

**魅惑のとろける食感で昨年度約 37 万本も売れた！
大ヒット“やみつきスイーツ”「チョコいちご」がいよいよ登場！！**

9月16日(土)～期間限定発売

WEB ショップでは 9 月下旬～予約販売受付開始！！



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、毎年、期間限定で発売している大人気スイーツ「チョコいちご」を今年も、9月16日（土）から全国のセゾンファクトリー5店舗から発売を開始いたします。※販売期間は、店舗により異なります。また、セゾンファクトリーWEB ショップでも9月下旬から予約販売の受付を開始いたします。
(WEB ショップ：<http://www.saisonfactory.co.jp/shop/>)

・虜になる「チョコいちご」がいよいよ登場！！

「チョコいちご」は、いちごをまるごとフリーズドライ加工し、独自の製法でホワイトチョコレートをしみ込ませました。爽やかないちごの酸味とクリーミーなホワイトチョコレートが、絶妙なハーモニーの新食感フルーツチョコレートです。上品な甘さが口の中でとろける新感覚な味わいは、まさに“やみつきスイーツ”です。

昨年度（2016年10月～2017年5月上旬）の販売実績はなんと約37万本。一時は販売休止になるほどの人気ぶりでした。自分で食べて、そのおいしさに自分だけではなく、大切な方やお世話になっている方などへのプレゼントとしても人気を博しました。真っ赤な「チョコいちご」は、チョコレートのデコペンで小人の顔を描いて、手づくりお菓子の飾りつけにもオススメです！

つい誰かに教えたくなくなってしまうほど魅惑的な「チョコいちご」。あなたを感わす日がもうすぐやって来ます。

<商品概要>

商品名	チョコいちご		
名称	準チョコレート		
原材料名	植物油脂、砂糖、いちご、全粉乳、ココアバター、脱脂粉乳、乳化剤、香料、 (原材料の一部に大豆を含む)		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：652kcal	たんぱく質：3.3g	脂質：54.3g
	炭水化物：39.3g	ナトリウム：55.1mg	◎この表示値は目安です。
内容量	100g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて、28℃以下の涼しい場所で保存		
価格	1,080 円 (税込)		
販売先	セゾンファクトリー一部店舗およびセゾンファクトリーWEB ショップ		
発売日	2017 年 9 月 16 日 (土)		
商品特徴	※2017 年 9 月下旬からセゾンファクトリーWEB ショップにて予約販売受付開始 いちごをフリーズドライ加工し、独自の製法でホワイトチョコレートを しみ込ませました。 爽やかないちごの酸味と、クリーミーなホワイトチョコレートの甘さを併せ持つ 新食感スイーツです。		



※原材料名、栄養成分は変更になる場合がございます。

※天然果実を使用しているため、色や形、チョコのしみ込み具合にバラつきがあります。

【チョコいちご販売店舗】

・S-PAL 仙台店

〒980-8487

宮城県仙台市青葉区中央 1 丁目 1 番 1 号

エスパル仙台店 東館 2F

TEL/FAX 022-352-3089 (直通)

・西武池袋本店

〒171-0022

東京都豊島区南池袋 1 丁目 2 8-1

西武池袋本店 地下 1 階 洋菓子売場

TEL/FAX 03-5949-5077 (直通)

・エキュート大宮店

〒330-0853

埼玉県さいたま市大宮区錦町 630 番地

JR 東日本 大宮構内 food theater

TEL 048-648-8599 (直通)

・アトレ吉祥寺店

〒180-0003

東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24

アトレ吉祥寺店 本館 1 階 4 番街

TEL 0422-22-1576 (直通)

・大丸梅田店

〒530-8202

大阪府大阪市北区梅田 3-1-1

地下 1 階 ごちそうパラダイス

TEL 06-6453-5677 (直通)

※販売期間は店舗によって異なります。

セゾンファクトリー “旬の素材”便り 9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。

【9月のピックアップ素材】

「ピオーネ」

山形県東置賜郡高畠産のピオーネは寒暖の差が大きく、自然豊かな高畠町で育った旨味たっぷりのピオーネです。

ジューシーな果汁と甘さが凝縮した大きな果肉で、口に入れた瞬間、はじけるおいしさが広がります。

生産者の佐藤尚利氏が愛情を注いで栽培したセゾンファクトリーの地元の果実です。



飲む酢 黒葡萄コンコード

200ml 1,620円(税込)

9月上旬予定

アメリカ原産のオーガニックコンコード果汁を使用。赤ワインの原料としても有名なコンコード本来の強い香りと深みのある濃厚な甘さを活かし、ホワイトグレープネガーとぶどう果汁でやわらかい酸味に仕上げた飲む酢です。

コクのある濃厚な葡萄の甘みが飲みやすく、ジュースのようにお楽しみください。フルーティーで上品な味わいある素材の組み合わせにこだわっています。



謹製ジャム 山形・高畠 ピオーネ

240g 1,296円(税込)

9月下旬予定

寒暖の差が大きく、自然豊かな高畠町で育った、たっぷりの果汁と甘さが凝縮した大きな果肉のピオーネを皮まで使用します。

素材由来の天然の色と香りを活かしたジャムは、肉厚なピオーネの果肉を残し、手間暇かけてつくります。豊潤な香りが口いっぱいに広がり、弾力ある果肉からはジューシーな果汁が溢れます。

※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】「コンコードゼリー」

材料 (2人分)

飲む酢 黒葡萄コンコード：100ml、水：200～250ml、粉寒天：1袋(4g)、砂糖：50g～(お好みで) ※食感を楽しみたい場合は、水を少し少なめにする

作り方

- ① 水に粉寒天を溶かし、1分間沸騰させる。
- ② 飲む酢 黒葡萄コンコードと、お好みの量の砂糖を溶かし入れ、好みの型に流し入れ、冷やしかためる。
- ③ かたまったら皿に盛りつけ、ミントを飾る。

