

～ 女性のための“ワインの酒場。”～  
1月18日(月)より全国の「ディプント」で  
季節の新商品を販売いたします。

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)は、1月18日(月)から全国の“ワインの酒場。”「ディプント」で、冬の季節限定新商品を販売いたします。

ワインにあうおつまみとして、『フォアグラのブリュレ』はフォアグラムースをキャラメリゼしました。バルサミコで煮詰めたリンゴの甘酸っぱい風味とフォアグラは相性抜群です。『ポテトサラダの燻製』は、シンプルなポテトサラダを桜チップで燻製にしました。ホワイトソースにラクレットチーズとスモークチーズを混ぜた『牡蠣とほうれん草のチーズグラタン』は心もカラダも温まります。北海道のラクレットチーズを使用した『ラクレットチーズのピッツア』、オマール海老の旨みがたっぷりの『海老の玄米パエリア』は白ワインにぴったりです。長野産・山梨産メルロを中心にカベルネソーヴィニヨン・カベルネフランなどをブレンドした『ジャパンプレミアム メルロ』はタンニンがなめらかで果実味あふれる赤ワインです。

「ディプント」は、ホッと一息つける、職場から家庭へつながる日常線上の句読点(PUNTO/プント/伊語)として、仕事後にオンからオフへと切り替えられる楽しいダイニング・ポイント(Di PUNTO)となっています。働く女性が気軽にワインを楽しめる“ワインの酒場。”をコンセプトに、今後も展開して参ります。

## ワインに合うディプントのおつまみ

販売期間:1月18日(月)～3月15日(火)

\* 価格は、税込となっております。

\* 画像はイメージです。



### ■フォアグラのブリュレ

780円

バルサミコで煮詰めたリンゴの甘酸っぱい風味とフォアグラの相性は抜群。しっかりとした重めの赤ワインが良くあいます。



### ■ポテトサラダの燻製

500円

北海道産のじゃがいも「インカのめざめ」を使用したシンプルなポテトサラダです。さつまいものような甘さが特徴です。



### ■ラクレットチーズのピッツア

880円

ラクレットチーズを北海道産の「インカのめざめ」にのせて焼き上げました。白ワイン全般と相性が良いです。

本件に関するお問い合わせ先  
(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬 北川  
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル  
TEL:03-6718-6523 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto: [kouhou@pronto.co.jp](mailto:kouhou@pronto.co.jp)  
お客様からの問い合わせ先  
TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto: [info@pronto.co.jp](mailto:info@pronto.co.jp)

## ワインに合うディプトのおつまみ

販売期間:1月18日(月)~3月15日(火)



■牡蠣とほうれん草のチーズグラタン  
880円

広島県産の蒸し牡蠣と、冬が旬の生のほうれん草を茹でて使用しています。ミックスチーズとパルメザンチーズをかけて焼き上げました。

※価格は、税込となっております。  
※画像はイメージです。



■海老の玄米パエリア  
1,380円

甘エビのみそと乾煎りした香ばしい甘エビの風味に、オマール海老の旨みソースが玄米にしみこみ、焦げ目も香ばしいパエリアです。

## ジャパンプレミアム メルロ



■ジャパンプレミアム メルロ

B 3,980円

G 780円

長野産・山梨産のメルロを中心に

カベルネソーヴィニヨン・

カベルネフランなどをブレンド。

タンニンがなめらかで果実味あふれる

赤ワインながら、日本ならではの

繊細な味わいと旨みのバランスが

絶妙です。

本件に関するお問い合わせ先

(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬 北川

東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル

TEL:03-6718-6523 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto: [kouhou@pronto.co.jp](mailto:kouhou@pronto.co.jp)

お客様からの問い合わせ先

TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto: [info@pronto.co.jp](mailto:info@pronto.co.jp)