



株式会社 マルエツ

東京都豊島区東池袋 5-51-12 〒170-8401
広報 TEL:03-3590-0016 FAX:03-3590-4642

2011年12月

maruetsu365 「PARRON(パロン)ロゼ」の新発売について

マルエツは、12月20日(火)より、当社のプライベートブランド「maruetsu365」(マルエツさんろくご)、チリ産ワイン「PARRON(パロン)ロゼ 750ml」を、全店(一部除く)及びマルエツネットスーパーにて発売いたします。

「PARRON(パロン)」は、チリ中心部・セントラルバレーの完熟したぶどうのみを使った果実味にあふれるワインで、1875年創設されたサンタカロリーナ社が、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000」を取得した近代的な醸造設備のもとで、伝統ある醸造技術を惜しみなく注ぎ込み仕上げた価値あるワインです。

発売一周年を迎え、ご好評いただいている「PARRON(パロン)赤・白」につづき、今回発売する「PARRON(パロン)ロゼ」は、どんな料理とも相性がよく、ワイン初心者の方から、ワイン好きな方まで、幅広いお客様にご満足いただける味わいとなっています。

これから迎えるクリスマス、年末、年始と様々なシーンでお楽しみいただけるよう、また、リラックスタイムを過ごすときの新しいワインの飲み方として、「ホットワイン」をご提案し、売場では「レシピ」のご紹介とともに、関連した商品の販売も行っています。

商品概要



<商品名>

maruetsu365「PARRON(パロン)ロゼ 750ml」

<特徴>

カベルネ・ソーヴィニヨン主体のブレンドで、フルーティな香りとほんのりした果実由来の甘み、後味を引き締めるキリっとほどよい酸味が特徴の爽やかなロゼワインです。

<価格> 598円(税込)

<発売日> 2011年12月20日(火)

<販売店>

「マルエツ」「マルエツ プチ」「リンコス」
261店舗及びマルエツネットスーパー

(<http://www.maruetsu.co.jp/>)



あったかホット
リラックス **ホットワイン**

材料:1人分
ワイン100ml
シナモンスティック1/2本
はちみつ小さじ2杯
スライスレモン1枚

1 100mlのワインにシナモンスティック、はちみつ、スライスレモンを入れ、ワインを注ぎます。

2 電子レンジ(500Wの場合)で1分~1分30秒加熱します。

3 できあがり! 仕上げにシナモンスティックとスライスレモンを飾ってお楽しみください。

白ワイン・ロゼワインでも美味しくできます!

maruetsu 365 PARRON -パロン- (赤・白・ロゼ)

お問い合わせ:広報IR部 加納・瀧澤 03-3590-0016

以上