



KIKORANGI キコランギ ニュージーランド産グラスフェッドブルーチーズ

ニュージーランドチーズアワードの歴史の中で、最多受賞数のブルーチーズ。青カビがマーブル模様に広がったバターのようにリッチ&クリーミーな口当たり。キコランギとはマオリ語で“空の深い青”を意味しています。

- 飼料牧草率=92% 以上
- 牧草地放牧率=90 以上（搾乳時間を除く）



KAINOIR 甲斐ノワール ブラック・クイーン種にカベルネ・ソーヴィニオン種を交配し、山梨県が開発した赤ワイン用品種



甲州ぶどうの発祥地「岩崎」でぶどう栽培とワイン醸造を行う岩崎醸造のワイン

深みのある赤い色、シャープな酸、スパイスやハーブ、土のニュアンスを感じさせる個性的なアロマをもつ。



【ワインパミス】

ワイン醸造時のブドウ圧搾後に残る「果皮」や「種」



KAI-NOIR KIKORANGI 甲斐ノワール・キコランギ
「キコランギ」を「甲斐ノワール」で醸す

グラスフェッドミルクから作られたキコランギを甲州勝沼の甲斐ノワールワインと搾りかすに漬け込み、3 カ月以上熟成させます。



arrecria' 株式会社プログレス アレクリア事業部

■西日本ランチ

■東日本ランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町 4-4-21 TEL : 078-436-1002 FAX : 078-436-1003

〒140-0002 東京都品川区東品川 3-1-15 TEL : 03-5796-6699 FAX : 03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・見積もり依頼は、最寄りのランチの営業担当までお願いします。