

プレスリリース
報道関係者各位

株式会社プロントコーポレーション

【新商品】 アジア・エスニック料理×ロゼスパークリングで楽しむ

Di PUNTO（ディプント）の期間限定新メニューが登場します

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：杉山和弘）が展開する「ワインの酒場。Di PUNTO（以下、ディプント）」は、6月20日（火）より全国の「ディプント」にて、ロゼプロセッコに合わせた新メニューを発売いたします。



暑い夏、飲みたくなるのは、喉を潤すドリンクとそんなドリンクに合う食事ではないでしょうか。ディプントではこの夏、スパイスが効いた3種類のアジアフードをご提案します。エスニック料理とロゼワインは、ハーブの香り・柑橘系の香り・スパイス感・甘み・酸味・辛味など、共通の要素が多く、相性が良いことでも知られています。今回、期間限定でご用意した、“フラテッリ・コスモ”は、チェリーやラズベリー、野イチゴなどの豊かな果実味にさわやかな酸が感じられる、調和のとれたエレガントなロゼスパークリングワインです。また、ディプントには、日本や南フランスのロゼワインもご用意しております。是非、お好みロゼワインとアジア料理のマリアージュをお楽しみください。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション kouhou@pronto.co.jp



豆苗と小松菜のマーガオ炒め ¥660



トムヤム水餃子 ¥660



海老と春雨のエスニックサラダ ¥715

■**豆苗と小松菜のマーガオ炒め**は、シャキシャキの野菜にマーガオ（馬告）というスパイスのレモンガラスのような爽やかな香りが広がり、シンプルだけど癖になる一品です。

■**トムヤム水餃子**は、数種類の粉がブレンドされたモチモチの海老水餃子を使用し、酸味と辛味の効いたトムヤムクン風に仕上げました。

■**海老と春雨のエスニックサラダ**は、タイのヤムウンセンをイメージしました。たっぷりのパクチーとスパイスの香り、香ばしいピーナッツをアクセントに加えた、ワインとも相性の良いサラダです。

また、季節限定のワインカクテル“ジャスミンティーとライチのワインモヒート”が登場。爽やかなミントとジャスミンティーにほんのりライチが香る、スッキリと飲みやすい、夏らしいドリンクです。



ジャスミンティーとライチのワインモヒート ¥715

今後もディプントは、日常使いのできる、“気軽なワインの酒場”として、バラエティ豊富なワインと食事を提供する業態として、全国に展開して参ります。

■「ワインの酒場。Di PUNTO（ディプント）」



「ワインの酒場。Di PUNTO（ディプント）」は、日常と非日常の間にある句読点（PUNTO）。気軽にワインとお料理を楽しめる、地域密着型のコミュニティー。それは、居心地のいい空間であり、オンからオフに切り替えられる、上質な活気あふれる“ワインの酒場”です。

公式HP: <https://www.dipunto.wine/>

Instagram: @di_punto_official

※ 価格表示は税込価格です。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション kouhou@pronto.co.jp