

佐倉市で出産される産婦さんに最高の「おめでとうスイーツ」を ローマ教皇へ提供したティラミスを生婦さんに寄贈 「法王のティラミス」5月12日よりインターネット販売開始



2019年ローマ教皇フランシスコが来日された際、料理提供・プロデュースを担当した株式会社パシフィックプロジェクト（本社：千葉県佐倉市、代表取締役：萩原勇作）は新型コロナウイルスによる緊急事態宣言の中で出産をされる千葉県佐倉市の産婦さん全員を対象に、ローマ教皇来日時に提供した「四季のうつろい」を「法王のティラミス」として無償提供することをお知らせいたします。

新型コロナウイルスの影響で出産のために入院される産婦さんにも多大なる影響が出ております。夫を含む面会の禁止や立会い分娩の中止、感染リスクとの戦いなど大きな精神負担の中で小さな生命誕生へ立ち向かっておられます。このような制約された状況の中で産婦さんが食を通じ、生命誕生の楽しみを持ってもらえる事を期待して企画しました。当社では、1日でも早い新型コロナウイルス感染の終息を願うとともに、地元の活性化、食文化の発展、貢献活動に寄与してまいります。

また多くのリクエストにお応えしまして5月12日（火）より「法王のティラミス」一般販売を開始することも合わせてお知らせします。

販売サイト URL：<https://www.oliveto.jp/shop> ※完全数量限定での販売となります。

【トピックス】

- 出産される産婦さんの環境について
- 寄贈の概要と目的、今後の展開について
- 法王のティラミスの紹介
- インターネット一般販売のお知らせ
- 総合プロデューサー 萩原勇作コメント

■ 報道/ご取材に関するお問い合わせ

電話 : 043-488-3751
HP : <https://www.oliveto.jp>
担当者 : 萩原 植永
携帯電話 : 090-6517-7891（萩原）
E-Mail : ogi25@ybb.ne.jp

■出産される産婦さんの環境と医療従事者の努力

現在、新型コロナウイルスの影響がある中で産婦さんは、かつてない制限された環境と不安の中で出産を迎えています。

以下リストは日本産婦人科感染学会 HP より

- ・立会い分娩の中止
- ・面会の禁止
- ・里帰り出産を出来るだけ避けるように
- ・子宮内における胎児の感染リスク

このような環境下で医療従事者の努力の元、出産を迎えています。



■おめでとうスイーツ寄贈の概要

上記のような大きな影響を受けている産婦さん並びに病院勤務者へ寄贈させていただきます。

寄贈時期や寄贈状態については佐倉市の分娩を行っている各病院と協議の上、順次寄贈致します。また入院時に提供できなかった産婦さんへは引換券を発行し後日提供できるように致します。

また面会の禁止など影響が続く中では寄贈を継続致します。



寄贈イメージ

【産婦さん向けに原材料を調整します】

「おめでとうスイーツ」は 2019 年にローマ教皇へ提供した「法王のティラミス」をベースにしながらも、

産婦さんでも安心して召し上がっていただけるよう調整して製造します。カフェインを含まないノンカフェインコーヒーを使用し、そしてアルコールを含むリキュールも一切使用しません。

産婦人科医のアドバイスのもと母乳の出が良くなるといわれている小豆をパウダー状にして特別に使用します。糖分の過剰摂取をしないよう、管理栄養士のアドバイスのもと通常よりも甘さを控えてのご提供をします。

【アレルギー対応について】

特定原材料等（28 品目中） 小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆を使用しています。



■当プロジェクトの目的と今後の展開

- ・ 暗いニュースが続く中で明るい話題を提供したい
- ・ 面会禁止や立会い出産中止など大きな制約の中で出産をされる産婦さんに楽しみを与えたい
- ・ 食を通じて地元へ貢献したい

また今後は色々な「おめでとう」の場面に「おめでとうスイーツ」の寄贈を広げて行く計画です。

■おめでとうスイーツ特設ページについて

今回の「おめでとうスイーツ」寄贈プロジェクトによる特設ページを開設致しました。
プロジェクトの概要やプロジェクトメンバー、プレス向けの画像・映像素材がご覧いただけます。

<https://omedeto-sweets.com>

■おめでとうスイーツ寄贈プロジェクトメンバーの紹介

- ・ 株式会社パシフィックプロジェクト
イタリアンレストラン オリベート（総合企画・プロデュース）
オリベート ザ・ベーカリー（佐倉市・製造元） 菓子製造業免許 第28-9号

