

NEWS LETTER

報道関係各位

2014年5月8日
株式会社 デイノス・セシール～ももやぶどう、みかんなど、旬のフルーツの風味が生きた冷たいデザート～
デイノスが厳選、夏に食べたい新感覚スイーツをラインナップ

株式会社デイノス・セシール（本社：東京都中野区）は、デイノスの食品バイヤーが厳選した、夏に食べたい新感覚スイーツをラインナップし、食品カタログ「どうぞ召し上がれ」およびデイノスオンラインショップ（<http://www.dinos.co.jp/>）にて発売中です。

■冷たく楽しむ夏のスイーツ

岡山産フルーツのゼリーとヨーグルトプリン[®]の二層仕立て 「フルーツドルチェ」

果物の産地・岡山で作られる、特産のもも、ぶどうやトマトをふんだんに使った、バイカラーの見た目も楽しめるデザート「フルーツドルチェ」。岡山産として有名な清水白桃、ニューピオーネ、桃太郎トマトを使用したなめらかなゼリーと、ヨーグルト風味のプリンを二層に重ねました。

淡く上品な色合いは、それぞれの果物が持つ自然のやさしい色。その美しい色合いとフルーツそのものの味わいが長持ちするよう、ガラス瓶に詰めてお届けします。常温保存できるので、食べる分ずつ冷やしてお召し上がりいただけます。

◆岡山産 フルーツドルチェ 3,000円（税抜）

◇商品番号：100-3191-03（通常お届け）、100-3191-04（お中元のし付きお届け）

◇各140g×2瓶 計6瓶

日本料理の名店「日本橋ゆかり」監修 “ラム納言”を使った新感覚デザート

東京・日本橋に店を構える日本料理の老舗「日本橋ゆかり」。伝統の味を守りながらも、新しい時代の流れも取り入れていく、野永喜三夫が作り出す味が評判の名店です。

同店が監修する新感覚デザートの味の決め手は、香り高い“ラム納言”。北海道産の小豆・あかね大納言に、ヘビーラム酒の逸品・マイヤーズラムを染み込ませました。抹茶ムースと小豆ぜんざい、小豆ムースと黒糖わらび餅、チョコレートムースと梅ゼリーの3種類の組み合わせに“ラム納言”を加え、今までにない意外な美味しさを生み出しています。



◆日本橋ゆかり ラム納言ぜんざい「彩 irodori」 3,200円（税抜）

◇商品番号：100-3191-19（通常お届け）、100-3191-20（お中元のし付きお届け）

◇内容量/各2個 計6個

梅干しがシャーベットに！？夏バテ対策にもオススメの「アイス梅」



紀州南高梅を使った塩分約2.5%のフルーティーな梅干し「アイス梅」。通常の梅干しと比べ、塩分を控えた甘口の梅干しで、凍らせてシャーベット感覚で召し上がっていただくと、ほどよい甘酸っぱさが口の中に広がります。スポーツやお風呂上りのデザートとして、夏バテ対策としてもオススメです。

◆紀州南高梅 「アイス梅」 4,000円（税抜）

◇商品番号：100-3191-10

◇内容量/24粒（6×4パック）※常温でお届け、凍らせてお召し上がり下さい。

Dinos Cecile Co., Ltd.

NEWS LETTER

皮をむく手間なし！懐かしい味を堪能できる 冷凍みかん「むかん」

「むかん」というネーミング通り、皮をむく手間を省き、そのまま食べられる冷凍みかん。甘く、味の濃い九州産の小玉みかんを、一つずつ手作業で外皮をむき、冷凍しました。1個ずつが個包装された食べきりサイズで、持ち運びしやすく、レジャーなどにも重宝します。冷凍のままでも、解凍しても美味しく召し上がれます。

◆国産冷凍みかん「むかん」 2,830円（税抜）

◇商品番号：100-3190-02（通常お届け）、100-3190-03（お中元のし付きお届け）

◇内容量／15個（化粧箱入り）

■夏の爽やか飲料

コーヒーの匠が作ったこだわりの味 コーヒー牛乳の素

コーヒー豆の焙煎歴34年の匠・一美洋二郎氏がドリップした濃縮コーヒー「珈琲牛乳の素」。JCQA全日本コーヒー検定委員会認定の一级コーヒーインストラクターで、20カ国63種類のコーヒーを提供する熊本の珈琲専門店「まる味屋」のオーナーである一美氏のこだわりが生きています。

同商品で使用される水は、環境省が選定する“名水百選”にも選ばれた、熊本県・南阿蘇の「白川水源」の天然水。丹念に焙煎した豆を通常の4倍も使用して濃厚なコーヒーを抽出し、オリゴ糖を多く含む甜菜糖で自然な甘みをつけています。4～5倍の牛乳で割って、豊かな風味のコーヒー牛乳として、また、お好みでバニラアイスにかけるなどでおいしく召し上がれます。

◆珈琲牛乳の素（6本セット） 3,680円（税抜）

◇商品番号：100-3191-40

◇内容量／200ml×6本

ゼリーなのに乾いたのどを潤してくれる 愛媛県の柑橘を楽しむ「飲むゼリー」

ゼリーの食感を残しながらも、やわらかな口どけが楽しめる新感覚の「飲むゼリー」。愛媛のみかん専門店「のま果樹園」が、愛媛県産の柑橘である、みかん・清見タンゴール・河内晩柑の3品種を厳選し、そのストレート果汁を贅沢に使用して作られています。香料、保存料は一切使っていません。スプーンいらずでどこでも手軽に召し上がっていただけるこのゼリーは、のど越しもよく、ドリンクとしても楽しんでいただけます。

◆飲むゼリー 柑橘の雫3種セット 3,950円（税抜）

◇商品番号：100-3191-36

◇内容量／各175g×3個 計9個



<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社デイノス・セシール 広報室 山口、秋山 Tel：03-6743-1114/e-mail：pr@dinos-cecile.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先> デイノス ハートコールセンター Tel：0120-343-774（9時～21時、携帯・PHS可）