

～日本や世界各地の厳選食材を活かしたものづくりにこだわる
フードブティック「セゾンファクトリー」が贈る～
ホット“生姜”ドリンクで寒さに強くなる！！
期間限定商品を新発売

徳之島の“生姜”のみを贅沢使用！
生姜ドリンク「徳之島産 島の生姜ドリンク」

アレンジ簡単！優しい甘さの中にキリッと“生姜”の辛さ「生姜茶」期間限定で発売中



ジャム・ドレッシング・飲料・デザートなどの製造・販売を行う株式会社セゾンファクトリー（本社：山形県東置賜郡高畠町、代表取締役：齋藤 雅一）では、寒さが厳しくなるこれからの季節にオススメの“生姜”を使った以下の商品を全国のセゾンファクトリー店舗およびセゾンファクトリーWEB ショップにて期間限定で発売いたします。

（WEB ショップ：<http://www.saisonfactory.co.jp/shop/>）※店舗によって販売開始時期は異なります。

・お休み前の「温活」に、ホットでいかが？「徳之島産 島の生姜ドリンク」

漢方薬としても用いられる“生姜”には、血行を良くする「ジンゲロール」と体温を高める「ショウガオール」という成分が含まれており、ここ最近、“生姜”の様々な効能に注目が集まっています。

1月31日（火）に発売する「徳之島産 島の生姜ドリンク」は、そんな注目食材“生姜”の中でも産地にこだわり、徳之島の“生姜”のみを贅沢に使っています。年間の平均気温が21℃前後という温暖な気候の徳之島の“生姜”は、しっかりとした辛みとすっきりとした後味。香りが高く、鮮やかなレモンイエロー色が特徴で、年間収穫量も限られています。その徳之島の“生姜”をひとつひとつ愛情をこめて丁寧に手搾りで仕上げたセゾンファクトリーならではの生姜ドリンク。寒い夜など、「徳之島産 島の生姜ドリンク」を温めてホットドリンクにして飲む、お休み前の「温活」をしてみたいいかがでしょうか。

・出勤・通学前の「温活」に、朝のポカポカ「生姜茶」

「生姜茶」は、高知県産の“大生姜”を大きめにスライスにして、優しい甘さに仕上げたジャムで、お湯で割って飲むタイプです。優しい甘さの中に、“生姜”のキリッとした辛さが癖になります。お湯に溶くだけで簡単に温かい生姜茶になり、時間のない朝でも手軽に「温活」ができます。また、紅茶に入れて人気の「生姜紅茶」にしたり、料理に活用したりと、この1瓶があれば、アイデア次第でオリジナルのレシピを楽しむことができますでしょう。

セゾンファクトリーならではのホット“生姜”ドリンクで、この冬をほっこり乗り切りませんか。

<商品概要>

商品名	徳之島産 島の生姜ドリンク		
名称	清涼飲料水		
原材料名	しょうが汁、レモン果汁、はちみつ		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：70kcal	たんぱく質：0.3g	脂質：0.1g
	炭水化物：18.7g	食塩相当量：0.01g	◎この表示値は目安です。
内容量	285g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避け保存 ※開栓後要冷蔵（10℃以下）		
価格	1,296 円（税込）		
販売先	全国のセゾンファクトリー店舗およびセゾンファクトリーWEB ショップ		
発売日	2017 年 1 月 31 日（火） 予定 ※店舗によって販売開始時期は異なります。		
商品特徴	徳之島産の生姜を手搾りし、レモン果汁とはちみつで仕上げた、 シンプルなドリンク。辛みが強く、とろりとした口当たりは、 徳之島産の生姜だからこそその味わいです。		



※原材料名、栄養成分、内容量、パッケージデザインは
変更になる場合がございます。

【アレンジレシピのご紹介】「ミルクときなこと徳之島産 島の生姜ドリンク」

材料（1 杯分）

牛乳：150ml、きなこ：大さじ 1、徳之島産 島の生姜ドリンク：小さじ 1

作り方

①グラスに牛乳、きなこ、徳之島産 島の生姜ドリンクを注ぐ。

②ミルクフォーマーで 30 秒ほど混ぜる。

※ミルクフォーマーがない場合は、混ぜただけで OK。



まろやかで飲みやすいドリンクに！！

商品名	生姜茶		
名称	しょうがジャム（プレザーブスタイル）		
原材料名	砂糖、しょうが、はちみつ		
添加物	ゲル化剤（ペクチン）、酸味料		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：200kcal	たんぱく質：0.3g	脂質：0.1g
	炭水化物：52.3g	食塩相当量：0.02g	◎この表示値は目安です。
内容量	260g		
賞味期限	365 日		
保存方法	直射日光を避け、常温で保管 ※開栓後要冷蔵（10℃以下）		
価格	1,080 円（税込）		
販売先	全国のセゾンファクトリー店舗およびセゾンファクトリーWEB ショップ		
発売日	発売中		
商品特徴	高知県産の辛味と香りの高い大生姜を、 大きめにスライスにしてたっぷり使用しました。 優しい甘さの中にキリッとした辛さが癖になります。 お湯や紅茶に溶いてドリンクとして、 また、お料理に入れてもお使いいただけます。		



セゾンファクトリー “旬の素材”便り 1月

セゾンファクトリーでは、四季の“旬の素材”を使用した商品を多数ご用意しております。

【1月のピックアップ素材】

「金時人参」

京都府京都市上鳥羽が誇る京野菜の代表。「京にんじん」とも呼ばれ、残り少ない東洋系の人参の一つ。西洋人参のオレンジ色とは全く異なる、真紅に近い赤みは芯まで続いています。栄養豊富な上鳥羽の土で育てられた金時人参は、とにかく甘く濃厚な味わいが特徴です。



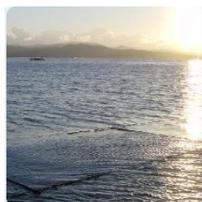
金時人参ドレッシング

240ml 1,296円(税込)
1月下旬予定
関西のセゾンファクトリー店舗およびセゾンファクトリーWEBショップ限定。
京都府京都市上鳥羽産の金時人参を1本1本丁寧に皮をむき、すりおろしたドレッシングです。鮮やかな赤い色が特徴で、金時人参の甘さを活かした味わいです。



「生海苔」

宮城県石巻湾は、日本でも知る人ぞ知る有数の海苔の名産地です。生海苔は、漁師や浜辺でしか食べることが出来ないため、一般に流通しない非常に貴重なものです。



若摘み生海苔ドレッシング

240ml 1,080円(税込)
1月下旬予定
入手困難で貴重な、宮城県石巻市で2017年1月に採れたばかりの生海苔を使用。海苔本来の豊かな風味を楽しめます。レモン果汁、ゆず果汁をブレンドし、クセのない、さわやか風味に仕上げました。



※商品のラベルや価格、販売期間は変更になる場合もございます。

【アレンジレシピのご紹介①】「かまぼこサンド」

材料(2人分)

かまぼこ(紅白): 1/2本、いくら、ツナ、大葉、きゅうりなどのお好みの具材: 適量、
若摘み生海苔ドレッシング: 適量

作り方

- ①かまぼこをサンドできるようにカットする。
- ②かまぼこの間に好きに具材をサンドして、若摘み生海苔ドレッシングをかける。



【アレンジレシピのご紹介②】「長芋海苔ドレッシングかけ」

材料(2人分)

長芋: 1/4本、大葉: 1枚、
若摘み生海苔ドレッシング: 適量

作り方

- ①長芋を短冊切りにして、大葉を敷いた皿に盛りつける。
- ②若摘み生海苔ドレッシングをかける。

