



Pure Purée

山梨産ぶどうの純粋な味わい ピュアピューレ

所在地: 山梨県山梨市落合766-4
 代表者: 代表取締役 佐野 秀
 資本金: 1,000万円
 社員数: 2名

「甲府」ですけど山梨市にある会社が
 「電器部品」なのに食品加工を始めました。
 どちらも同じ製造業。
 いままで培ってきた誠実で丁寧なものづくりで
 安全安心な食品をつくります。

受賞理由

- ❖ 提携農家から市場流通には適さないが高品質なぶどうを調達し、食感の異なる皮と種を取り除き、特殊な製法で濃縮することで、ぶどう本来の香り・風味を品種固有の特徴として楽しむことができるハイエンド商品
- ❖ ワイン原料として最も使用されている甲州とマスカット・ベリーAを使用し、ワインを飲めない方でもワイン用ぶどうを味わうことができる山梨らしい商品

山梨産ぶどうの純粋な味わい、ピュアピューレをペーストに

山梨の完熟ぶどうのみを原料に、砂糖・添加物・保存料等を一切使用していない「ピュアピューレ®」。そのピュアピューレを特殊な製法で濃縮し、糖度55度まで高めたペーストです。ぶどうの美味しさをそのまま閉じ込めた濃厚な風味と味わいは、クラッカーやバケットにたっぷりとのせても、ヨーグルトやチーズ、肉料理のソースとしても相性抜群です。また、ワイン県・山梨らしい品種(ベリーAと甲州)は、ワインやウィスキーにもぴったり！贅沢な大人のご褒美として、様々なシーンでお楽しみ下さい。



Pure Purée Paste

ピュアピューレ ペースト

巨峰

「ぶどうの王様」として根強い人気の品種です。芳醇な香りとやさしい酸味、濃厚な甘みが特徴です。(天候等の理由により、同じく人気の黒ぶどう品種「ピオーネ(ぶどうの女王)」を用いる場合がございます。)



Pure Purée Paste

ピュアピューレ ペースト

マスカット ベリーA

ワイン以外に加工されることが少ない山梨固有の赤ワイン用品種です。イチゴやラズベリー系の香りが強く、程よい酸味と控えめな渋み、まろやかな味わいの特徴です。



Pure Purée Paste

ピュアピューレ ペースト

甲州

その名の通り、山梨固有の白ワイン用品種です。柑橘や梅のような香り、爽やかな酸味と程よい渋みのすっきりとした味わいで、後味にほんのり残る苦み・渋みが特徴です。

