

PRESS RELEASE

報道関係各位

2018年9月21日

株式会社ディノス・セシール

～糖度の14度以上の稀少なりんごや、シルクのような舌ざわりのさつまいもを発売～ ディノスでしか買えない、旬果ブランド「dシリーズ」が新登場！

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区）は、ディノスオンラインショップ（<http://www.dinos.co.jp/>）において、美味しさと厳しい選果基準にこだわった、ディノスでしか買えない稀少な果実・野菜をお届けするブランド「dシリーズ」を、2018年9月21日より新発売します。第1弾として、山形県朝日町産の糖度14度以上のりんご「高德」（発売中）と、千葉県産のシルクのような舌ざわりが特長のさつまいも「シルクスweet」をラインナップします。

このたび誕生した、ディノスの旬果ブランド「dシリーズ」では、当社が追求する美味さに加え、厳しい選果基準をクリアすることにもこだわった、ディノスでしか買えない果実・野菜をお届けするものです。食品という、生活に最も身近なジャンルにおいて、ディノスが考える“確かな美味しさ”をお客様にお届けすることで、ディノスの食品をまだご存知ないという方へのブランド訴求を目指します。

糖度14度以上！保証された甘みを持つ たっぷり蜜入りりんご。

山形県朝日町産 dのりんご 税抜5,000円

■内容量/2kg(6～12玉)

蜜がたっぷり入ることで知られる稀少なりんご「高德」に当社独自の厳しい基準を設け、その基準をクリアしたものだけを厳選。糖度が14度以上のものだけを選別しています。生産者は、りんごの名産地として有名な山形県朝日町の生産者グループ「いずみ会」に属する3名に限定。ディノスでしか買えない、保証された甘みを持つりんごです。



長期熟成で甘みを増した、 シルクのような舌ざわりが特長のさつまいも。

千葉県産 dのさつまいも 税抜5,000円

■内容量/約5kg(Lサイズ・13本以上)

豊かな甘みを持つ新品種「シルクスweet」の中から、ディノスがこだわる美味しさの基準をクリアしたものを厳選。ギリギリまで甘みを引き出すために、収穫後120日以上貯蔵熟成をさせ、大きさも食べやすさと食べ応えのあるLサイズだけを用意しました。生産者は、さつまいもの名産地である千葉県多良貝地区の名人14名に限定。当社でしか食べられないこだわりのさつまいもです。



『どうぞ召し上がれ(ディノスの美食)2018冬号』発行概要

- ◆販売期間 2018年9月21日～2019年3月31日
- ◆仕様 B5判124ページ
- ◆デジタルカタログリンク先 <http://www.dinos.co.jp/catalog/webcatalog/webcatalog.html>

<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先> 株式会社ディノス・セシール 広報室 中山、本條 Tel: 03-6743-1114 / e-mail: pr@dinos-ccile.co.jp
<この商品に関する、お客様からのお問い合わせ先> ディノス ハートコールセンター Tel: 0120-343-774 (9時～21時、携帯・PHS可)