

## ホワイトデーのお返しギフトにオススメ！！ セゾンファクトリーの大人のためのチョコレートコンフィチュール 期間限定商品を新発売

### 2月中旬発売「コンフィチュール ホワイトチョコオレンジ」

・ビタースイートな「コンフィチュール ブラックチョコオレンジクルミ」&  
冬アイスにかけたい「コンフィチュール キャラメルチョコアーモンド」も発売中



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、ホワイトデーシーズンに向け、大人が楽しめるチョコレートコンフィチュールを、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/>）※販売期間は、店舗により異なります。

#### ・なめらかな口どけ&優しい甘さと爽やかさに包まれる「コンフィチュール ホワイトチョコオレンジ」

「ホワイトデー」は、一般的にはバレンタインデーにチョコレート等を貰った男性が、そのお返しとしてキャンディやマシュマロ、ホワイトチョコレート等のプレゼントを女性へ贈る日とされていますが、最近は友チョコや自分へのご褒美チョコなど、バレンタインデー文化が多様化してきていることから、ホワイトデーにも男女関係なくお返しギフトが贈られるようになってきました。セゾンファクトリーでは、ホワイトデーのお返しギフトにオススメしたい、チョコレートを使ったオリジナルのコンフィチュールを作りました。

「コンフィチュール ホワイトチョコオレンジ」は、ホワイトチョコレートの優しい甘さと香り、オレンジピールの甘く爽やかな風味と食感が味わえるコンフィチュールです。なめらかなホワイトチョコレートの口どけに、オレンジピールのスッキリとした爽やかさを楽しめます。

#### ・大人のための「コンフィチュール ブラックチョコオレンジクルミ」&「コンフィチュール キャラメルチョコアーモンド」

「コンフィチュール ブラックチョコオレンジクルミ」は、ブラックチョコレートのほろ苦さと、オレンジピールの甘さや爽やかな酸味、クルミの食感が楽しめます。ビタースイートな味わいは、まさに大人のためのコンフィチュールです。

「コンフィチュール キャラメルチョコアーモンド」は、キャラメルの優しい香りと甘み、チョコレートのほろ苦さ、アーモンドの香ばしさを美味しくブレンドしました。パンやパンケーキはもちろん、アイスにかけても絶品です。

セゾンファクトリーならではの、大人のコンフィチュール。優しい甘さの奥にある、爽やかさやほろ苦さをぜひお楽しみください。

## <商品概要>

商品名	コンフィチュール ホワイトチョコオレンジ		
名称	チョコレートジャム		
原材料名	牛乳、チョコレート（砂糖、カカオバター、全粉乳、その他）、クリーム、砂糖、オレンジ砂糖漬、洋酒、ゲル化剤（ペクチン）、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：336 kcal	たんぱく質：2.7g	脂質：20.3g
	炭水化物：35.9g	食塩相当量：0.11 g	◎この表示値は目安です。
内容量	140g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
価格	1,404 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	2018 年 2 月中旬 発売予定		
商品特徴	ホワイトチョコレートの優しい甘さと香り、オレンジピールの甘く爽やかな風味と食感が楽しめます。なめらかな口どけの甘さスッキリ爽やかなコンフィチュール。 ※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。		



商品名	コンフィチュール ブラックチョコオレンジクルミ		
名称	チョコレートジャム		
原材料名	クリーム、牛乳、砂糖、加糖れん乳、はちみつ、くるみ、オレンジ砂糖漬（オレンジピール、砂糖、洋酒、水あめ）、チョコレート（砂糖、カカオマス、ココアバター）、カカオパウダー、ゲル化剤（ペクチン）、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：328 kcal	たんぱく質：3.3g	脂質：20.4g
	炭水化物：33.4g	食塩相当量：0.07g	◎この表示値は目安です。
内容量	140g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
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	発売中		
商品特徴	ブラックチョコレートのほろ苦さと、オレンジピールの甘さや爽やかな酸味、クルミの食感が美味しいコンフィチュール。ビタースイートな大人の味わいです。 ※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。		



