

ピスタチオマニア“必見”の至極なスイーツが登場

イタリア・シチリア島産の高級ピスタチオ使用

ピスタチオスイーツ専門ブランド「MAX PISTACHIO」プロジェクトスタート！

ー2020年5月28日(木) からMakuakeにて限定販売開始ー

株式会社AMT PROJECTは、ピスタチオスイーツ専門ブランド「MAX PISTACHIO (マックス ピスタチオ)」を立ち上げ、クラウドファンディング「Makuake (マクアケ)」にて、ピスタチオスイーツの限定販売を2020年5月28日(木)より開始します。URL：<https://www.makuake.com/project/pistachio-sweets>



「MAX PISTACHIO」は、希少価値の高いイタリア・シチリア島産のピスタチオを使った「ピスタチオスイーツテリーヌ」。ピスタチオをふんだんに使い、ホワイトチョコレート、生クリームと合わせることで口どけよく、ダイレクトにピスタチオの香ばしさと濃厚さを楽しめるスイーツとなっています。

また、トッピングに、「グリオットチェリーのコンフィチュール」「チョコレートスプレッド」「ピスタチオふりかけ」の3種類をご用意。お好みに応じて、自由に組み合わせてお召し上がりいただけます。

「ピスタチオスイーツテリーヌ」の開発・製造には、東京ミッドタウン日比谷など都内5店舗、全国で8店舗を展開する「パティスリー&カフェ デリーモ」のシェフパティシエ 江口和明氏が全面協力。自身がピスタチオ大好きという江口和明シェフが、素材選びや製法などを駆使して、理想のスイーツに仕上げています。また、「ピスタチオスイーツテリーヌ」は、MAX PISTACHIOプロデューサーで自身がピスタチオスイーツマニアであるヒキノトオルが発案。江口和明シェフとのタッグで、「ピスタチオ好きによるピスタチオ好きのためのピスタチオスイーツ」を実現しました。

【実施概要】

- プロジェクト名：ピスタチオスイーツ専門ブランド「MAX PISTACHIO」プロジェクト
- プロジェクト期間：2020年5月28日(木)～2020年6月29日(月)
- サイトURL：<https://www.makuake.com/project/pistachio-sweets>
- 販売商品：6,000円～ 計7つのコースをご用意
- 目標額：500,000円
- 購入方法：Makuake (マクアケ) の専用ページから購入ください。

報道関係者からの問い合わせ

MAX PISTACHIOプロジェクト事務局 pistachio@sweets.co.jp (引野)

TEL 03-6820-0808 (株式会社AMT PROJECT)

至極のピスタチオスイーツ「MAX PISTACHIO」プロジェクトの 4つのこだわり

1. ピスタチオのこだわり

美味しいピスタチオスイーツには理由があります。それはズバリ、ピスタチオの質と量。今回使用するのは、イタリア・シチリア島産のピスタチオ。他国産のピスタチオと比べて格段に香りが良いのが特徴で、希少性も高く高級品ですが、今回はそのシチリア産のピスタチオを贅沢にたっぷり使用し、風味にこだわりました。



2. 製造／作り手のこだわり

シンプルにピスタチオの味わいを引き立たせるため、ホワイトチョコレート、生クリームと合わせました。食べた瞬間から飲み込んだ後の余韻まで、ずっとピスタチオを感じることができます。シンプルでありながら、その味のバランス、香り、食感など様々な点を突き詰めるため、何度も試作を繰り返し、ついにたどり着いたスイーツです。濃厚なピスタチオの味わいと、口に入れた後の口どけの良さをお楽しみください。

また、東京ミッドタウン日比谷など都内5店舗、全国で8店舗を展開する「パティスリー&カフェ デリーモ」のシェフパティシエ 江口和明氏が全面協力。自身がピスタチオ大好きという江口和明シェフが、素材選びや製法などを駆使して、理想のスイーツに仕上げています。



江口和明シェフ

3. 食べ方のこだわり

ピスタチオスイーツは濃厚なのでカットして少しずつお召し上がりください。また、ピスタチオスイーツ単体でもお楽しみいただけますが、今回はピスタチオと相性の良いオリジナルのトッピングを3種ご用意しました。それぞれのトッピングと組み合わせることで、ピスタチオスイーツのさらなる味の広がり、マリアージュを感じていただけます。

