



無添加
手作り
長期熟成

大地の恵みいっぱいの
葡萄畑から、
極上のジュースが
生まれます。

富岡ぶどう農園の 濃厚葡萄液

富岡ぶどう農園は甲府盆地を眼下に望む、標高400mのなだらかな傾斜地にあります。甲斐善光寺の山々に抱かれたこの地。降り注ぐ太陽と葉茎を縫うように吹く風、そして水はけの良い土壌が上質の甘い葡萄を育みます。無農薬で愛情込めて育てられた葡萄は、創業以来変わらぬ手作り製法で長期間熟成され、極上の濃厚葡萄液に生まれ変わります。こっくりとした甘味とさわやかな酸味。100%ピュアならではの、濃厚で香り高い極上の味をお楽しみください。

厳選された3種類の葡萄をブレンド



ブラック・クイーン
ジュースのベースとなる品種で、爽やかな酸味が特徴です。



ベリー・アリカント
濃い紫色の実で、ジュースを美しく着色するとともに、味に深みを加えます。



マスカット・ベリーA
ポピュラーな生食用で、優しい甘味がジュースをまろやかに仕上げます。

創業80年、変わらぬ手作り製法



収穫したぶどうは潰す前に一房ずつチェックしてきれいなものだけを選びます。



加工する工程でも添加物はいっさい加えず、創業以来の製法を守り続けています。

【無添加製法】



品種ごとに専用タンクで1年～2年熟成させます。

【長期間熟成】



開栓後の酸化を防ぐため、280mlの小瓶のみの販売となります。
小さなグラスで少しずつお召し上がりください。

エネルギー(kcal/100ml)	69	糖度(%)	18.9	ポリフェノール(mg/100ml)	267
カリウム(kcal/100ml)	130	酸度(g/100ml)	0.6		

※酸度は酒石酸として、ポリフェノールは沈食子酸として算出。

販売元

<http://www.imliving.com>



アイエムリビング アイエム株式会社

【東京】〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-12-1 5F

TEL 03-5325-6503 FAX 03-5325-6505

【大阪】〒556-0024 大阪市浪速区塩草3-9-4

TEL 06-6561-3901 FAX 06-6567-2414

E-mail order@imliving.com

葡萄の苗木から大切に育てています。