

～「ディプント」オリジナルのスティルワイン登場～

9月20日(火)より全国の「ディプント」で 季節の新品を発売いたします。

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、9月20日(火)から全国の“ワインの酒場。”「ディプント」で、オリジナルのスティルワインを導入、季節の新品を発売いたします。

「ディプント」オリジナルのスティルワインは赤と白を各二種類導入します。ディプントでは、昨年、オリジナルの微発泡性辛口「ランブルスコ」を発売し女性に人気となっております。今回新たにオリジナルのワインを導入することで、“ワイン酒場”としてワインの品揃えを強化します。また、ワインに合うおつまみとして、『九条ネギとしらすのからすみ風ペロンチーノスパゲティ』、『肉厚しいたけのゴルゴンゾーラ焼き』、秋の旬を感じられる『秋刀魚のアヒージョ』や『銀杏のチェダーチーズ焼き』を期間限定で販売いたします。

「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:9月20日(火)～12月19日(月)



【ディプントオリジナルワイン】

- 価格: グラス¥700/ボトル¥3,500
- Di2 モンテプルチアーノ/ダブルツツォ/サンジョベーゼ
フルーティーで爽やかなチェリーの香りとバランスのとれた酸味が特徴です。
- Di3 カベルネソーヴィニヨン100%
心地の良いハーブの香りと熟した赤い果実の香りで、まろやかな後味にマーメイドの風味が感じられます。
- Di5 トレピアーノ/ウェルデッキオ/シャルドネ
フローラルでフルーティー。さわやかな味わいで切れのある酸味のすっきり辛口白ワインです。
- Di6 シャルドネ 100%
フレッシュで調和が取れており口当たりがなめらかです。デリケートなアプリコットの香りが特徴です。



■ 九条ネギとしらすのからすみ風ペロンチーノ
価格: 1,000円
♫としてワインのおつまみにもなるパスタです。ガーリックのコクとほどよい塩気がお酒に良く合います。九条ネギとしらすはアクセントになっています。



■ 秋刀魚のアヒージョ
価格: 780円
秋の味覚である脂ののった秋刀魚に、ローズマリーなどのハーブを効かせて、白ワインに合うアヒージョ仕立てにしました。



■ 肉厚しいたけのゴルゴンゾーラ焼き
価格: 650円
ジューシーな肉厚なしいたけとゴルゴンゾーラチーズの旨み、醤油の香ばしい香りが絶妙にマッチしています。豪快にしいたけの旨みを味わえる一品です。



■ 銀杏のチェダーチーズ焼き
価格: 580円
銀杏をさっと焼き上げ、コクのあるチェダーチーズとブラックペッパーをかけたワインにあうおつまみです。

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