

ワイン用ぶどうをつかったこだわりのストレートジュース 「デルモンテ ワイナリーの雫」数量限定発売！

キッコーマン飲料株式会社は、11月7日より、ワイン用のぶどうをつかったストレートジュース「デルモンテ ワイナリーの雫 カベルネ・ソーヴィニヨン」「デルモンテ ワイナリーの雫 メルロー」を数量限定で新発売します。

“ワイン用品種のぶどうならではのおどろきの甘み” “複雑な味わい” “何も足さない自然な味わい”が特徴のこだわりのジュースです。収穫時期にワイナリーを訪れないと味わえない、特別な味わいをお届けします。

なお、一般発売に先立ち、10月7日より Amazon にて数量限定の先行販売の予約受付を開始します。



「ワイナリーの雫」は、チリ産のワイン用ぶどうの果汁を、濃縮せずにそのままびん詰めしました。香料や酸化防止剤も使用していない、自然な味わいです。

チリは近年、ワインの産地として人気が高まっており、2015年の日本への輸入量はフランスを抜いてトップとなりました。「ワイナリーの雫」は、チリに当社の技術者が赴き、ぶどうを選定しました。今回、赤ワイン用のぶどう品種として知られる「カベルネ・ソーヴィニヨン」と「メルロー」の2種をご用意しました。

ワインのアルコールは、ぶどうの糖分が発酵することによってつくられます。そのため、一般的にワイン用のぶどうは生食用のぶどうよりも糖度が高く、「ワイナリーの雫」には、通常の100%ぶどうジュース(*)に比べ、約2倍の糖度のぶどうを使用しました。

おどろきの甘みはもちろん、ワイン用品種ならではの深みのある色合いや、タンニンの渋み、フルーティーな香りをお楽しみいただけます。

そのまま飲んでいただくのはもちろんのこと、炭酸で割ったり、カクテルに使ったり、冷凍庫で冷やしてシャーベットにしてもおいしく召しあがれます。

カクテルやジュースのレシピは、ホームページや店頭などで提案してまいります。

(*) <果実飲料品質表示基準>における、ぶどうジュースの「糖用屈折計示度の果実名糖用屈折計示度(糖度)」は11度です。

記

1. 品名及び容量、価格 (単位:円 消費税別)

品名	容量	希望小売価格
		1本あたり
デルモンテ ワイナリーの雫 カベルネ・ソーヴィニヨン	500gびん	1,800 円
デルモンテ ワイナリーの雫 メルロー	500gびん	1,800 円

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日 2016年11月7日
※Amazonにて10月7日より数量限定先行予約開始
10月25日より先行お届け予定
3. 発売地域 全 国
4. 消費者お問い合わせ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上