札幌テレビショッピング父の日オリジナル

stv_shopping

2023年5月29日 より、

STVショッピングオリジナルで
最高傑作のブランデー×高級無添加干し葡萄販売が始まりました。

STVショッピングサイトの人気ランキング上位に入る
大人気商品２つを特別セットでお届け☆
父の日の贈り物にぴったりです！

・島梟 十勝ブランデー30年熟成
・Dionysos余市産完全無添加干し葡萄

最高傑作のブランデー×高級無添加干し葡萄
STVオリジナル、とっておきの「父の日」セット！

・島梟 十勝ブランデー30年熟成
・Dionysos余市産完全無添加干し葡萄
STVショッピングサイトの人気ランキング上位に入る
大人気商品２つを特別セットでお届け☆
父の日の贈り物にぴったりです！

〇島梟 十勝ブランデー30年熟成
葡萄、栽培農家、醸造職人など100%北海道・十勝の自然と時間が生み出した、最高傑作です。

国内で初めての自治体が経営するワイナリー「十勝ワイン城」として有名な池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
ワイン造りがスタートした翌年の、1964年からブランデー造りを始めました。

国内で本格的なブランデー造りを行っているところは希少で、そのため十勝ワインには非常に貴重な熟成30年以上のブランデー原酒が存在することになりました。

「島梟（しまふくろう）」は、長期30年熟成の貴重な原酒のみを使用
樽は1990年代のもの。長い眠りのなかで、透明だったブランデー原酒は美しい琥珀色に変わり、豊かな香りと芳醇でマイルドな味わいを身につけていくのです。

〇Dionysos余市産完全無添加干し葡萄
・栽培の大変さから一度絶滅しかけた北海道原産の赤葡萄「旅路」
・香りが華やかで甘味のバランスが良い白ワインを作る品種「ナイアガラ」
・ワイン用の葡萄品種で、生食用よりもはるかに糖度が高く、蜜のような甘みを楽しめる「ピノノワール」
の３種類のブドウを使用。
「旅路」は種無し、「ナイアガラ」「ピノノワール」は種ありで、噛めば噛むほど元の葡萄に戻るような風味、甘味と酸味のバランスがよく、皮、身、種の豊かな味わいで食感も楽しめる、従来の干し葡萄（レーズン）のイメージを完全に覆す逸品として誕生しました。

余市から届いた葡萄を丁寧に水洗いし、近赤外線を用いた特殊な乾燥システムで低温乾燥。その後はひと房ひと房を丁寧にブラッシングして仕上げています。

一般的な干し葡萄（レーズン）と違い、加糖・保存料・酸化防止剤・香料・オイルコーティングなどの添加物は一切使用せず、葡萄が本来持っている天然の酵素すべてが生きた状態で残る干し葡萄です。
ワインや、ウイスキーなど、酒のお供はもちろん、おやつとしてもお楽しみください。

株式会社ZEN
〒064-0825
札幌市中央区北5条西27丁目3-5-201号
電話 Fax 011-633-6680
Mail kyoko1527@outlook.jp
https://www.zen-dionysos.com

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