

～ 春を彩る ワインにぴったりのおつまみ～

3月26日(火)より全国の「Di PUNTO(ディプント)」で春の新品を順次販売

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26(火)から全国の“ワインの酒場。Di PUNTO(ディプント)”で春の訪れを感じる新品を順次販売いたします。

季節限定のフードメニューとして、『クレソンとキャベツの“コールスロー”』は、香り高いシャキシャキ食感のクレソンとキャベツを山わさび醤油ベースのソースで和え、ブラックペッパーでアクセントを加えたおつまみサラダです。『新たまねぎの丸ごとチーズ焼き』は、甘みが強くとろけるような口当たりの旬の新たまねぎに塩味の効いたサラミをサンドし、仕上げにクリーミーなベシヤメルソースとラクレットチーズ・パルメザンチーズの2種をかけて香ばしく焼き上げました。『オイルサーディンのバジルマリナーラ』は、トマト・ケッパーの酸味と、小鯛・バジルソースとにんにくのココの調和を愉しめるワインにぴったりのおつまみピザです。『天然赤海老のレモンガーリック焼き』は、プリプリでジューシーな赤海老を旨味が凝縮されたオマールソースとピリッと辛いディアボラソースで焼き上げた逸品です。仕上げにレモンをしぼってさっぱりとお召し上がり頂けます。

ドリンクは、春色を映し出す華やかな商品を取り揃えました。女子会を盛り上げる一杯として最適な『さくらスプマンテ』は、桜の花びらをシロップで漬けた桜花蜜漬と桜シロップをあわせ、心ゆくまで春の味わいをお楽しみいただけるスパークリングワインとなっております。『ゴールデンパイんとキウイのサングリア』は、ゴロゴロ果肉たっぷりの爽やかなキウイの酸味と甘みの強いゴールデンパイんが相性抜群。その他、お酒が苦手な方でもほろよいデザートワインとして愉しんで頂ける『桃のフリッツァンテ』、黒ブドウのピノ・ノワールから造った軽やかで清々しい辛口の微発泡白ワイン『ピノピノ 白フリッツァンテ』(4月27日(土)～)などの新作ワインが新たに登場いたします。

今後も「ディプント」は、多くの女性が日常使いのできる、“気軽なワインの酒場”として、リーズナブルでバラエティと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、気軽にワインがたくさん飲めて、ワインの肴(トモ)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。

ワインに合うディプントのおつまみ

販売期間:3月26日(火)～6月24日(月)



■クレソンとキャベツの“コールスロー”
価格:500円



■新たまねぎの丸ごとチーズ焼き
価格:680円
※3月26日(火)～4月26日(金)限定



■さくらスプマンテ
価格:680円



■オイルサーディンのバジルマリナーラ
価格:880円
※店舗により異なります



■天然赤海老のレモンガーリック焼き
価格:880円



■ゴールデンパイんとキウイのサングリア
価格:グラス650円
ディキャンタ2,600円

* 税込価格です。
* 画像はイメージです。

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 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