

和素材 × サステイナブルな贅沢スイーツ

WA 和モーブ
mauve

ー ワインの泡雪 ー



北海道の大地とワインの恵みから生まれた、新感覚スイーツ

北海道・仁木町に広がるNIKI HILLS WINERY。
この美しいワイナリーで丁寧に醸造されたワインを
絞った後の皮を、てんさい糖を使って、繊細なギモ
ーブへと生まれ変わらせました。
ふわりと口どける「ワインの泡雪」は、まるで初雪
が静かに舞い降りるような、軽やかで上品な味わい
のスイーツです。



ギモーブは、フランス発祥の口どけの良いマシュマロのような伝統菓子



高級ワインの皮を
アップサイクル

ワインの醸造過程で生まれる「葡萄
の皮・種・果肉」には、ポリフェノ
ールが豊富に含まれています。
通常は廃棄されるこの貴重な素材を
特別なギモーブに仕上げました。



見た目も美しいモーブカラー
ワイン香る大人のギモーブ

NIKI HILLS WINERYのワインの
香りがほのかに広がり、葡萄の旨味
がギモーブの中にぎゅっと詰まって
います。



抹茶やワインにも合う
旅の思い出を味わう時間

- ・お茶会で一目置かれるおもたせに
- ・ワインと一緒に、甘美なひとときを。
- ・カフェタイムに、紅茶やハーブティーと。
- ・大切な人への特別な贈り物に。

NIKI Hills Winery



CHANT

日本の素材を活かしたエシカル商品の開発販売を行うスタートアップ

株式会社CHANT

東京都港区芝5-36-4 9階

info@chant.tokyo

和モーブについて



和モーブ
公式 Instagram: @wamauve