

デクノボンズのグレープシードオイルは
ワインの搾りかすに手を加え、
オイルとして生まれ変わらせています。
今まで味わったことのない、
生のフレッシュなぶどうの風味を
お楽しみください。



株式会社デクノボンズ

〒029-0521

岩手県一関市大東町淡民字和田沢117-1

TEL 0191-75-3096

FAX 0191-75-2113

<https://dekunobonz.jp/>





わずかしかとれない貴重なオイル

ぶどうの種からわずかしかとることのできない貴重なオイル。ワインを搾ったあとの搾りかすをもとに製造しております。通常は廃棄処分されてしまう搾りかすを使用することで、エコにも繋がる商品ができました。

ふわりと漂うぶどうの香り

油特有のくせがなく、乾燥から充填まで一切熱をかけずに行うことで、ぶどうの風味がそのまま詰め込まれたオイルに仕上げました。

商品説明動画はこちらで
ご覧いただけます



シャパングレープシードオイルの 使い方いろいろ

Wine

ワインとの相性は抜群。
同じ葡萄の皮からとれた
オイルとワインで一層豊かな食卓に。



pain

パンにつけても◎
素材本来の味を
引き立たせてくれます。

Assiette de fromages

生ハムやスモークサーモン、チーズと
いったワインのお供にひとかけ。
ワンランク上の料理に仕上がります。

