

Let's Share
Fresita®

天然ブルーベリー&ラズベリーの果肉が
たっぷり詰まった

フレッシュタ ブルーベリー&ラズベリー
日本初上陸！！



フレッシュタ ブルーベリー&ラズベリーの製法

スパークリングワインに、天然のブルーベリーとラズベリーの果肉を添加して造られたスパークリングワインです。世界でも珍しい、「果物の果肉」入りスパークリングワインが日本初上陸！！甘さ控えめで飲みやすいスパークリングに仕上がっています。この機会にぜひお試しください。



フレッシュタの美味しい飲み方

- ① 冷蔵庫で良く冷やしてください。
- ② 果肉が沈殿している可能性がありますので、静かにボトルを上下させてください。
- ③ コルク（750mlの場合）またはスクリュウ（200ml）を人や壊れやすいものがない場所で慎重に空けてください。
- ④ スパークリング用のグラスに注ぐと、より美味しく召し上がれます。

世界中で大好評！！

ヨーロッパの各国では、既にブルーベリー&ラズベリーの取り扱いをしており、売り場の大々的な展開や、インスタグラム等での投稿、女性雑誌でも取り上げられています。特にデザートとのコラボ企画が多く、ヨーロッパではスイーツと合わせることが推奨されています。

フレッシュタ・ブランドについて

日常生活を楽しむ世界中の女性たちのライフスタイルに彩りをプラスし、安らぎを与える商品として開発されました。現在では、国際的なブランドとして、日々成長しており、コンセプトの通り、様々な国の女性たちに愛されています。

フレッシュタ ブルーベリー&ラズベリー商品説明

ぶどう品種：マスカット45%、ソーヴィニヨン・ブラン45%、アリカンテ・ブーシェ10%
原産国：チリ
醸造方法：16℃~17℃の温度で酵母を添加し、1回目の発酵を行う。シャルマ方式を用いて二次発酵を行い、瓶詰め時にブルーベリーとラズベリーの果肉を加える。
ガス圧：4.6バール
アルコール度数：8%

テイastingコメント：

赤みがかかった紫色。持続力のある繊細な泡立ちと、ブルーベリーとラズベリーの香りが広がります。フレッシュで生き生きとした味わいの中に、繊細な果実の甘さを感じることができます。

料理との相性：前菜、シーフード、チーズや肉料理の他に、スイーツ類、特にチョコレートとの相性抜群です。

容量 & JANコード：

- ① 750ml x 6入り → JAN：7804345002278
- ② 200ml x 30入り → JAN：7804345002308

参考上代：750ml → 1,650円（税別）
200ml → OPEN

750ml

コルクタイプ



200ml

スクリュウタイプ

