第7回　“日本の食品”輸出 EXPO2023に出店

■ 弊社DIONYSOS干し葡萄及び干し葡萄とワインセットが、

第7回　“日本の食品”輸出 EXPO2023に

2023年6月21日 より

株式会社フードウェイズ様から急遽、参加させて頂く事となりました！

■ 展示会概要
https://www.jpfood.jp/ja-jp/about.html

日程
2023年6月21日（水） ～23日（金）10：00～18：00（最終日のみ17：00まで）

会場
東京ビッグサイト

6月21日 ～23日

展示名 株式会社フードウェイズ

【商品概要】

DIONYSOS（ディオニソス)北海道産完全無添加干し葡萄

（ギリシャ神話でワインの神様の名前）

原料はすべて余市産＝国産のブドウのみが、原料です。

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。

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。

株式会社ZEN
〒064-0825
札幌市中央区北5条西27丁目3-5-201号

011-633-6680　(TEL FAX)

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