

2016年3月14日
株式会社 プロントコーポレーション

～ 女性のための“ワインの酒場。”～

3月16日(水)より全国の「ディプント」で 季節の新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、3月16日(水)から全国の“ワインの酒場。”「ディプント」で、春色ロゼと季節限定のおつまみほか、デザート販売いたします。

季節のワイン『ピノピノ・ロゼ・フリッツアンテ』は軽やかで、清々しいすっきり辛口のお食事にも合う微発泡性のロゼワインです。

ワインに合うおつまみとして『そら豆とぼんじり・砂肝のソテー』は、人気のぼんじりと歯ごたえのある砂肝に、そら豆、カブ、赤パプリカを加えソテーしました。ディプントのランブルスコで作る“ランブルスコ塩”につけて美味しくお召し上がりいただけます。『新たまねぎの丸ごとチーズ焼き』は新たまねぎにチーズをのせて丸ごと焼き上げ、玉ねぎ本来の甘みを引き出しました。豚の背脂を塩漬けにし、熟成させ、香草やニンニクで風味付けをするイタリアの伝統食材である『ラルド』はワインにとっても良く合います。デザートは、『オレンジ風味のスフレパンケーキ』を販売いたします。

「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

* 価格は、税込となっております。
* 画像はイメージです。

販売期間: 3月16日(水)～6月15日(水)



■そら豆とぼんじり・砂肝のソテー 価格: 780円

そら豆、カブ、赤パプリカなどの色鮮やかな野菜と、ぼんじりや砂肝をソテーしました。お好みで天然海塩とディプントのランブルスコで作る自家製のランブルスコ塩につけてお召し上がり下さい。



■ラルド 価格: 680円

スペイン産のイベリコ豚の背脂を、塩漬けし、熟成させました。香草とニンニクの風味が食欲をそそります。甘い脂と、さらっとした口当たりが特徴です。



■新たまねぎの丸ごとチーズ焼き 価格: 650円

販売期間: 3月16日～4月末

丸ごと新玉ねぎにチーズをかけて焼き上げました。アクセントとして中にサルシッチャ(イタリアのソーセージ)が入っています。

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

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

ピノピノ・ロゼ・フリッツアンテ

販売期間:3月16日(水)~4月末日

※価格は、税込となっております。
※画像はイメージです。



■ピノピノ・ロゼ・フリッツアンテ

B 2,980円

G 650円

産地:イタリア産

品種:ピノ・ノワール100%

微発泡性:フリッツアンテ

すっきり辛口で、フレッシュでエレガントな口の、飲みやすいスパークリングワインです。春色のロゼで女子会にもピッタリのオススメのワインです。

デザート

販売期間:3月16日(水)~6月15日(水)

※価格は、税込となっております。
※画像はイメージです。



■オレンジ風味のスフレパンケーキ

価格:580円

バター香る温かいスフレパンケーキにフレッシュのオレンジ果肉とオレンジの果汁、冷たいバニラアイスのをせて仕上げました。

あたたかく、また冷たさも楽しめるデザートです。

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

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