- ・ 株式会社リンクグロース（特設ページ作成）
<https://sakurabu.com/>

- ・ 株式会社 omegane（画像、映像）
<https://home.omegane-pr.com/>



今回のおめでとうスイーツ寄贈に関しまして多くのご協力を頂きましたのでご紹介いたします。

＜＜協力＞＞

- ・ 成田ゆめ牧場（ヨーグルト協賛）
<https://www.yumebokujo.com/>
- ・ 株式会社クリーンファーム（食用花協賛）
<https://www.cleanfarm.co.jp/>
- ・ 長岡産婦人科クリニック（レシピアドバイス）
<https://www.nagaokaclinic.or.jp/>



長岡院長と総合プロデューサー萩原勇作

＜＜後援＞＞

- ・ 佐倉市（地域創生課）

■法王のティラミスのご紹介

【日本で唯一ローマ教皇へ提供したこだわり】

- ・口当たりを極限までクリーミーにしたパティシエの技術
オリベートのティラミスは厳選した北海道産のマスカルポーネチーズをふんだんに使い、口当たりを極限までクリーミーにしたパティシエこだわりの逸品です。
- ・オリベートだけのオリジナルブレンドのコーヒー豆を使用
ティラミスの魅力であるほろ苦さを実現するために、オリベートだけのためにブレンドしたコーヒー豆を使用しています。苦みだけではなく、酸味・旨味も感じるよう産地の違うキリマンジャロ、マンデリン、ジャワの3種の豆をブレンドしています。



【成田ゆめ牧場とのコラボレーションソース】

- ・成田ゆめ牧場の自家製ヨーグルトを使った発酵をテーマにした独自のソース
別添えのソースは千葉県成田ゆめ牧場の自家製ヨーグルトと日本伝統の発酵食品である「塩麴」を合わせた甘さ・酸味・塩味を同時に味わうことのできるオリジナルのソースです。



【イタリア産黒トリュフ、有機カカオニブを使用】

- ・デザートを超えた感動を求め、イタリア産黒トリュフを超極細パウダーにし贅沢にティラミスへかけています。そしてスーパーフードとしても人気の有機カカオニブをトッピングしました。芳醇な香りと風味をお楽しみください。

■インターネット一般販売のお知らせ

2020年5月12日（火）より以下のサイトにてインターネット一般販売を行わせて頂きます。
商品の性質上、大量生産が難しく完全数量限定での販売になりますのでご了承ください。
商品は冷凍でのお届けとなります。



販売サイト URL：

<https://www.oliveto.jp/shop>

その他、成田ゆめ牧場サイトでも販売予定
※完全数量限定での販売となります。

法王のティラミス 3500 円（税込）
直径 15 cm（5号サイズ）、約 400 g

- ・賞味期限
商品発送日より6日間です。
※解凍後は、解凍日を含め24時間以内にお召し上がりください
- ・製造者（Oliveto The Bakery オリベートザベーカリー）
千葉県佐倉市南ユーカリが丘 13-1 043-488-3751

原材料

北海道産マスカルポーネチーズ、卵、乳製品、砂糖、コーヒー、スポンジ、ブランデー、ココアパウダー、黒トリュフ、カカオニブ、塩麹、ヨーグルト、アーモンド、ピスタチオ、カシューナッツ、マカダミアナッツ、チョコレート食用花、香料（原材料の一部に小麦粉、卵、乳、大豆を含む）

- ・配送方法
冷凍便でお届けします。
- ・保存方法
要冷凍（-18℃以下）

■総合プロデューサー 萩原勇作コメント

株式会社パシフィックプロジェクト
代表取締役 CEO



2019年11月25日にローマ教皇フランシスコ公式昼食会のプロデュース・料理提供をさせて頂きました。台風災害による千葉の復興に少しでも力になれたことが幸いです。今回は新型コロナウイルスの甚大な影響で大変暗いニュースが多く、地元の方たちに感染防止の為に営業自粛の中、私たちにできるお手伝いは無いかと模索していました。そして、このような大変な状況でも出産を迎え、小さな生命の誕生を願う産婦さんにローマ教皇へも提供した最高の「おめでとうスイーツ」を提供することが出来ないかと考えました。また全国の皆様に通信販売という形でお届けすることが実現出来るようになりました。感染リスクを高めない職場環境を徹底するため、生産量に限りが出てしまいますが食を通じ、皆様の笑顔が少しでも多く生まれるよう実現に向けて準備を進めてまいりたいと考えています。

■会社概要

商号：株式会社パシフィックプロジェクト
代表者：代表取締役 萩原勇作
所在地：〒285-0859 千葉県佐倉市南ユーカリが丘 13-1

報道 / ご取材に関するお問い合わせ

TEL：043-488-3751 担当：萩原、植永 携帯電話：090-6517-7891（萩原）
ホームページ <https://www.oliveto.jp> E-Mail：ogi25@ybb.ne.jp