジャンを含む多くのイスラム教徒にとって、精神的な独立の象徴として大きな共感とリスペクトの念をもって受け止められました。

また、さかのぼる1890年に和歌山沖で台風により難破したトルコ船の乗組員を地元漁師達が不眠不休で救助した「エルトゥール号事件」の歴史についての伝説が兄弟国トルコによりアゼルバイジャンの人々に周知の情報として伝わっており、そのこともアゼルバイジャンの人々が世界で最も親日である由縁なのです。

その現れとして、世界の国々の中で日本国民へのビザだけが無料発給されております。

アゼルバイジャンSHOP「コーカサスの風」創設のためのクラウドファンディング企画書

世界で一番の親日国**アゼルバイジャン**。日本の皆様にその魅力をもっと知らせるため、コーカサスの大自然に恵まれた大地からの果実を紹介販売する、**SHOP「コーカサスの風」**のWEB SHOPと実店舗を創設するためのクラウドファンディングを企画提案します。

株式会社 J P A Z 東京	2005年より、日本とアゼルバイジャンとの友好を目的に20年余活動。 3年前からオリーブ畑の開墾・植樹・栽培を手掛、本年2025年秋初収穫。 オリーブオイル販売を中心にザクロ・柿等のドライフルーツの直売ショップを開きたい。				
チャンス・タイミング	オリーブの二大産地イタリア・スペインで大凶作。 世界のオリーブオイル市場は価格の高騰で話題に。 2022年からアゼルバイジャンでは大統領の肝入りで、国を挙げてオリーブの栽培を開始。 アゼルバイジャンは、世界の10大オリーブ産地の仲間入りを目指す。 ドライフルーツブームにあやかり、果実の宝庫アゼルバイジャンの真価を生かす。				
ニザミファーム	J P A Z 東京と連携してオリーブその他の果実（柿・黄桃等）を栽培。 近隣の果樹園・休耕地を買収。初年度3haの農地が現在14.8ha。将来目標100ha。 農園内にドライフルーツの本格工場を設営中。				
資金計画・使途 支援目標額：1000万円	サイト作成費用	300万円	提供商品	オリーブオイル（EXV）	500ml 1本
	流通事務所費用	200万円		ザクロ ワイン・ジュース	750ml 各1本
	店舗開設費用	500万円		ドライフルーツ	6種 各200g
リターン・特典	毎年収穫したオリーブから最初に搾る「オリオ・ヌーヴォ」を250ml進呈。				