マクアケで公開中です。今季の干し葡萄も良好です。応援よろしくお願い致します。

株式会社ZEN

特別な製法の干し葡萄とソムリエ厳選ワインを マクアケで 2022年11 月 11 日（金）より開始いたしました。

2022年11月19日(土) 現在44%の応援購入をして頂きました。

今季の干し葡萄の最後の仕込みが生産者から１１月５日との事で、干し葡萄は特殊乾燥工房で約２週間乾燥の工程に入りました。

今年は葡萄の栽培に難しい年であり、希少な品種の為葡萄の確保が大変でしたが、無事今期分を生産中との事です。
葡萄の出来も素晴らしいとの事です。

沢山の方々に是非この美味しさを知って頂きたいと思います。
皆様引き続き応援購入の程よろしくお願いいたします。

■概要

特殊製法のＤＩＯＮＹＳＯＳ北海道産干し葡萄は、これまでの概念をかえる上質なワインを思わせます。

噛めば噛むほど元の葡萄に戻るような風味です。ワインが引き立ち、新しい楽しみ方が広がりま

す。

干し葡萄との相性をソムリエが考え厳選したお薦めのワインとの至極の時間をお届けします。

ソムリエが厳選した美味しいワインとの組み合わせで至極の時間をお届けし、本物の干し葡萄の味と共にワインの新しい楽しみ方を知って頂き、プロジェクト達成後もお客様になって頂きたいと思います。

DIONYSOS干し葡萄はこだわりの工程で手作りで作られ、一般のレーズンとは別物のレーズンの概念を覆す美味しい商品です。

原料はすべて余市産＝国産の葡萄です。絶滅していた希少品種の旅路やワイン製造 のピノノワールやナイアガラを、近赤外線工房で温度管理し乾燥した後、葡萄を寝かせ、乾燥を繰り返し、噛めば噛むほど元の葡萄も戻るような味わいとなっています。

※加糖・保存料・酸化防腐剤・香料・オイルコーティングなどの添加物は一切使用していません。

パッケージは金箔の型押しで、素敵な小物入れとして使えます。ご贈答としても最適です

ディオニソスに使用される３品種
【旅路（紅塩谷）】
栽培の大変さから一度絶滅しかけたものを、地元の若手が中心となって盛り返した北海道小樽市塩谷が原産の貴重な赤ブドウ。酸味と甘味のバランスが良く、特に噛み締めた時の皮からくる旨みが魅力です。

【ナイアガラ】
種のポリポリとした食感が特徴的。奥歯で噛むと北海道産ブドウらしい華やかな香りが口いっぱいに広がり、皮と実と種の味わいのバランスのためにかなり硬めに仕上げています。

【ピノノアール】
ワイン用ブドウなので糖度がとても高く、豊かな甘味とほのかな酸味と共に、小粒なので種の食感も小気味よく余韻も長く楽しめます。

レーズンと呼ばれるものとは別物で、詰め合わせるワインも、10か国のワイナリーの中からソムリエが厳選する、高級感あふれるセットにワインの説明書もお付けし、高級干し葡萄と厳選ワインのマリアージュで至極の時間をお届け致します。

是非リターンで実際の商品をお試しください。

皆様、応援購入よろしくお願いいたします。

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社
URL：https://shop.zen-dionysos.com/
担当：白石京子
E-Mail：kyoko1527@outlook.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com