

プレスリリース
報道関係者各位



2021年4月1日

株式会社プロントコーポレーション

【新商品】ディプントから擦りたてのスパイスを使用したメニューが新登場

4月1日(木)からディプントのメニューが一新します

株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：竹村典彦）が展開する「ワインの酒場。Di PUNTO（以下、ディプント）」は、全国のディプントにて4月1日(木)より新メニューを発売いたします。



天然ひらめのシトラスカルパッチョ 825円



ハニーマスタードポークのSTAUB焼き 990円

魔法のスパイス

最後の一振りに酔いしれる香り！



新

～魔法のスパイス～
天然ひらめのシトラスカルパッチョ 750 (税込825)
～Magic Spice～ Natural Flounder Carpaccio with Citrus Flavor



新

～魔法のスパイス～
ハニーマスタードポークのSTAUB焼き 900 (税込990)
～Magic Spice～ STAUB Grilled Pork with Honey Mustard

【魔法のスパイスメニュー】

選べるスパイスは、「パッションペッパー、ヴィチペリフェリペッパー、バーベナペッパー」の全部で3種類。“お好みのスパイス”を提供直前に擦ることで香りとフレッシュさが際立ち、魔法にかかったような味わいが楽しめます。ワインとのマリアージュにもお勧め！是非、スパイスが採れた原産国の気候風土によって変化する多彩な風味を解説した「魔法のスパイスシート」を見ながら、自分好みのスパイスを選んでください。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当：山下夏子

TEL：080-8925-7849 Mail：natsuko.yamashita@pronto.co.jp



【オリジナルSTAUB（ストウブ）メニュー】

新メニューの1つで、新しく加わった「甘鯛のブイヤベース〜ホタテ・海老・ムール貝〜」は、南仏プロバンスの名物料理。ストウブで、甘鯛などの4種のシーフードをふっくらと炊き上げた、うまみがぎっしりと詰まったブイヤベースです。おかわり自由なお通しパンとの相性も抜群！



「甘鯛のブイヤベース〜ホタテ・海老・ムール貝〜」990円

今後もディプントは、働く女性が日常使いのできる、“気軽なワインの酒場”として、リーズナブルでバラエティ豊富なワインと食事を提供する業態として、全国に展開してまいります。

■Di PUNTO（ディプント）

ディプントとは、職場から家庭につながる日常線上の句読点（PUNTO）として、ホッと一息つける場所。仕事後、オンからオフに切り替えられる楽しいダイニングポイント（Di PUNTO）です。気軽にワインがたくさん飲めて、ワインのお供をお腹いっぱい食べて…。ふらっと立ち寄っていただける、アットホームな雰囲気地域の密着型・ワイン酒場です。

なお、ディプントは各地域のガイドラインに準じた形で、マスク着用・手洗い励行・店内アルコール消毒並びにアルコール消毒液の設置などの新型コロナウイルス感染拡大防止策を引き続き実施してまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当：山下夏子

TEL：080-8925-7849 Mail：natsuko.yamashita@pronto.co.jp