4. 3種類のトッピング

ご用意したのは「グリオットチェリーのコンフィチュール」「チョコレートスプレッド」「ピスタチオふりかけ」の3種類。

「グリオットチェリーのコンフィチュール」は、ポルトガルのワイン「ファイナルビー ポート」とチェリーを合わせ、深みのある香りと酸味が味のアクセントに。

「チョコレートスプレッド」は、江口和明シェフが開発したデリーモオリジナルカカオ「ピュアノワール67%」を使用し、ビターチョコレートのほろ苦さをプラス。

「ピスタチオふりかけ」は、イタリア・シチリア島のピスタチオを細かく砕いたふりかけを”おいピスタチオ”をすることで、ピスタチオスイーツの香ばしさをさらに引き立ててくれます。



<商品概要>

- 6000円コース：ピスタチオスイーツテリーヌ（1本）
 - 7000円コース：ピスタチオスイーツテリーヌ（1本）+トッピング（袋）3種セット
 - 8,800円コース：ピスタチオスイーツテリーヌ（1本）+トッピング（瓶）3種セット
 - 10,000円コース：ピスタチオスイーツ会参加権+ピスタチオスイーツテリーヌ（1本）+トッピング（袋）3種セット
 - 10,800円コース：ピスタチオスイーツテリーヌ（2本）
 - 12,800円コース：ピスタチオスイーツテリーヌ（2本）+トッピング（袋）3種セット（2セット）
 - 13,600円コース：ピスタチオスイーツテリーヌ（2本）+トッピング（瓶）3種セット（1セット）
- ※3種のセットトッピング・・・グリオットチェリーのコンフィチュール、チョコスブレッド、ピスタチオふりかけ
※トッピングはリターンプランにより、30g（袋）と90g（瓶）をご用意しております。
※価格は税込、送料（クール便）込み

■江口和明（デリーモシェフ ショコラティエ / パティシエ）

東京生まれ。父は和食の料理人、母は栄養士という環境下で食の感性が磨かれた。ショコラティエとして修業してきた経験・技術を生かし、日々ショコラスイーツの創作に励む。徹底的に素材にこだわりながら、精緻な技巧を駆使して創り上げるその絶品の数々は、どれも斬新的な美しさを見せる。

2013年「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」を赤坂にOPEN。立ち上げ時よりシェフパティシエ/ショコラティエに就任。

■「MAX PISTACHIO」プロデューサー ヒキノトオル コメント

初めまして。普段は、スイーツ情報サイト「甘党スタイル」の編集長を務めておりますヒキノトオルと申します。この度、「MAX PISTACHIO」というブランドを設立し、念願だったピスタチオスイーツをクラウドファンディングで商品化させていただくことになりました。ピスタチオは、私が10数年前にスイーツの食べ歩きを始めるきっかけとなった衝撃的で感動的な素材でした。他のナッツには無い独特な濃厚さと香りの良さが一番の魅力です。今まで数百種類のピスタチオスイーツを食べ比べてきて、様々なピスタチオの味のタイプや濃さ、香り、色などをた経験を生かし、構想10年、開発6ヶ月以上の末、ついに今回、私が理想と思うピスタチオスイーツが完成しました。ぜひ本物のピスタチオスイーツを味わってほしい。



■「Makuake」とは

「Makuake」は、「生まれるべきものが生まれ 広がるべきものが広がり 残るべきものが残る世界の実現」をビジョンに掲げる、アタラシイものや体験の応援購入サービスです。全国100社以上の金融機関との連携により日本各地の事業者が活用しているほか、国内外の流通パートナーとも連携し、プロジェクト終了後も事業が広がるよう支援しています。

URL：<https://www.makuake.com/>

iOSアプリ：<https://apps.apple.com/app/apple-store/id1274816320>

Androidアプリ：https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ca_crowdfunding.makuake_android

■MAX PISTACHIO

商品詳細：<https://www.makuake.com/project/pistachio-sweets/>

Twitter：<http://twitter.com/maxpistachio1>

MAX PISTACHIO

報道関係者からの問い合わせ

MAX PISTACHIOプロジェクト事務局 pistachio@sweets.co.jp （引野）

TEL 03-6820-0808（株式会社AMT PROJECT）