

わが社の「押し」はこれだ！

【商品・サービス紹介】



柏露酒造 株式会社

軽くて飲みやすい日本酒『Light & smooth』

柏露酒造(株)は低アルコールの飲みやすいシリーズをラインアップ。商品は4つ。しっかりした米の旨味とさわやかな酸味の純米酒『純米和飲』。上品な甘味であと味スツキリの濁り酒『純米にごり』。桜の季節の限定酒『純米うすにごり桜鑑』。そして天然の発酵炭酸ガスで心地よい泡立ちが特徴の発泡清酒『スパークリング純米和飲』。

同社では柑橘系ジュースで割ったり、カクテルグラスに季節のフルーツを添えるなどおすすめの飲み方をホームページで紹介しています。

また「三つ葉柏ラベル 特別本醸造酒」と魚沼産コシヒカリ、おせんべいの3点がセットになった『米百俵のころ』も発売。同社は旧長岡藩主・牧野家の酒造蔵を譲り受け、発展の基礎を築いた酒蔵。社名の「柏露」は牧野家の家紋である「三つ葉柏」が由来となっています。

●お問い合わせ先

柏露酒造(株) 〒940-1131 長岡市十日町字小島1927番地
 お客様相談室 0120-130-896
 URL : <http://www.hakuroshuzo.co.jp/>

SHAKURO
 Light & Smooth



新商品『Light & Smooth』。ジュース、サイダーやリキュールで割って酒カクテルとしても楽しめます。

左から

- ・スパークリング純米和飲 1,680円(税込)、720ml
- ・純米和飲 1,365円(税込)、500ml
- ・純米にごり 1,155円(税込)、500ml
- ・純米うすにごり桜鑑(季節限定) 1,050円(税込)、500ml



ミシマデリカ 株式会社

新潟県産米を使ったアイスデザート『Glace Riz (グラス・リ)』

コンビニエンスストア向けの弁当等を製造するミシマデリカ(株)は、このたび洋菓子専門のブランド「菓子工房Champ Riziere (シャン・リジエール)」を立ち上げました。

その商品第一弾として、新潟県産米を使ったアイスデザート『Glace Riz (グラス・リ)』を販売しています。

フランスでは、昔から米を砂糖と牛乳で煮てバニラや果物などを加えた「リ・オ・レ」というデザートがあり、これをモチーフにしたのが『グラス・リ』です。県内産の米と牛乳で炊き上げたごはんをもとに、果実など自然の食材をふんだんに使用。口当たりは濃厚ですが、後味はすっきり。見た目も鮮やかなアイスデザートです。溶けるほどに米本来の粘りが出て、今までにない食感の変化が楽しめます。

現在は、電話やインターネットなど通信販売のみ注文を受け付けています。

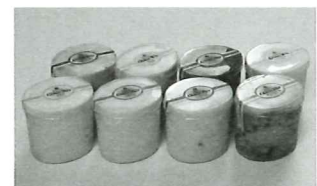
●お問い合わせ先



ミシマデリカ(株) 洋菓子部門
 〒940-2316 長岡市鳥越2253番地
 TEL : 0258-47-0300 FAX : 0258-47-0011
 URL : <http://www.mishimadeliqa.co.jp/>



『グラス・リ』は、フランス語で「グラス」はアイス、「リ」はごはんを意味します。



『グラス・リ』は、ストロベリー＆ラズベリーやチョコレートなど8種類。6個入り(2,800円)からご用意しています(価格は全て消費税・梱包代・送料が含まれます)。