商品名	コンフィチュール キャラメルチョコアーモンド		
名称	チョコレートジャム		
原材料名	牛乳、チョコレート（砂糖、ココアバター、全粉乳、脱脂粉乳、カカオマス、キャラメルパウダー（濃縮乳、加糖脱脂れん乳）、ホエイパウダー）、クリーム、砂糖、アーモンド、洋酒、ゲル化剤（ペクチン）、着色料（カラメル）、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：352 kcal	たんぱく質：4.1 g	脂質：23.2g
	炭水化物：33.0g	食塩相当量：0.11g	◎この表示値は目安です。
内容量	140g		
賞味期限	180 日		
保存方法	直射日光を避け常温で保存		
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	発売中		
商品特徴	キャラメルの優しい香りと甘み、チョコレートのほろ苦さ、アーモンドの香ばしさを美味しくブレンド。パンやパンケーキはもちろん、アイスにかけても絶品です。 ※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。		



## セゾンファクトリーオススメ “冬のレシピ”

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。  
そんな商品を使用した、冬にオススメのレシピをご紹介します。

### 【ピックアップ商品】



#### 飲む生姜の力

265ml 1,080円 (税込)

高知県産大生姜を手搾りし、はちみつとレモン果汁だけで仕上げた、シンプルなドリンク。

しょうがの辛みが体の中にしみわたり、クセになる味わいです。

ロックはもちろんのこと、炭酸水で割ると辛味のきいたジンジャーエールに!!



まるやかで飲みやすい簡単生姜ドリンク♪

#### 【アレンジレシピのご紹介】「ミルクときなこと飲む生姜」

材料 (1杯分)

牛乳：150ml、きな粉：大さじ1、  
飲む生姜の力：小さじ1

作り方

- ① グラスに牛乳、きな粉、飲む生姜の力を注ぐ。
- ② ミルクフォーマーで30秒ほど混ぜて、完成!  
※ミルクフォーマーがない場合は、混ぜるだけでOK!!



#### 謹製ジャム あまおう®いちご

235g 1,080円 (税込)

福岡県産あまおう®いちごを100%使用。  
いちご本来の甘酸っぱさとすっきりした甘み、  
果肉感を活かしたジャムに仕上げました。



アイスクリーム、クリームチーズと組み合わせるのもオススメです!

#### 【アレンジレシピのご紹介】「やわらか苺クリーム大福」

材料 (2人分)

白玉粉：50g、砂糖：50g、水：90cc、  
生クリーム：適量、謹製ジャム あまおう®いちご：適量

作り方

- ① 白玉粉、砂糖、水を耐熱ボールに入れ、だまがなくなるまで泡立て器で混ぜる。
- ② ①にラップをかけ、600wレンジで30秒加熱し、ヘラで混ぜる。これを3回繰り返す。
- ③ ②をヘラでひとまとめにする。
- ④ バットに片栗粉を敷き、平らにして冷ます。完全に冷めてから4~6等分にカットする。
- ⑤ カットした生地に生クリーム、  
謹製ジャム あまおう®いちごのせ、丸く包んで完成!



#### 柚子茶

250g 1,296円 (税込)

香り立つゆずと、はちみつの優しい甘みが  
美味しい果実茶。

果汁とスライスを使用し、果皮のほろ苦さがプラスされた  
和の味が楽しめます。

お湯に溶いてホット柚子茶はもちろん、  
ジャムとしても使えます。また、炭酸で割って爽やかな  
柚子ソーダにしても!!



柚子が香る和風ケーキ

#### 【アレンジレシピのご紹介】「柚子ヨーグルトチーズケーキ」

材料 (18cm型)

クリームチーズ：200g、ヨーグルト(無糖)：200g、  
グラニュー糖：50g、卵：2個、柚子茶：大さじ4、  
薄力粉：大さじ2、バター：少量

作り方

- ① オープンを150℃の予熱で温めておく。
- ② 型にバターを塗って、クッキングシートを敷いておく。
- ③ クリームチーズを常温に戻し、柔らかくしておく。  
柔らかくなったクリームチーズにヨーグルトをあわせる。
- ④ 卵は卵黄・卵白に分け、卵黄・グラニュー糖・薄力粉を  
あわせ、③の生地に合わせる。
- ⑤ 卵白は別に泡立て器で角が立つくらいまで泡立て、  
④の生地に泡をつぶさないようにあわせる。
- ⑥ ⑤が均一になったら、型に流し込む。
- ⑦ 天板にお湯をはり、型を入れ、150℃のオーブンで  
60分程焼く。竹串に生地がついてなければ完成!