

PRESS RELEASE

ASEED アシード株式会社

砂糖・香料・酸味料不使用！限定生産のプレミアムなぶどうスパークリングジュース

「ありのままぶどうスパークリング」新発売



アシード株式会社（本社：東京都港区 代表取締役社長：久保一史）は、「ありのままぶどうスパークリング」を6月14日(水)に新発売します。

■商品特長

ワインに使用されるぶどう品種「シャルドネ&カベルネ・ソーヴィニオン」のストレート果汁を均等の割合でブレンド。砂糖・香料・酸味料は一切使用せず、原材料表示はぶどう果汁と炭酸のみ。素材本来の美味しさをご賞味いただけます。その天然の風味はお子様から大人まで幅広くご愛顧いただけるぶどうスパークリングです。

スパークリングワインを思わせる口ゼ色をした本商品は、食卓をより華やかにし、パーティーや特別な時間にもぴったり！高級感と自然本来の豊かな味わいを兼ね備えた限定生産の特別な一本をぜひお楽しみください。

■ぶどう果汁へのこだわり

アンデス山脈から流れる酸素とミネラル分豊富な雪解け水を用いて栽培した赤ぶどう「カベルネ・ソーヴィニオン」。太平洋に近く、寒流のフンボルト海流の影響を受けた冷涼な産地でゆっくりと熟成した白ぶどう「シャルドネ」。カベルネ・ソーヴィニオンの濃厚で力強い果実味とシャルドネの爽やかで柑橘系のフルーツの香りが相まって、フルーティーでバランスのとれた味わいとなりました。

■商品概要

希望小売価格	：216円(税込)	販売エリア	：全国
内容量	：250ml	果汁	：50% (ストレート果汁)

【公式 SNS】


https://www.instagram.com/aseed_jp/

<https://twitter.com/ASEEDofficial>

【本件に関するお問い合わせ先】

アシードホールディングス株式会社（担当：田中）
 広島県福山市船町7-23 TEL (084)923-5552
 メール：kikaku@aseed-hd.co.jp

※本商品の提供、取材などお気軽にお問い合わせください。