



プレスリリース  
報道関係者各位

2021年10月15日

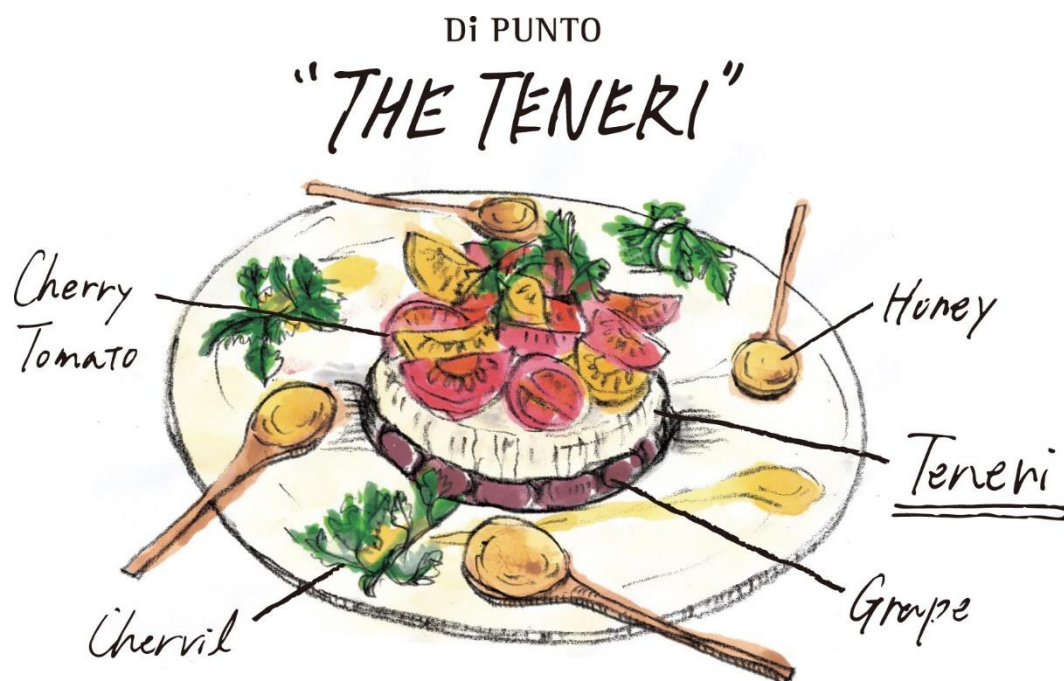
株式会社プロントコーポレーション

父から息子へ、4世代に渡って継承された伝統の味

水牛の濃厚なりコッタチーズ“THEテネリ”

南イタリアエボリ村から『ディプント』へ

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、10月26日（火）より、～南イタリアエボリ村から届いた～水牛で作った濃厚なフレッシュチーズ “THE テネリ”を発売いたします。



～南イタリアエボリ村から届いた～水牛で作った濃厚なフレッシュチーズ “THE テネリ”

¥1,480（税込¥1,628）

【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

kouhou@pronto.co.jp

今回ディプントでは、様々な形でチーズ本来の美味しさを堪能して頂けるよう、見た目も可愛い3層のケーキ仕立ての一皿をご用意いたしました。まずは、塩麴でマリネしたチェリートマトと一緒に前菜風で、次に甘い葡萄と合わせてデザート風に、最後はオーガニックはちみつをかけて味の変化をお楽しみください。合わせる食材によって、何度も感動が味わえるテネリは、きっとあなたのリコッタチーズの印象を覆す、特別な一皿になると思います。



テネリとは、イタリア・カンパニア州・エボリ村にオフィスを構えるCasa Madaio社の水牛のリコッタチーズです。南イタリアでは、よく食べられるリコッタチーズを伝統的な手法を用い、アレンジして出来たのがこの”テネリチーズ”。通常リコッタはホエー100%で製造するところを、マダイオ社のオリジナルレシピで作られた「テネリ」は、製造の最終段階でホエーに対し水牛乳10%を加え、輸送に耐えられるギリギリまで水分を抜いた状態で送られてきます。その食感は繊細で、味わいは、強いミルクの香りと、ほどよい酸味、作り手や地域によって全く違った表情を見せるチーズの奥深さを感じることが出来る、そんな唯一無二の商品です。

『自分の愛する家族に食べさせたいと思うものをつくり、それを消費者にも届けたい』2代目のアントニオ・マダイオ氏はそうおっしゃいました。その言葉には、家族代々で受け継がれている伝統・手法・想いが込められています。生産者の想いが詰まった、このチーズを今日本で食べられるのは「ディプント」だけです。愛情と伝統の“テネリ”、各店舗にて、ワインとのペアリングでご賞味ください。

【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

kouhou@pronto.co.jp



今後もディプントは、お客様の暮らしを豊かにするために、日常使いのできる、“気軽なワインの酒場”として、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密着型・ワイン酒場です。

●公式HP: <https://www.dipunto.wine/> ●Instagram: [https://www.instagram.com/di\\_punto\\_official/](https://www.instagram.com/di_punto_official/)

●Casa Madaio HP: <https://www.casamadaio.it/en/> ●Instagram: <https://www.instagram.com/casamadaio.it/?hl=ja>

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

kouhou@pronto.co.jp